

# DEUTSCHE WELLE IN SCHWEIZER RESTAURANTS

Von **Monique Rijks**

Seit einem Jahr kocht der Deutsche Heiko Nieder im The Restaurant des Dolder Grand. Für seine Kreationen wie «Hummer mit Erdbeeren, Randen und Kapuzinerkresseblüten» oder «Gefrorener Apfelsaft mit Joghurt, Kardamom und kaltgepresstem Traubenkernöl» erntet er von Gästen und Kritikern viel Lob. «Fantastisch» sei seine Küche, «eine Entdeckungsreise für den Geschmack», «endlich eine Abwechslung vom ewig Gleichen».

Nieder ist nicht der einzige deutsche Küchenchef, der zurzeit die helvetischen Feinschmeckerherzen höher schlagen lässt. Seine Kollegen Peter Knogl (Cheval Blanc, Hotel Trois Rois, Basel), Ulf Brauner (Jasper, Hotel Palace, Luzern) gehören ebenfalls zu den erfolgreichen Deutschen. Genauso Martin Slier (Hirschen, Eglisau), der gebürtiger Niederländer ist, in Deutschland aufwuchs und zum Koch ausgebildet wurde. Sie alle gehören zur jungen Generation von Köchen, die seit ein paar Jahren die schweizerischen Hotelküchen aufwerten. Und immer öfter stehen sie auch an den Herden der hiesigen Restaurants.

## Unbelastet von Traditionen

Was machen die Köche aus dem Land der Schweinehaxe und des Sauerkrauts besser – oder anders – als die einheimischen? Im Unterschied zur französischen und italienischen Küche, deren Rezepte seit der Renaissance aufgeschrieben und gepflegt werden, ist aus Deutschland keine solche Tradition bekannt. «Vielleicht», so mutmasst der Westschweizer Gastrokritiker Jean-Luc Ingold, «konnten sich die deutschen Chefs dadurch freier entwickeln und sind heute weniger befangen, Produkte und Techniken aus anderen Kulturkreisen mit Eigenem zu vermischen.»

Diese Hemmungslosigkeit schlägt sich in der Praxis als multikulturelles Essverhalten mit globalisierten Zutaten nieder. Gerichte werden auf dem Teller so inszeniert, dass sie wie architektonische Modelle wirken: mit Türmen und Becken, mit Gläsern, Löffeln und Schalen. Hier schreit jede Erbse um Aufmerksamkeit, ruft jedes Pilzli «Hey, ich bin auch eine Delikatesse!» und zeugt jedes Detail von arbeitsintensiven Kochvorgängen.

Böse Zungen schimpfen diese Art zu kochen «kopflastig, typische Reissbrettkonstruktionen». Dagegen wehrt sich Nieder entschieden. «Meine Küche richtet sich an den fortgeschrittenen Esser, ich will ihn mit meinen Gerichten fordern und unterhalten.» Er mache gerne klassische Sachen wie etwa eine geschmorte Kalbshaxe und kombiniere diese mit experimentellen «À parts» (Sättigungsbeilagen). Dieses Konzept erlaube es dem Gast, verschiedene Geschmackskombinationen individuell auszuprobieren. «Unlängst meinte ein Gast, ein Essen bei mir sei keineswegs spannend, dafür aber umso spannender. Diese Aussage hat mich sehr gefreut!»

## Sie sprechen die gleiche Sprache

Dieser Atomisierung des Geschmacks huldigen nicht nur deutsche Köche, auch die jüngere Generation französischer und englischer Küchenstars liebt diesen Apothekerzugang. Das Resultat auf dem Teller kann demnach nicht der einzige Grund für die neue deutsche Welle sein.

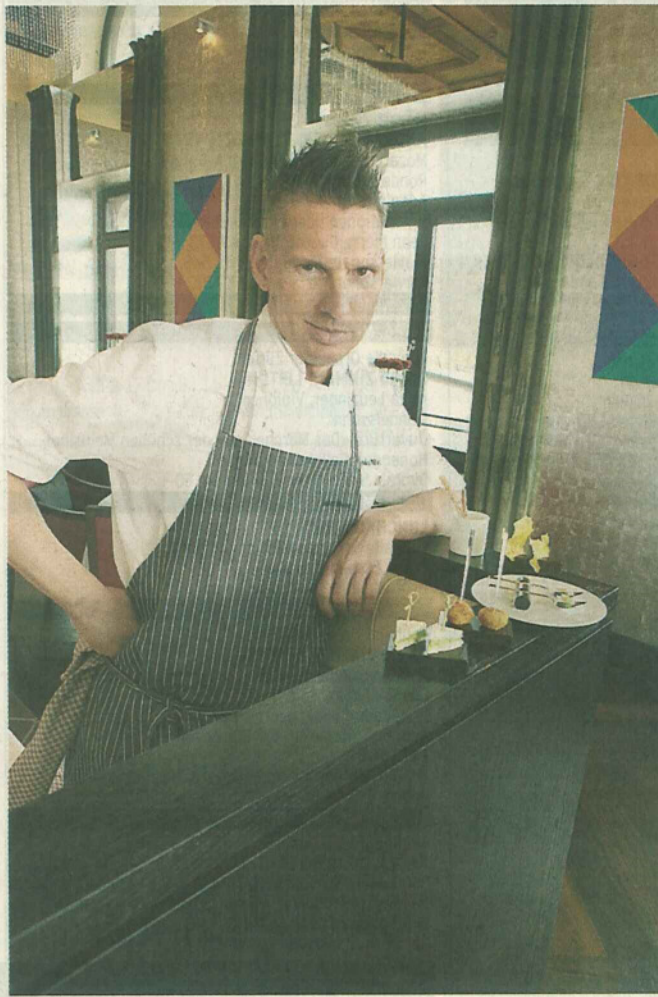
«Deutsche und österreichische Köche sprechen dieselbe Sprache wie wir, in unserer Branche ist dies kein unwesentlicher Faktor», sagt Thomas Schmid, Direktor des Hotels Dolder Grand. Er hat den Deutschen Nieder nach Zürich geholt, nicht ohne vorgängig eine Tour d'Horizon durch Europa vorgenommen zu haben, auf welcher der sprachliche Faktor explizit nicht erste Priorität war.

«Wir wollten jemand, der sich mehr der Innovation als der Tradition verpflichtet fühlt», sagt Schmid. Nieder spiegle diese Philosophie zu 100 Prozent, deshalb habe man sich für ihn entschieden. Zwar sei bei der Wahl mehr die Person als die Nationalität im Vordergrund gestanden, aber man habe von Anfang an eher im deutschen und im englischen Raum gesucht als in den traditionellen Kochhochburgen Frankreich, Italien oder im asiatischen Gebiet: «Wir wollten etwas Neues, um dem Stil und der Mentalität unserer Gäste gerecht zu werden.» Und warum kein Koch aus dem eigenen Land? Junge Schweizer Berufslleute auf diesem Niveau zu finden, sei keine einfache Sache. Nicht zuletzt weil viele nach der Lehre ins Ausland reisen, um dort Erfahrungen zu sammeln.

## In der Schweiz genießt ein Koch viel mehr Ansehen als in Deutschland.

erinnert sich Markus G. Lindner vom Zürcher Restaurant Mesa. Auch Martin Slier bekam während seiner Lehrjahre den Spruch zu hören: «Wenn du gut sein willst, musst du mindestens eine Stelle in der Schweiz gehabt haben.» Beiden hat es hier so gut gefallen, dass sie geblieben

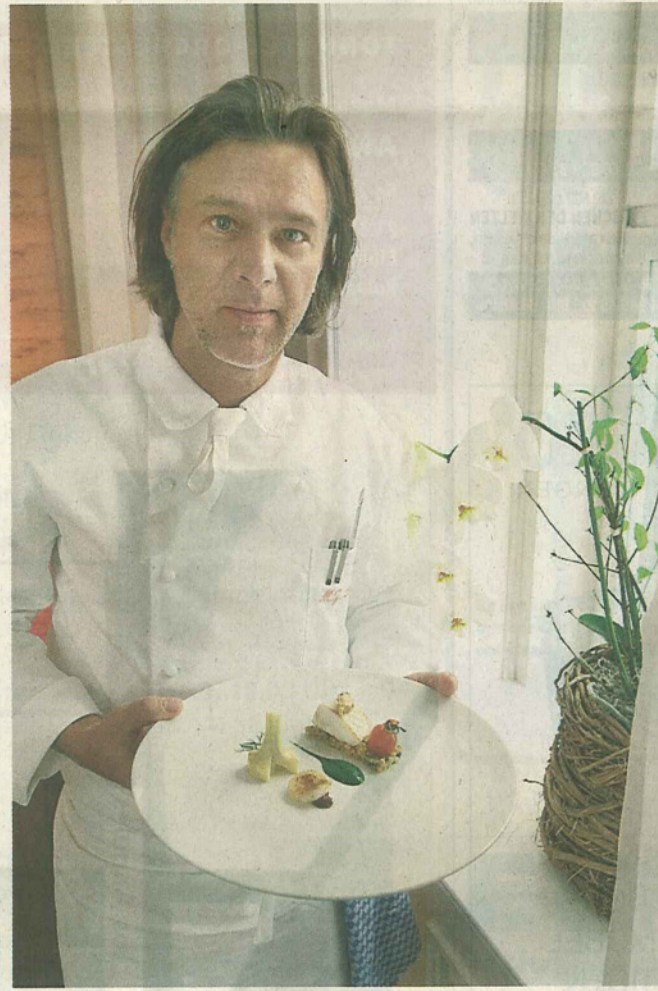
## In schweizerischen Hotel- und Restaurantküchen stehen immer öfter deutsche Köche am Herd – zur Begeisterung von Gästen und Kritikern. Was machen sie anders?



Will unterhalten: Heiko Nieder, Dolder Grand, Zürich.



Geniesst seinen Status: Martin Slier, Hirschen, Eglisau.



Will weg vom Fett: Marcus G. Lindner, Mesa, Zürich.



Gar nicht wild: Stefan Schüller, Oscar, Zürich.

Wer in diesem Metier zur Spitze vorstossen will, muss sich auf internationalem Parkett bewegen. Schweizer favorisieren für ihre Wanderjahre die Vereinigten Staaten und Asien. Die meisten kehren dann zurück, einige bleiben hängen und werden im Ausland berühmt wie etwa Anton Mosimann in London oder Hansueli Wiesner auf der malaysischen Insel Langkawi.

Deutsche und Österreicher hingegen wollen in die Schweiz. «Mein Lehrmeister hat mir immer gesagt, geh möglichst schnell in die Schweiz», erinnert sich Markus G. Lindner vom Zürcher Restaurant Mesa. Auch Martin Slier bekam während seiner Lehrjahre den Spruch zu hören: «Wenn du gut sein willst, musst du mindestens eine Stelle in der Schweiz gehabt haben.» Beiden hat es hier so gut gefallen, dass sie geblieben

sind. Zum Teil der Liebe wegen, aber auch weil «in der Schweiz der Beruf des Koches viel anerkannter als in Deutschland» ist, wie Slier sagt, der besonders die Genussfreudigkeit der Eidgenossen schätzt. Wohl in der Schweiz fühlt sich auch Stefan Schüller vom Restaurant Oscar in Zürich. Obwohl er, wie er selber sagt, «weder ein junger Wilder noch ein neuer Deutscher» sei.

## Diese Küche passt zum Zeitgeist

Der Enthusiasmus der Schweizer für die Köche aus dem Nachbarland ist ein neues Phänomen. Als der junge Deutsche Horst Petermann 1965 von Hamburg nach Zürich ins Baur au Lac wechselte, meinte dort der Küchenchef: «Bürschli, dir werden wir das Kochen schon noch beibringen!» Damals galt Deutschland als gastronomisches Niemandsland, inzwischen hat sich viel getan. Deutsche Köche wie Dieter Müller, Heinz Winkler oder Eckart Witzigmann gehören zur Weltspitze. «Die Deut-

schen wollen ihren diesbezüglich angebotenen Minderwertigkeitskomplex überwinden, zeigen, was sie können. Der Teufel sitzt ihnen dauernd im Nacken», sagt Petermann. Dafür arbeiten sie hart und diszipliniert – das sind Eigenschaften, die der Schweizer seit jeher zu schätzen weiss.

Wird die neue deutsche Küche zur kulinarischen Avantgarde? Für diese Annahme könnte die Tatsache sprechen, dass der tonangebende «Guide Michelin», der bislang fest in den Händen der Franzosen war, neuerdings von der Deutschen Juliane Caspar geleitet wird. Dagegen spricht die aktuelle wirtschaftliche Lage. «Wer sich gegenwärtig ein teures Essen leistet, wünscht sich weniger Experimentelles auf dem Teller, sondern Sichtbares und Verständliches», sagt Horst Petermann.

Die Zeit wirds weisen. Vorläufig mögen Herr und Frau Schweizer die kreativen Gerichte der Deutschen, die nicht nur anders, sondern auch gesund und leicht sind und deshalb gut zum Zeitgeist passen.

**Peter Schneider**, Psychoanalytiker, beantwortet jeden Mittwoch Fragen zur Philosophie und Psychoanalyse des Alltagslebens.



## Muss eine Entschuldigung angenommen werden?

Bei einem netten Essen wollte sich der Gastgeber bei mir entschuldigen für eine wahrlich unschöne Angelegenheit, die Jahre zurück liegt. Ich mochte eigentlich keine Entschuldigung annehmen. Das Vorkommnis ist und bleibt hässlich, doch habe ich für mich damit einen Umgang gefunden. Dafür aber die mit einer Entschuldigung geforderte Absolution erteilen, halte ich für unnötig. Heisst das, ich bin unversöhnlich? J.E.

Liebe Frau B.

Ja. Aber vielleicht mit gutem Grund. Wimmer: Wer sich wie Ihr Gastgeber für etwas entschuldigt, das sich vor geraumer Zeit zugetragen hat, will tatsächlich eine Absolution und bekundet, dass es ihm nicht – wie Ihnen – reicht, Gras über die «wahrlich unschöne Angelegenheit» wachsen zu lassen. Was soll man auf eine solche Bitte um Entschuldigung antworten? «Vergessen, aber nicht vergeben» oder gar «Sein ist die Rache, spricht der Herr». Wenn man den Kontakt nicht überhaupt abbrechen will, wird einem kaum etwas anderes übrig bleiben, als die Entschuldigung anzunehmen. Denn was Ihrerseits ferkundig möglich ist – einen Umgang mit jemandem zu finden, obwohl der einem etwas Unverzeihliches angetan hat –, ist aus der Perspektive des anderen schier unmöglich. Kaum jemand hält es aus, sich in Dauer im Stande einer unsühnbaren Sünde gegenüber einem anderen zu befinden. Wenn Sie also partout die Absolution verweigern, wird der Schuldiggewordene seinerseits es Ihnen niemals verzeihen, was er Ihnen vormals angetan hat.

## Wird die Schweigepflicht nicht missbraucht?

Wer kennt sie nicht, die vertraulichen Gespräche, die einem offenbaren, was offensichtlich nicht für alle Ohren bestimmt ist. Werden sie dann noch mit einem «Bitte halte es für dich» versiegelt, ist der Pakt geschlossen. Mir ist klar, privat mir Anvertrautes bleibt bei mir. Allerdings häufen sich in letzter Zeit solche Geheimnisse in einer Masse, dass ich langsam aber sicher zu einer wandelnden Schatztruhe mutiere. Daher frage ich mich – und nunmehr auch Sie – Ist es legitim, sich selber mit der intimen Offenbarung zu entlasten, um im gleichen Atemzug den Eingeweihten mit einer Schweigepflicht zu belasten? S.B.

Liebe Frau B.

Ob legitim oder nicht, es ist – sofern es nicht mit der Geheimhaltung ernst ist – unklug. Im Rückblick auf seine therapeutischen Anfänge schrieb Freud 1905: «Ich mir die Aufgabe stellte, das, was Menschen verstecken, nicht durch den Zwang der Hypnose, sondern aus dem, was sie sagen und zeigen, ans Licht zu bringen, hielt ich die Aufgabe für schwerer, als sie wirklich ist. Wer Augen hat, um zu sehen und Ohren zu hören, überzeugt sich, dass die Sterblichen kein Geheimnis bergen können. Wessen Lippen schwagen, der schwätzt mit den Fingerspitzen aus allen Poren dringt ihm der Verräter. Kurz: Der Mensch scheint seiner Konstitution nach eine alte Petze zu sein.»

Fragen an: leben@tages-anzeiger.ch

## DOKFILM-TIPP

### Was Schulsozialarbeiter mit Kindern jeden Tag erleben

Kara hat ein Mädchen angespuckt, Melissa will die Schule wechseln, weil sie sich gemobbt fühlt vor der Klasse, Mohamed hat eine Scheibe zerschlagen. Ein halbes Jahr lang hat der Dokfilmer Felix Kar die Schulsozialarbeiter einer Primar- und einer Sekundarschule in Zürichs Multikulti-Quartier Schmelgen begleitet. Sein Film erzählt keine Horrorgeschichten, wie wir sie aus den Schlagzeilen kennen, sondern die alltäglichen Konflikte an Schulen, in denen verschiedenste Nationalitäten und auch Sozialfälle vereint sind. Das ist berührend, weil die Probleme ein menschliches Antlitz erhalten, ohne dass schwierige Kinder und Familienverhältnisse verharmlost würden. (as)

Achtung Kinder! Sprechstunde Sozialarbeit. Dokfilm, SF 1, 19.3., 20 Uhr und 20.3., 11 Uhr.