

«Ein Koch ist auch ein Komponist»

Philippe Rochat über den Kampf um gute Produkte, Esstraditionen und die Suche nach der Authentizität

Kochen auf seinem Niveau ist wie Hochleistungssport. Der Sterne-Koch Philippe Rochat (57) verrät, was ihn motiviert und wieso er sich als Schirmherr der Woche der Genüsse für die Ess-Erziehung der Kinder einsetzt.

VON SILVIA SCHAUB

Monsieur Rochat, Sie sind dieses Jahr Schirmherr der Woche der Genüsse. Weshalb engagieren Sie sich dafür?

Philippe Rochat: An Motiven hat es mir nicht gefehlt. Ich setze mich gerne ein für alles, was mit meiner Arbeit zu tun hat. Mein Hauptziel ist ganz klar, die Kinder erleben zu lassen, was Genuss ist, wie frisches Gemüse und Früchte schmecken. Ich möchte ihnen den Sinn für gute Produkte vermitteln. Ich engagiere mich schon seit einigen Jahren für diesen Anlass, weil ich ihn absolut wichtig finde.

Sie laden auch regelmässig Schul-klassen in Ihr Haus ein.

Ja, wir zeigen ihnen, wie es in einem Restaurant zu- und hergeht. Wir lassen sie Gemüse degustieren, erklären ihnen, wann welche Produkte Saison haben, und machen auch Blinddegustationen.

Und: Ist das Wissen wirklich so schlecht, wie man immer sagt?

Es ist absolut katastrophal! Man muss unbedingt eine Stunde pro Woche im Schullehrplan dafür einsetzen, dass die Kinder wieder Grundsätzliches über unsere Nahrung lernen. Wann ist eine Erdbeere reif? Wie schmecken frische Karotten? Das sehe ich als eine politische Aufgabe im Sinne der allgemeinen Gesundheitsförderung. Und ich werde mich dafür einsetzen.

Gute Produkte sind Ihnen wichtig. Sie sprechen auch von einem stetigen Kampf darum, die besten zu finden, obwohl die Vielfalt heute riesig ist.

Vielfalt hat leider nichts mit Qualität zu tun. Die Verpackung ist oft wichtiger als der Inhalt. Die Massenproduktion ist nötig, um alle zu ernähren. Aber Restaurants wie meines haben die Aufgabe, den Gast den wahren Geschmack wieder entdecken zu lassen. Wir sind da, um aussergewöhnliche Produkte bekannt zu machen, und wir müssen Vorbild sein, wenn es um die Saisonalität geht. Ein einheimisches Produkt in der richtigen Jahreszeit, das ist der Anfang eines guten Gerichts.

Wie setzen Sie das in Ihrer Küche um?

Meine Message ist, die Küche von allem Unnötigen zu befreien. Es braucht kei-



19 «Gault Millau»-Punkte und drei «Michelin»-Sterne: Philippe Rochat.

ne Molekular-Küche und andere Verspieltheiten, sondern gesunde, ausgeglichene Gerichte. Die Gäste wollen Authentizität. Am Anfang meiner Karriere konnte es für mich nicht genug auf dem Teller haben, heute sind mir manchmal schon zwei verschiedene Goüts zu viel.

Gemeinsam geniessen

Zum 10. Mal findet die **Woche der Genüsse** vom 16. bis 26. September mit über 1500 Veranstaltungen in allen Landesteilen statt. Luzern und Onex sind die «Städte der Genüsse». Ziel: Die Konsumenten sollen für genussvolles Essen und Trinken sowie die **Artenvielfalt** des kulinarischen Kulturguts sensibilisiert werden. Sterne-Koch Philippe Rochat ist Schirmherr. www.gout.ch

Wie beurteilen Sie die Schweizer Gastronomie heute?

Bis 1970 hatte die Schweiz keine gastronomische Identität. Sie hat zwar kulinarische Traditionen, aber man orientierte sich in der Gastronomie vor allem am Ausland – die Bündner und Tessiner nach Italien, die Deutschschweizer nach Deutschland und Österreich und die Westschweizer nach Frankreich. Das hat sich inzwischen stark verändert, was wir sicher auch meinem Vorgänger Fredy Girardet zu verdanken haben. Ich glaube, erst er hat der Schweiz zu einer exzellenten gastronomischen Identität verholfen, die im Ausland einen hohen Stellenwert geniesst.

Kochen auf Ihrem Niveau ist ein Hochleistungssport. Wie schaffen Sie es, sich täglich neu zu motivieren?

Es ist meine Passion und die Lust, Freu-

de zu bereiten. Da steckt immer noch das Kind in mir.

Was ist das Schwierigste am Kochen?

Nichts ist leicht. Aber das Schwerste ist es, die perfekten Produkte zu finden. Ich möchte nur die besten haben. Da müsste man immer und überall kleine Abstriche machen, die man aber nicht vornehmen möchte. Weil die Natur letztlich einfach auch unberechenbar ist und man sie nicht immer beeinflussen kann.

Wann ist ein Koch kreativ?

Ein Koch ist für mich eher wie ein Komponist. Denn die Produkte sind ja bereits vorhanden. Er bringt seine Ideen zuerst aufs Papier und setzt sie dann in der Küche um. Es ist wie in der Musik: Er kann dabei seine persönliche Interpretation einbringen und so Gerichte komponieren, die in Erinnerung bleiben.

ENTKORKT



Der freie Weinbauer in Person

Als ich Peter Dipoli vor 23 Jahren an einer Degustation in Neumarkt kennen lernte, war er noch kein Weinbauer und schon gar kein freier. Denn Reben besass er nicht, und die von ihm mitbegründete, inzwischen 83 Mitglieder zählende Winzervereinigung «Freie Weinbauern Südtirol» (FWS) existiert erst seit 1999. Trotzdem erschien mir der damalige Obstbauer, der nebenbei

noch die Enoteca Johnson & Dipoli betrieb, wie der Inbegriff eines freien Weinbauern: stolz, unbeugsam, etwas dickschädelig, aber auch offen, gradlinig und engagiert. Er hatte schon damals klare Vorstellungen vom Weinmachen. Nachdem seine Familie 1987 in Penon oberhalb Kurtatsch 1,2 Hektaren Rebland erworben hatte, galt es ernst. Peter Dipoli riss die vorhandenen Vernatsch-Reben aus und pflanzte Sauvignon. «Ich bin kein Gegner von Vernatsch», meint er heute fast entschuldigend, «aber ich bin davon überzeugt, dass jede Rebsorte an dem Ort angepflanzt werden soll, der ihren Eigenarten und Besonderheiten am meisten entgegenkommt und entspricht.»

Offensichtlich gefällt es dem Sauvignon in der steilen Höhenlage. Der **Voglar 2008** strahlt in hellem Gelb, duftet nach gelben Steinfrüchten, Grapefruit, Orangenblüten und hat einen vollen Körper mit saftiger Säure und mineralisch-salzigen Noten im langen Abgang. Er ist ein rassiger, attraktiver Wein, der weit über Südtirol hinaus Kultstatus besitzt. Peter Dipoli hat sich inzwischen aber auch mit Rotweinen einen Namen gemacht. Sein Merlot-Cabernet Sauvignon lugum 2005 setzt Massstäbe bezüglich Assemblagen mit Bordeaux-Sorten ausserhalb von Bordeaux (18 Punkte, Fr. 49.–). Allerdings ist er nicht ganz billig. Wer es günstiger haben will, ist aber auch mit dem Merlot Fihl 2006, dem «Zweitwein», der normalerweise mit einem Anteil von lugum-Trauben verschnitten wird, sehr gut bedient (17 Punkte, Fr. 26.–). **ANDREAS KELLER**

VOGLAR 2008

Produzent Weingut Peter Dipoli, Neumarkt (I)
Herkunft Südtirol
Appellation Sauvignon dell'Alto Adige DOC
Rebsorte Sauvignon Blanc
Beste Trinkreife jetzt bis Ende 2018
Passende Gerichte Fisch, Risotto, Pilzgerichte
Bewertung 17,5 Punkte
Bezugsquelle Déjà bu, Weinhandlung Ruth Schürch, Bahnhofstrasse 12, 8620 Wetzikon, Tel. 044 972 14 26, www.dejabu.ch, Fr. 26.–

AUFGETISCHT

Zu Gast im schönen Buechibärg

Restaurant Drei Eidgenossen, Brittern

ES IST KEIN LEICHTES UNTERFANGEN im solothurnischen Bucheggberg, wo es von «bhäbigen» Wirtschaften auf hohem Niveau nur so strotzt, zu den Besten zu gehören. Doch Gabriela und Marcel Tschumi schaffen mit Kontinuität und Unaufgeregtheit diese Aufgabe bravurös. Zum Beweis: Sie sind seit diesem Jahr in die «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen» aufgenommen worden.

«Zu uns kommt man jetzt vor allem wegen der Wildsaison», erklärt Gastgeber Tschumi, obwohl der Ausblick aufs schöne Limpachtal unter der «Rebloube» im Spätsommer immer noch gerne zu einem Teller von grossen Crevetten mit zartem Salat oder rosa Roastbeef verleitet. Dennoch – jetzt sind Wildgerichte dran, und die lassen keinen Wunsch offen. Besonderes Highlight ist das sechsgängige Wildmenü (Fr. 84.50) mit Wildterrine, kräftiger Wildconsommé, Eierschwämmli im Blätterteig, zarten Rehmedaillons mit hausgemachten Spätzli mit Beilagen, Käseauswahl und herbstlichem Dessertteller. Dazu versichert Marcel Tschumi: «All unser Wild stammt aus den heimischen Wäldern unseres Buechibärgs.» **FRANZI RÜTTI-SANER**



Wirtepaar Gabriela und Marcel Tschumi-Käser vom Restaurant Drei Eidgenossen, Hauptstrasse 119, Brittern. Tel. 032 661 17 27, www.drei-eidgenossen.ch. Geöffnet: Fr–Di 9–24 Uhr. Mi und Do geschlossen.

KÜCHE Saisonale und regionale Küche; fein, exakt und geradlinig gekocht
SERVICE Freundlich und zuvorkommend
AMBIENTE Unaufgeregte Gemütlichkeit, schöne Terrasse unter Reben
PREISE Vorspeisen ab Fr. 6.80, Hauptgänge ab Fr. 25.–



SO STIMMTS

Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

Wir sind zu einer Hochzeit in der Kirche mit anschliessendem Apéro und Abendessen in einer Waldhütte eingeladen. Der Dresscode lautet: sportlich-elegant. Darf man da mit Jeans gehen oder ist das zu sportlich?

DER DRESSCODE «sportlich elegant» ist weder Fisch noch Vogel und für die Gäste eher schwierig zu interpretieren. Korrekt wäre hier der Begriff «Smart Casual». Folgendes gilt es zu überlegen: Wo gehen Sie hin? Also zuerst in eine Kirche und danach in eine Waldhütte, da wird es sicher rustikaler. Trotzdem empfehle ich Ihnen keine Jeans. Diese Hose finde ich zu gewöhnlich und alltäglich für ein Hochzeitsfest. Wählen Sie stattdessen eine elegantere Stoffhose mit etwas Stretch-Anteil, das wirkt sportlicher. Oben eine Bluse oder Shirt mit Blazer und für den Abend vielleicht einen Pullover, den Sie über die Bluse anziehen können, wenn es kühler wird. Sind Sie eine Rockträgerin, dann wählen Sie ein sportliches Kleid oder eine Kombination mit Jupe. Für Ihren Mann wäre eine helle oder dunkle Chino-Hose – Baumwollhose aus Chino-Twill – passend. Dazu ein sportliches Hemd ohne Krawatte oder ein Pique-Polo mit Blazer.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch