

«Es ist alles angerichtet»

Horst Petermann ist einer der besten Köche der Schweiz. Jetzt will er aufhören. Ein Gespräch über Disziplin in der Küche, Frauen am Herd, Kochen im Fernsehen und eine Anleitung zum korrekten Schneiden einer Zwiebel. Von David Schnapp und Helmut Wachter (Bild)

Herr Petermann, Sie wollten eigentlich nicht aufhören, jetzt tun Sie es doch und übergeben das Restaurant «Kunststuben» Ihrem Küchenchef Rico Zandonella. Warum der Meinungsumschwung?

Körperlich hätte ich gut noch fünf Jahre weitermachen können, aber plötzlich kam der Gedanke: «Was willst du jetzt eigentlich noch?» Es ist alles angerichtet, und einfach meine Punkte zu halten, ist mir zu wenig. Und Rico soll seine Chance bekommen und etwas Eigenes machen können.

Was wird aus den «Kunststuben»?

Es soll eine Art Bistro werden, in dem man auch mal nur einen Gang mit einem Glas Wein geniesst. Ähnlich wie die «Spoon»-Restaurants von Alain Ducasse oder die «Ateliers» von Joël Robuchon. Die Schwellenangst, die viele Leute vielleicht haben, wollen wir ihnen nehmen.

Was wird Ihre Rolle in dem neuen Konzept sein?

Ich werde das Restaurant höchstens noch durch den Hintereingang betreten und auch so wieder verlassen.

Worauf kommt es beim Kochen an?

Ich finde, man muss sich in ein Gericht verlieben und sich überlegen: «Was kann ich daran noch machen?» Denn wenn es mir gut schmeckt, schmeckt es zu neunzig Prozent auch den anderen.

Schauen Sie sich Sendungen wie «Bumann, der Restauranttester» auf dem Sender 3+ an?

Man hatte mich ja gefragt, ob ich die Sendung übernehmen wolle.

Warum haben Sie es nicht getan?

Zum einen geht man in Restaurants, in denen die Leute nicht unsere Vorbildung haben. Und es ist eine Frage der Mentalität, die man nicht in einer Woche ändern kann. Sonst wären ja alle Köche wunderbar. Zum andern war das Problem, dass mein Schweizerdeutsch nicht gut genug ist, obwohl ich seit 1987 das Bürgerrecht habe. Mein Deutsch wäre wohl nicht so gut angekommen.

Stehen Sie immer noch jeden Tag zwölf Stunden in der Küche?

Ich habe mit Rico Zandonella einen fantastischen Koch als Küchenchef, der mir sehr viel abnimmt. Dadurch bin ich ruhiger geworden. Aber es gab eine Zeit, da haben wir am Mittag fünfzig und am Abend fünfzig Essen gemacht, wir haben sechzehn Stun-

den am Stück durchgearbeitet ohne Zimmerstunde. Es war wie auf einer Galeere. Und die Leute sind nach dem Mittagessen mit Zigarren und Grappa sitzengeblieben bis vier, fünf Uhr. Keiner ging mehr ins Büro. Das waren goldene Zeiten. Diese Bruttogewinne sind heute nicht mehr möglich.

Warum haben Sie diese Anstrengung auf sich genommen?

Wenn man aus einer Familie kommt, die nicht sehr gut situiert ist, will man Rückstellungen machen, Sicherheit gewinnen. Wir konnten das Haus, in dem das Restaurant untergebracht ist, kaufen und verschiedene andere Liegenschaften. Das hat diese Zeit ermöglicht. Heute geht es mehr auf und ab. Aber auch letztes Jahr haben wir trotz Rezession den Umsatz des Vorjahres erreicht.

Wann waren die goldenen Zeiten zu Ende?

Als 1991 der Golfkrieg losging, kam es mir so vor, als würden die Schweizer auch alle mitmarschieren. Es war auf einmal wie abgebrochen, nicht unbedingt am Abend, aber am Mittag. Dann kam eine Zeit, in der viel mehr über das Essen geschrieben wurde, die Leute wollten leichter essen. Die Banken haben sich anders aufgestellt, es wurde gekürzt, oder sie haben sich gleich selber Luxusrestaurants reingebaut. Man hatte mich als Berater für die UBS-Kantine angefragt. Aber die hatten schon einen Küchenchef mit einem Michelin-Stern. Ich habe gesagt: «Sie brauchen nicht einen Küchenchef mit einem und einen Vormund mit zwei Sternen.»

Was ist für einen Koch entscheidend, Disziplin oder Kreativität?

Als ich 1961 in Zürich ankam, glaubte ich, die Schweiz sei wie der Schwarzwald, mit Frauen mit roten Bäckchen und glücklichen Kühen. Ich ging die Bahnhofstrasse runter zum «Baur au Lac» und zeigte voller Stolz mein Zeugnis vor. Der Personalchef sagte, das Zeugnis interessiere ihn überhaupt nicht, man sehe ja morgen, was ich könne. Ich konnte die ganze Nacht nicht schlafen. Im «Baur au Lac» waren Disziplin und Präzision gefragt.

Woran zeigte sich das?

Sagen wir, ich koche einen Schmorbraten. Dann mache ich zuerst eine anständige *mise en place*: Da ist der Rotwein, da ist der Kalbsfond, das Tomatenpüree ... Das musste präzise auf einem *plateau* alles parat sein. Ich habe zwei Stunden vor allen anderen ange-

fangen. Und wenn der Chef kam, war beispielsweise für seine Béchamel alles bereit. Die Zwiebel gespickt, das Mehl abgewogen, die Butter abgewogen, die Milch abgemessen. So wurde ich ganz schnell zum Liebling der Köche.

Entscheidend war also die Disziplin?

Ja, und sie war auch wichtig, um anständig zu arbeiten, kein Chaos zu verursachen. Für die Prüfung zum eidgenössisch diplomierten Küchenchef mussten wir 21 Gerichte kochen. Man durfte seine eigenen Rezepte nehmen. Ich war damals Küchenchef im Tessin mit einer Brigade von 22 Mann. Nach Feierabend, von 23 bis 4 Uhr, habe ich während dreier Monate alles von Hand aufgeschrieben, so bleibt es besser im Kopf. Heute habe ich 10 000 handgeschriebene Rezepte.

Worüber ärgern Sie sich in der Küche?

Wenn ein Koch eine Zwiebel nicht richtig schneiden kann, werde ich wirklich wütend.

Wie schneidet man also die Zwiebel korrekt?

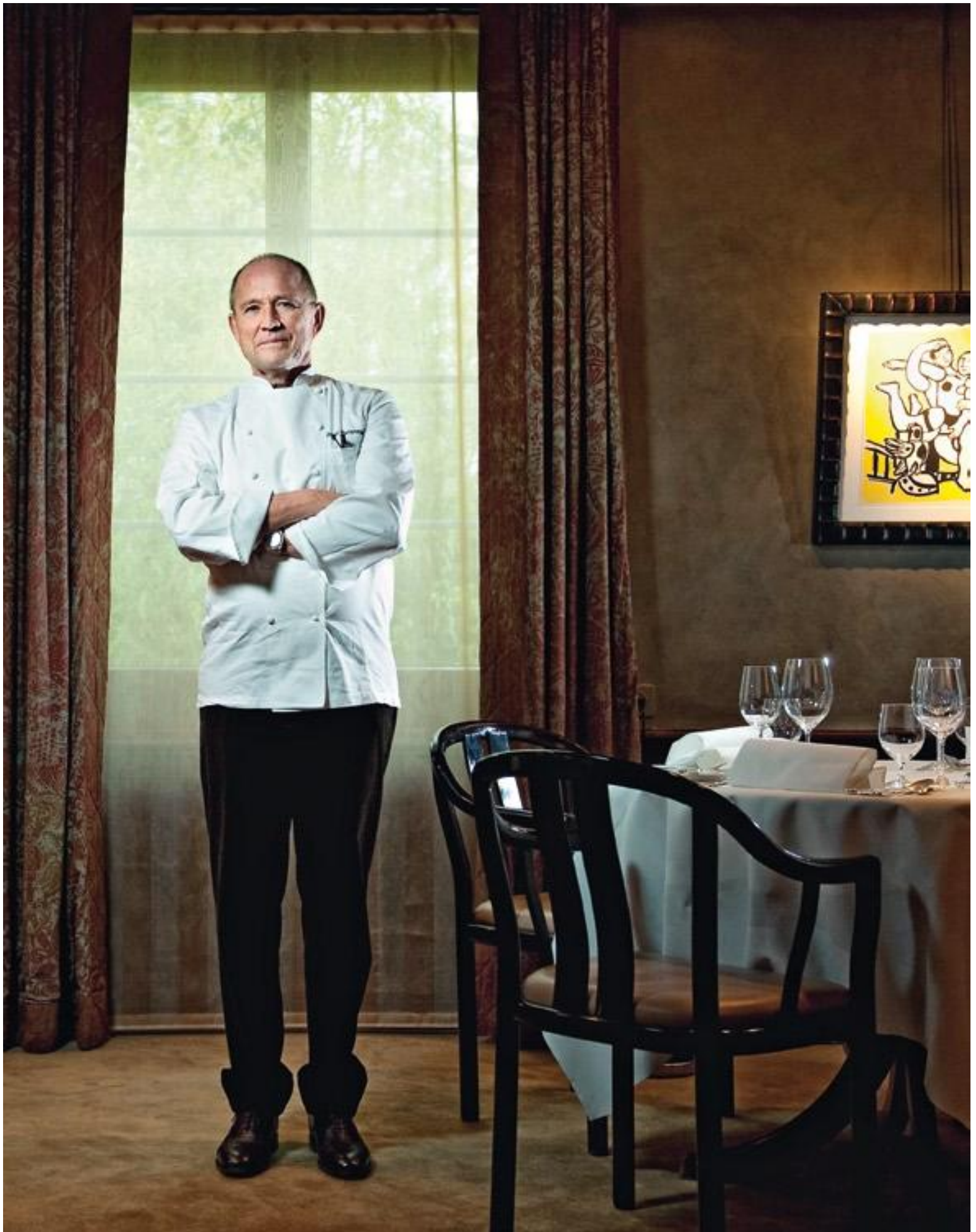
Erst mal muss sie richtig geschält und bei der Knospe gerade abgeschnitten werden. Dann mit einem scharfen Messer zweimal quer schneiden und anschliessend gerade, fein runterschneiden. Dabei sollte man darauf achten, möglichst nicht nachzuhacken, sonst wird die Zwiebel bitter. Es kommt beim Kochen auf Kleinigkeiten an: eine Julienne muss so lang sein wie der Abstand zwischen den Mundwinkeln. Die Würfel für Pommes rissolées müssen gleich gross sein. Wer das nicht von Anfang an beherrscht, wird es später nicht mehr richtig lernen. Das Handwerkliche geht aber nur bis zu einem bestimmten Punkt. Die Liebe zum Beruf, das Geschmacksempfinden, die Sensibilität machen Sie dann zu einem anderen Koch.

Es gibt eine ganze Flut von Kochsendungen, -büchern, -ratgebern, das Thema ist allgegenwärtig. Können die Leute deswegen besser kochen?

Das sind ja eher Gesellschaftssendungen als Kochsendungen. Mit Kochen hat das ja nicht viel zu tun. Jeder lobt den andern und rührt irgendwas in den Töpfen herum. Offenbar ist der Aufwand für die Sender nicht so gross. Ich will nicht überheblich sein, aber gewisse Köche sollten zuerst mal ihren Beruf richtig lernen ...

... bevor sie ins Fernsehen gehen?

Ja. Ich habe mal meine Geschwister in das Restaurant einer berühmten Köchin ein-



«Jeder rührt irgendwas in den Töpfen herum»: Sternekoch Petermann, 66.

geladen, die oft im Fernsehen ist. Möglicherweise ist etwas mit der Reservation schiefgegangen, obwohl ich Monate im Voraus gebucht hatte. Jedenfalls wurden wir schliesslich in der Kochschule platziert. Das war mir noch egal. Von 19 bis 23 Uhr hatten wir dann aber lediglich zwei oder drei Gänge. Da ist mir der Kragen geplatzt. Und dann haben die noch eine Côte de bœuf mit der Niedergarmethode zubereitet. Das hat so nach Blut geschmeckt ...

Ist Ihr Anspruch vielleicht zu hoch?

Ein Koch muss einfach wissen, worum es geht. Einer aus meiner Mannschaft war kürzlich für ein Wochenende in Paris und hat in drei Spitzenrestaurants gegessen. Gestern musste er für die Angestellten ein Risotto alla milanese und Saltimbocca zubereiten. Der Risotto war noch zu hart und hatte viel zu viel Safran dran. Da nützt es auch nichts, wenn man bei all den Spitzenköchen isst.

Ist die junge Generation zu wenig selbstkritisch?

Diese Generation ist beeinflusst von hochgelobten Köchen wie Ferran Adrià im «Bulli». Im *Stern* war kürzlich ein Artikel darüber, dass der jetzt einen Prozess am Hals habe und deshalb schliessen müsse. Es gab Berichte über all diese Chemiesachen, die in der Küche verwendet wurden. Es werden Produkte eingesetzt, die eher auf die Dopingliste von Bodybuildern gehören.

Die molekulare Küche ist nicht Ihre Welt?

Wenn ich einen Loup de mer habe, will ich den mit Fantasie sichtbar machen. Das Produkt muss erkennbar sein. Mein Vater war nach dem Krieg bis 1950 in Gefangenschaft, mein Bruder ging hamstern, wir hatten manchmal drei Tage lang nichts zu essen. Dann kann mein Bruder mitten in der Nacht nach Hause, und die Mutter hat sich an den Holzkohleofen gestellt und hat gekocht. Ich erinnere mich an die Düfte, dadurch haben wir ein Gefühl fürs Es-

«Der Mann träumt mehr, die Frau ist realistischer. Dafür fehlt ihr etwas die Fantasie.»

sen bekommen. Heute haben Sie so starke Ventilationsanlagen, dass Ihre Haare drin hängen. Damit ja nicht irgendwo etwas nach Küche riecht.

Fehlt uns heute der Respekt für die Nahrungsmittel, die Rohstoffe?

Die jungen Köche sind fasziniert von der modernen Küche und ihren Möglichkeiten und Spielereien. Aber erst mal haben wir einen Beruf mit einer Basis. Die sechzehn Grundzubereitungsarten sollte man beherrschen. Mittlerweile sind noch ein paar dazugekommen.

Ist die moderne Küche auf einem Irrweg mit all ihren Schäumchen und Essenzen?

Für mich gilt die Grundregel, dass mehr als drei Aromen auf dem Teller ein Durcheinander geben. Das ist auch das Credo der Köche, die ich bewundere, wie Girardet, Rochat oder mein Freund André Jaeger. Die haben eine Linie und sind trotzdem modern. Wir kochen ja auch nicht mehr wie vor zwanzig Jahren. Aber das Produkt muss sichtbar sein. Und der Koch muss die Intelligenz haben, um zu merken, was er dazugeben kann, damit es eine Symbiose gibt. Da brauche ich keinen Schaum. Am Schluss haben Sie so ein luftiges Ding obendrauf, das nach nichts schmeckt.

Es gibt viele Leute, denen eine Küche wie die Ihre viel zu aufwendig ist. Die sagen: «Mir reicht ein Stück Fleisch.» Was antworten Sie?

Wir erreichen nur einen Bruchteil der Leute. Viele gehen vielleicht lieber in eine «Kronenhalle», wo ich im Übrigen auch hin und wieder gerne einkehre. Da gibt es Fleisch vom Wagen, man ist lustig, und viel billiger als die «Kunststuben» ist es genau gerechnet auch nicht. Viele unserer Kunden sind älter geworden, essen weniger oder kochen zu Hause selber hervorragend. Wir Idioten haben ja sehr viele Kochkurse gegeben.

Hat die Kompetenz des Gastes nach Ihrer Erfahrung zugenommen?

Das Wissen ist schon grösser geworden. Auch die russischen Gäste wissen sich zu benehmen, zu essen und zu trinken wie alle andern. Als die ersten Russen kamen, haben die noch Wodka aus Wassergläsern getrunken. Das hat sich komplett geändert. Diese Schicht von Leuten, die sich unsere Küche leisten kann, ist sehr gut informiert.

Viele Hotels rüsten heute mit Gourmet-Restaurants auf. Wie hart ist diese Konkurrenz für Sie?

Es ist natürlich so, dass die Hotels, auch wenn sie schlecht gebucht sind, ihre Gäste nach Möglichkeit in die eigenen Restaurants schicken. Aber wir sind auf der Empfehlungsliste vieler Hotels und profitieren davon.

Aber Sie müssen anders kalkulieren.

Es gibt Hotelrestaurants mit fünfzig Prozent Warenaufwand, da würden wir bankrottgehen. Und wenn Sie neunzig Prozent Auslastung der Betten haben, können Sie problemlos dreimal in einem Menü Trüffel servieren. Für mich ist ein guter Koch auch einer, der kalkulieren kann. Uns gibt es nach dreissig Jahren immer noch, wie viele Restaurants in Zürich sind in dieser Zeit auf- und zugegangen?

Wird Ihre unternehmerische Leistung zu wenig gewürdigt?

Ich habe Millionen an Steuern in dieser kleinen Gemeinde Küsnacht bezahlt, wäh-

Horst Petermann

Geboren 1944 in Hamburg, wollte Horst Petermann eigentlich studieren und ins Handelsgeschäft einsteigen. Der Vater bestand aber auf einer Berufsausbildung, die der Sohn im renommierten Hotel «Vier Jahreszeiten» absolvierte. Nach der Lehre kam er 1964 in die Schweiz, wo er im Zürcher Hotel «Baur au Lac» anfang. Später arbeitete er unter anderem im «Riche-
mond» in Genf, im «Carlton» in St. Moritz und im «Victoria-Jungfrau» in Interlaken. 1980 machte er sich im «Schloss Herblingen» selbständig und übernahm 1982 die «Kunststuben» in Küsnacht ZH, die er zu einem der besten Restaurants der Schweiz machte. Petermann geniesst als Koch weltweit Anerkennung, wurde mit zwei Michelin-Sternen, neunzehn Gault-Millau-Punkten und dreimal mit dem Titel «Koch des Jahres» ausgezeichnet. Ausserdem ist er zusammen mit Philippe Rochat das einzige «Membre de la Haute Cuisine de France» ausserhalb Frankreichs. 2004 ist das opulente Kochbuch von Horst Petermann, «Cuisinier» (AT-Verlag), erschienen, das einen Einblick in das hochstehende Handwerk des Ausnahmekochs bietet. (*das*)

rend es gleichzeitig Multimillionäre gab, die nichts bezahlt haben. Man sollte die kleinen Unternehmer nicht unterschätzen. Auf die Leistung als Unternehmer bin ich stolz. Als Koch gesprochen: Ein Fisch hat Kopf und Schwanz und nicht nur einen Mittelteil. Nur das Filet zu nehmen, ist einfach. Wenn ein Koch Fantasie hat, muss er mit den kompletten Produkten umgehen können. Mir tut es weh, wenn abends die *friandises* weggeworfen werden, die wir nicht zurücknehmen dürfen. Oder das Brot, das nicht mal angerührt wurde und in den Saukübel wandert. Da frage ich mich schon, in welche Gesellschaft wir geraten sind. Wir haben als Kinder um jedes Stück Schokolade gekämpft.

Wenn Sie vom Wegwerfen sprechen: Sind die staatlichen Hygienevorschriften heute zu ausufernd?

Die Hygienevorschriften sind schon sehr streng, man muss Buch führen über jedes Produkt und jede Kühlschranktemperatur. Das Putzen braucht vierzig Prozent unserer Arbeitszeit. Der Aufwand ist riesig.

Was waren Ihre prägendsten Erlebnisse als junger Koch?

Als 22-Jähriger war ich im «Richemond» in Genf, wo ich als Chef der Terrasse arbeitete. Diese Art Gäste gab es nicht einmal in St. Moritz. Da sassen Agnelli, Carlo Ponti zusammen mit Sophia Loren oder Marcel

Dassault, der die Mirage gebaut hat. Der hat immer nur ganze Stücke gegessen. Ein Filet wurde am Stück gebraten, und dann wurde ihm etwas abgeschnitten, der Rest ging in die Küche zurück. Aber er hat den Kellnern, dem Portier oder dem Kaffeekoch immer 100 Franken Trinkgeld gegeben. Und plötzlich war ich auch in diesem 100-Franken-Klub. Da habe ich drei Wochen keinen freien Tag mehr genommen. **Welche Gäste sind Ihnen am angenehmsten?**

Angenehme Gäste sagen mir die Wahrheit. Ich habe viel von den Gästen gelernt, die in der Welt herumgekommen sind. Ob-

«Am Schluss haben Sie so ein luftiges Dings obendrauf, das nach nichts schmeckt.»

wohl ich sehr sensibel bin und Kritik mir nahegeht, bringt sie mich dazu, an mir zu arbeiten.

Ist man im Allgemeinen zu freundlich, weil man auf die Frage «Ist es rächt gsi» reflexartig mit Ja antwortet?

Was soll man darauf auch anderes sagen? Anfangs hörte ich gar nicht richtig zu, als ich im Lokal die Runde machte und die Gäste fragte, wie es ihnen gefallen habe.

Was soll denn der Gast antworten?

Wenn mir jemand beispielsweise sagt, bei diesem Gang oder bei jener Beilage waren die Aromen zu stark, würde ich das sofort überprüfen. Es gäbe darüber eine Diskussion in der Küche. Schliesslich machen wir Fehler, man kann nicht jeden Abend jedes Gericht auf 19-Punkte-Niveau kochen.

Sind die technischen Errungenschaften wie der Steamer ein Fluch oder ein Segen für die Küche?

Grundsätzlich ist der Fortschritt positiv, aber es reicht natürlich nicht, das Gemüse einfach zu steamen. Es sieht dann zwar schön aus, aber schmeckt nach nichts. Da braucht es dann schon noch einen guten Gemüesfond dazu, in dem man zum Beispiel Karotten mit etwas Zucker und Butter abschliessend glasiert.

Die Technik setzt sich durch, im Hotel «Kulm» in St. Moritz hat man kürzlich die Küche umgebaut und den alten, öl-betriebenen Herd durch eine Induktionsanlage ersetzt.

Ich erinnere mich ans Hotel «Victoria-Jungfrau», wo ich 1970 Küchenchef wurde. Die hatten damals einen Herd von Müller Thurgau aus dem Jahr 1890. Wenn die Feuerung angegangen war, dachte man, eine Staffel Mirages fliegt über das Hotel. Alle Köche bekamen schwarze Hüte.

Wie lange haben Sie unter diesen Bedingungen gekocht?

Ich bin weggegangen, weil ich es nicht mehr aushielt. In der Küche hatte es Kakerlaken, so gross wie halbe Mäuse. Man hat das nicht sofort gesehen, aber sobald irgendwo etwas von der Wand genommen wurde, wo es Wärme hatte, war das ein Gerenne...! Und wenn ich meinen Kochhut hingelegt hatte, haben mir die Köche immer die grössten Exemplare daruntergelegt. Ich habe das nicht mehr ausgehalten. Dann hat man mir versprochen, alles neu zu machen, was dann auch geschehen ist. Aber ich musste trotzdem weg.

Was kam danach?

Ich war dann drei Jahre lang Berater beim «Victoria-Jungfrau». Aber es ist manchmal schwierig mit jungen Köchen, wenn sie nicht zuhören wollen und denken: «Was will dieser ehemalige Sauschwab uns erzählen?» Ich habe dem Chef gesagt, er solle sich einfach an den Tisch setzen und seine Speisen als Gast analysieren. Das wollte er nicht. Ich empfinde ja auch nicht anders als ein Gast. Wenn ein Rindscarpaccio mit Artischockensalat nicht gut gewürzt ist, dann ist er einfach nicht gut gewürzt. Wenn die Artischocken nicht richtig gekocht sind, haben sie keinen Geschmack.

Ist es so einfach?

Wenn man ein gutes Rindfleisch nimmt, das nicht tiefgefroren auf den Teller kommt, und die Artischocken auf italienische Art zubereitet mit etwas Meersalz und einem guten Olivenöl, dann kann das ein wunderbares Gericht sein. Aber wenn einer nur auf den optischen Effekt schaut, geht es nicht.

Was kochen Sie für sich privat?

Als Fischliebhaber würde ich mir zum Beispiel eine Seezunge *meunière* machen mit einem schönen Kartoffelsalat. Dazu braucht man die richtigen Kartoffeln, gedämpfte Zwiebeln, etwas Bouillon, und ich gebe noch etwas ausgelassenen Speck dazu. Dann braucht es nämlich auch keine Mayonnaise. Die gehört nicht an einen guten Kartoffelsalat. Mit Fisch hat man übrigens eine sehr viel breitere Palette an Möglichkeiten als mit Fleisch. In der Luxusgastronomie ist man da etwas limitiert.

Wieso gibt es unter den Spitzenköchen fast keine Frauen?

Eine Zeitlang lag es sicher an der Ruppigkeit, die in einer Küche herrscht. Wir haben in der Lehre noch Ohrfeigen gekriegt. Aber ich glaube, die Männer haben eine grössere Sensibilität für die Zubereitung von Essen.

Sind Männer fokussierter?

Der Mann träumt mehr, die Frau ist realistischer. Dafür fehlen ihr etwas die Fantasie und die Sensibilität. Ich träume nächtelang von meiner Arbeit, vor wichtigen Banketten hatte ich Albträume. Es gibt grossartige Köchinnen wie Irma Dütsch, Vreni Giger oder Tanja Grandits. Aber weltweit sind unter den Drei-Sterne-Köchen fast nur Männer.

Sind Gault-Millau-Punkte oder Michelin-Sterne für jemanden wie Sie noch von Bedeutung, oder kochen Sie längst in einer eigenen Kategorie?

Nein, das sind nach wie vor wichtige Anhaltspunkte. Für uns ist es eine Wertung, die uns zeigt, ob wir noch dabei sind. Und die Gäste orientieren sich schon an den Gourmet-Führern.

1987 wurden Sie eingebürgert, warum wollten Sie überhaupt Schweizer werden?

Ich bin schon sehr gerne hier. Die Einbürgerung ist mir noch in lebhafter Erinnerung. Ich hatte alles gelernt, Majorz, Proporz, die Länge der Seestrasse... Mein Schwiegervater war Oberst im Generalstab und hat mich abgefragt. Dann musste ich vor der Kommission antraben. Ich kam herein, sagte «Guten Tag», und einer antwortete: «Aha, Sie sprechen nicht unsere Sprache.» Ich sagte: «Ich spreche die Sprache Goethes, Sie werden mich schon verstehen.» Am Schluss haben wir nur noch übers Essen geredet. Zwei Monate später habe ich die Rechnung gekriegt, die Einbürgerung hat mich 38 000 Franken gekostet.

Glauben Sie, das Schweizer Bürgerrecht wird heute zu leichtfertig erteilt?

Es braucht schon gewisse Auflagen, um in diesem Land als Schweizer leben zu dürfen und von dieser Infrastruktur profitieren zu können. Das ist eine mehr oder weniger heile Welt, vor der man den Respekt nicht verlieren darf. Wer hierherkommt, sollte sich anpassen und sich vielleicht etwas zurücknehmen.

Im Moment arbeiten Sie immer noch viel. Was gleicht Sie aus?

Ich wohne wahnsinnig schön. Wenn ich manchmal zu Hause sitze mit einem Glas Wein, die Kerzen angezündet, denke ich: «Was hast du für ein Glück gehabt...»

Haben Sie überhaupt Zeit, zu Hause zu sein?

Nun, meine Wohnung ist mir einfach sehr wichtig. Da muss dann jedes Kissen am richtigen Ort sein. Schon wenn sich jemand aufs Sofa setzt, macht es mir Sorgen, weil es *verchruglet*.

Gehören Sie zu den Menschen, die in Ihrem eigenen Museum leben?

So ungefähr könnte man das sagen. Aber das macht mich glücklich. Wir mussten zu zweit in einem Bett schlafen. Heute gibt es schon einen Stolz darauf, etwas erreicht zu haben. Es geht nicht nur um die Ehre von Punkten und Auszeichnungen. Ich bin stolz, dass wir schuldenfrei sind und auch eine Rezession problemlos überleben werden.

Im Internet

Gastrokritik mit Bildern des Menüs in «Petermanns Kunststuben» auf www.weltwoche.ch/petermann