

Samstagsgespräch

Mit Horst Petermann sprachen
Thomas Widmer und
Hannes Nussbaumer

Was ist der Koch Horst Petermann für ein Mensch?

Ein sehr gefühlvoller. Beim Kochen kann ich diese Gefühle ausdrücken. Ab 16 «Gault Millau»-Punkten geht es nicht mehr ums Handwerk. Sondern um Charakter und Gefühle.

Welche Gefühle fliessen in Ihre 19-Punkte-Küche ein?

Ich verliebe mich gewissermassen in die Produkte. Wird am Morgen frische Ware geliefert, Jakobsmuscheln, Gemüse, beginne ich sofort im Kopf zu kombinieren. Ich sehe zum Beispiel Schwarzwurzeln... also mache ich ein Schwarzwurzel-Cassoulet, und obendrauf kommt eine grillierte, knackige Jakobsmuschel. Dazu gibts eine Trüffelmarinade. So entsteht ein Wintergericht.

Sie sind 1944 in Hamburg auf die Welt gekommen. Wie wurde aus dem Kriegskind Horst der Spitzenkoch Petermann?

Wir waren sieben Kinder, mein Vater war bis 1950 in jugoslawischer Kriegsgefangenschaft. Das Haus mit unserer Wohnung stand noch, das Nachbarhaus war weggebombt. Wir Kinder und die Mutter überlebten, weil mein Bruder hamstern ging. Mit einem Holzkoffer zog er übers Land und bettelte bei den Bauern. Irgendwann kam er nach Hause, und Mutter begann zu kochen. Egal, wie früh oder spät es war. Wenn es zwei Uhr nachts war, standen eben alle auf. Diesen Duft, der dann die Wohnung durchströmte, werde ich nie vergessen.

Fortan wollten Sie Koch werden?

Nein. Ich war in der Schule sehr gut in Algebra und Geometrie. Ich hätte gerne studiert, doch ich durfte nicht. Der Vater verbot es. Da entschied ich mich dafür, Kaufmann zu werden. Ich wollte weg von zu Hause. Es war unerträglich.

War der Vater so streng?

Er war brutal. Wir hatten Herzklopfen, wenn er nach Hause kam. Weil wir nie wussten, was passieren würde.

Was war er von Beruf?

Direktor eines Lebensmittelunternehmens. Und er schrieb Bücher. Er konnte einen mit Worten runtermachen. Einmal kam ich mit einer Algebraprüfung nach Hause. Alles war sauber und richtig gelöst. Ich hatte die beste Note bekommen. Und mein Vater sagte: «Ich verstehe nicht, dass dir die Lehrerin diese Note gegeben hat.» Hat man einen solchen Vater, ist man ständig verunsichert. Meine Unsicherheit trug ich das halbe Leben mit mir rum.

Wie wurden Sie nun aber Koch?

Mein Onkel, der in der Fischereibranche tätig war, sagte: «Ich habe eine tolle Lehrstelle für Horst. Koch!» Als ich diese Köche dann erlebte, mit ihren Cervelat-Fingern und den grossen Bäuchen, und wie sie den Kochwein tranken - da löschte es mir allerdings ab. Es setzte auch jedes Mal eine Ohrfeige ab, wenn ich einen Fehler machte.

Wie fanden Sie trotzdem Gefallen am Beruf?

Das dauerte. Ich machte einen guten Lehrabschluss und erhielt vom Hamburger Senat eine Uhr. Danach sagte mein Vater: «Nun gehst du ins Militär, einer meiner Söhne geht ins Militär!» Ich wurde Koch auf dem Geleitzerstörer Karlsruhe. Wir waren im Mittelmeer und im Norden unterwegs.

Und wer säte den Samen, der später den Spitzenkoch hervorbrachte?

Nach eineinhalb Jahren Militär kam ich nach Zürich ins Baur au Lac. Der Chef schimpfte mich zunächst «Tschumpel» und «Glünggi», zum Glück verstand ich das nicht. Dann begann eine Zuneigung zu wachsen. Als ich realisierte, dass ich ehrliche Anerkennung erhielt, war das ein besonderer Moment. Die entscheidende Zäsur kam aber danach. Ich wechselte nach Luzern, ins Hotel National. Mein Chef dort hatte im Pariser Ritz und im Londoner Savoy gekocht. Er war introvertiert und eigenwillig. Und er behandelte mich wie seinen Sohn.

Und dann?

Ich ging ins Richemond nach Genf. Dort kochte ich vor den Gästen. Ich stand hinter meinem Herd, und vor mir sass Sophia Loren, Carlo Ponti, Fiat-Chef Agnelli. Da verlor ich meine Hemmungen. Danach ging der Weg weiter - und

«Meine Unsicherheit trug ich das halbe Leben mit mir rum»

Er kochte für die Marine und verwöhnte Sophia Loren: Horst Petermann ist ein begeisterter, ja besessener Küchenkünstler.



«Ich bin der Saucier. Und ich brate an.» Horst Petermann in der Küche von Rico's Kunststuben. Foto: Sophie Stieger

nun koche ich seit 1982 in Küsnacht in den Kunststuben.

Haben Sie die Spitzenküche nicht längst satt? Denken Sie nie: Ich würde lieber in einer Alphütte Gerstensuppe kochen?

Horst Petermann Sternekokoch

Der gebürtige Hamburger gehört zu den herausragenden, international renommiertesten Köchen der Schweiz. 1982 hat Petermann, 67, die Kunststuben in Küsnacht übernommen und diese zu einem der besten Schweizer Restaurants gemacht - mit 19 «Gault Millau»-Punkten und zwei «Michelin»-Sternen. Seit November heisst das Restaurant Rico's Kunststuben; Küchenchef ist nun Petermanns einstiger Lehrling Rico Zandonella. Horst Petermann steht weiterhin am Herd, als Zandonellas Partner. (TA)

Nur noch Gerstensuppe kochen könnte ich nicht. Aber ich koche gerne Gerstensuppe, für die Familie. Der Vater meiner Frau Iris war Brigadier der Schweizer Armee und fand am Anfang, ein deutscher Koch komme ihm nicht ins Haus. Er hat seine Meinung dann geändert.

Wegen der Gerstensuppe?

Auch. Es schmeckte ihm grundsätzlich, wenn ich kochte.

Sie kreieren die ausgefallensten Menüs. Gleichzeitig sterben auf der Welt Kinder an Hunger. Beschäftigt Sie das?

Natürlich. Schauen Sie, Sie haben einen Teller mit Friandises vor sich, kleinen Süßigkeiten. Zum Abendmenü gehören zwei Amuse-Bouches, sechs Gänge und dann die Friandises. Oftmals ist das zu viel für die Gäste. Dann kommen die Teller halb voll zurück. Und wir schmeissen

alles weg. Da denke ich manchmal daran, wie ich als Kind mit fast nichts aufgewachsen bin. Und ich denke an die Welt, in der wir heute leben: an unseren Überfluss, an die Zustände in Haiti oder im Sudan. Deswegen sage ich: Die Spielereien mancher Köche mit dem Essen finde ich das Allerfatalste.

Und Sie machen es besser?

Es soll zumindest nicht alles möglich sein. Ich will keinen Fisch zubereiten, von dem ich weiss, dass er überfischte wird. Thunfisch etwa. Ich will kein Geflügel, das nicht aus einwandfreier Freilandhaltung kommt. Natürlich haben solche Produkte ihren Preis.

Wie kann Ihr Restaurant überhaupt rentieren?

Heutzutage ist das eine Gratwanderung. Früher, in den goldenen Zeiten, machten wir bis zu vier Millionen Franken

Umsatz im Jahr. Heute sind es um die 2,5 Millionen. Die Umsätze sinken in der ganzen Branche. Wir haben umdenken müssen. Zum Beispiel bieten wir heute 30 Weine unter 100 Franken pro Flasche an. Und es werden viele gute Weine glasweise angeboten.

Die Umsätze sinken, weil sich die Gäste geändert haben?

Gäste wie den, den ich vor einiger Zeit bewirtet habe, gibt es nur noch selten. Ich wusste, dass er einen Château Petrus liebt, einen teuren Bordeaux also. Ich ging vorgängig zum Weinhändler, nahm ein paar Flaschen Petrus auf Kommission mit, darunter eine Magnum, Jahrgang 2000. Sie kostete im Einkauf 12000 Franken, der Gast zahlte 19000 und fand das nicht zu teuer.

Gibt es den klassischen Spesenritter noch?

Das ist vorbei. Früher hockten die da bis drei, vier Uhr nachmittags, tranken Schnäpse, rauchten Zigarren. Heute nicht mehr. Aber ich will gar nicht jammern; wir stellen uns auf den heutigen Gast ein und fahren gut damit. Zum Beispiel mit dem neuen Businesslunch. Für 80 Franken sind das doch drei Gänge, dazu Amuse-Bouches und zum Kaffee Friandises.

Vor einiger Zeit kündigten Sie Ihren Abgang an, und Ihr Lokal heisst neuerdings Rico's Kunststuben. Wer gibt jetzt den Ton an, Sie oder Ihr Küchenchef Rico Zandonella?

Schauen Sie sich meine Hände an, die kleinen Verbrennungen. Ich bin der Saucier, und ich brate an. Rico macht eher den Feinschliff, die Details.

Sie sind der Mann fürs Grobe?

Absolut. Es freut mich, weiter dabei sein zu können mit einer hervorragenden Brigade. Wir sind in der Küche acht Mann, meine zwei Portugiesen mitgezählt. Die sind seit sieben Jahren dabei und machen die schönsten Tortellini und Ravioli. Jedes ist gleich, keines platzt, das freut mich.

«Zu Weihnachten, ganz privat, würde ich eine Ente schmoren.»

Und Sie geben weiter den Ton an.

Ich bin schon das Alphatier. Wenn ich eine bittere Miene aufsetze, wissen alle, jetzt ist fertig geblödet. Es kann ja manchmal in der Küche eine Lustigkeit auftreten, die wir unterbinden müssen, wenn der Service beginnt. Dann erwarte ich volle Konzentration.

Sie sind 67, wie lange wollen Sie noch kochen?

Ich mache dreimal pro Woche Fitness mit einem Personal Trainer, ich esse gesund. Beim Trinken halte ich mich zurück, lasse die Sommeliers degustieren, wenn der Weinhändler kommt. Höchstens am Abend trinke ich ein Glas Roten, wenn der Service vorbei ist. Sonst kommt Schlendrian auf. Wir stehen jetzt, nach dem Namenswechsel und dem Umbau des Lokals, unter Beobachtung. Das macht mich kribbelig, ich kann nicht mehr richtig schlafen.

Kochen Sie heuer, da Ihr einstiger Lehrling Zandonella mehr oder minder übernommen hat, zu Hause ganz privat das Weihnachtsmenü?

Nein, ich bin bei Rico in den Kunststuben. Wir sind bis auf den letzten Platz ausgebucht an Heiligabend.

Aber was würden Sie kochen, wenn Sie ein privates Weihnachtsmenü zubereiten würden?

Zu Weihnachten, privat, würde ich eine Ente schmoren, und zwar so: Ich nehme Backpflaumen, Orangen und Boskop-äpfel, schäle und viertle die Äpfel und gebe alles in eine Schüssel. Dazu kommen abgeriebene Orange, Sternanis und eine Nelke. Dann giesse ich Grand Marnier dazu, decke alles zu und lasse es sechs, acht Stunden ruhen. Aber nicht im Kühlschrank! Anschliessend fülle ich die Ente mit den Früchten. Dann wird sie gegart. Und zwar bis sie richtig durch ist, nicht rosa, sondern bien cuit. Das dauert eine Stunde, vielleicht eineinhalb Stunden. Dazu gibts ein wunderbares Rotkraut mit Johannisbeergelee, abgeriebener Orange, Sternanis, Gewürzen und purem Rotwein. Das wird im Ofen geschmort.