

hotel gastro welten

htr hotel revue | Nr. 9, 4. Mai 2017



Vier grosse Chefs gemeinsam am Herd (v. l.): Die Schweizer Kochnationalmannschaft anno 1960 mit Hans Amacker («Palais ONU, Genf»), Hartly Mathis («Suvretta House»), René Evéquo («Elite», Zürich) und Otto Ledermann (Bürgerspital Basel). Bild Archiv Werdenberg

Wo es kocht, dampft, ans Eingemachte geht

Die Kulinarik der Grandhotels entwickelte sich analog zu Technik und Weltgeschehen: Episoden zeigen den Weg von überhitzten Grossküchen zu modernen Gourmetstätten.

FRANZISKA EGLI

Es kommt leider immer wieder vor, dass die Bestimmungen über die fleischlosen Tage in verschiedenen Betrieben des Gastgewerbes nicht eingehalten werden, wird in der Ausgabe 51 der «Schweizer Hotel-Revue» des Jahres 1944 gemahnt. Noch herrschte Krieg, und montags, mittwochs und freitags war Fleisch von Warmblütern strikt verboten, weswegen sich die Redaktion trotz der bevorstehenden Weihnachtstage genötigt sah, ihrer Leserschaft Hülsenfrüchte schmack-

haft zu machen. «Ein geschickter Koch kann aus diesen eiweissreichen und deshalb wertvollen Lebensmitteln allerlei schmackhafte Gerichte herstellen und sie auch bei der verwöhnten Kundschaft beliebt machen», befand der von der «Gruppe Hauswirtschaft des Kriegs-Ernährungs-Amtes» verfasste Artikel und wartete gleich noch mit einem Rezept auf.

Man rechne: Das war vor über 72 Jahren. Das Ende des Zweiten Weltkriegs stand bevor, und die Kochkunst war – notabene auch in den Jahren davor – beileibe

nicht das primäre Thema in der «Schweizer Hotel-Revue», wie die htr hotel revue damals hiess, das «Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr». Aber das Thema wurde zu dieser Zeit zu einem wichtigen, nicht zu unterschätzenden, wie die Rubrik «Kriegswirtschaftliche Orientierung» zeigte, welche die Hoteliers und Gastronomen regelmässig mit wichtigen Informationen, Vorschriften, aber auch Tipps und Rezepten rund um die Kulinarik versah – Letzteres vorzugsweise mit Service-Charakter, wie «Gute Fischrezepte, die wenig Fett benötigen». Überhaupt waren beide Weltkriege sehr einschneidend auch für die Gastronomie in der Grandhotellerie. «Zahlreiche Hotels wurden geschlossen. Die, die offen blieben, wurden von Frauen geführt, und die Rationalisierung dominierte die Lebensmittelversorgung. Um den Gästen etwas

bieten zu können, musste sich der Chef de Cuisine schon was einfallen lassen», erzählt Hansjürg Werdenberg, Leiter Gastronomie am Kantonsspital Baselland in Liestal und als Präsident des Stiftungsrats vom Gastronomiemuseum Thun Spezialist in Sachen Kochkunstgeschichte.

Mit der Motorisierung kamen die Luxusgüter in die Schweiz

Anspruchsvoll und gehoben, das war die Kochkunst der Grandhotellerie seit jeher. Ihre Blütezeit begann um 1880 im Zuge des technischen Fortschritts. «Zu dieser Zeit betraten auch die ersten grossen Küchenchefs die Bühne, allen voran Auguste Escoffier, welche den Weg ebneten für die heutige Kochkunst», so Werdenberg. Mit Escoffiers «Guide Culinaire», dem Vorläufer des heutigen «Pauli», der erstmals die ganze kulinarische Technologie zusammenfasste und strukturierte, hielt um die Jahrhundertwende die französische Küche Einzug auch in die hiesige Gastronomie und Hotellerie. Und mit der aufkommenden Motorisierung wurde es zudem einfacher, das Binnenland Schweiz mit Luxusgütern aus dem Meer zu beliefern. Im Zentrum der damaligen Grandhotels stand der grosse Speisesaal, ergänzt mit verschiedenen Sälen für die zahlreichen Bankette. Die Küchen waren riesig, und ganze Heerscharen von Angestellten legten aus heutiger Sicht unvorstellbar lange Wege zurück, stets bemüht um das Wohl der Gäste, die nicht selten bis zu vier Stunden dinierten. Angestellte notabene, von denen die wenigsten Lohn bezogen. Werdenberg: «Zu der Zeit arbeitete man, um zu lernen. Einen richtigen Verdienst erhielt man erst ab Stufe Souschef».

Doch bei allem Luxus der Belle Epoque und der späteren Wirtschaftswunderjahre, so unter-

schied sich die Kochkunst der Grandhotels doch zu jener in Gourmetrestaurants, betont Felix Dietrich, der in vierter Generation das 1908 eröffnete Hotel Waldhaus in Sils-Maria GR führte und heute als «Senior im Hintergrund» für Kultur- oder Spezialaufgaben seinen Söhnen Patrick und Claudio noch behilflich ist. «Die Gäste – in der Hochsaison waren es schnell mal 250 – blieben zehn Tage und mehr.

Die hohe Kunst für den Küchenchef bestand also darin, eine hochstehende, aber möglichst ausgewogene, vielseitige Kochkunst zu kreieren. Eine, auf die sich der Gast schon morgens beim Frühstück freute und die ihn mitunter dazu bewog, im nächsten Jahr wieder zu kommen.»

Zu Badruts Zeiten bestimmten die Hoteldirektoren den Weg

Die kulinarische Ausrichtung lag dabei bei den Küchenchefs. «Diese kamen direkt nach dem Hoteldirektor, welche zu Zeiten von Hotelpionieren wie César Ritz und Johannes Badrutt den Weg eines Hotels viel stärker bestimmten, als das heute der Fall ist», so Werdenberg. Der Equipe wurde viel abverlangt in den autoritären und streng hierarchisch geführten Küchen, in denen während den Spitzenzeiten unzumutbare Temperaturen herrschten. Bereits 1922 nahm sich die «Schweizer Hotel-Revue» der «zeitgemässen Hotelkücheneinrichtung» an und hielt fest: «Die schweizerische Hotellerie hat von jeher in der Welt einen ersten Platz eingenommen.» Umso wichtiger sei es, auch in Bezug auf technische Einrichtungen mit der Moderne mitzuhalten, heisst es mit Blick auf die Vereinigten Staaten: «Dem europäischen Besucher fällt es auf, dass die grossen Hotels fast ausschliesslich Gasküchen aufweisen, während bei uns zu Lande noch fast allgemein die Kohlenküche anzutreffen ist.» Tatsächlich wurde vielerorts in der Schweiz das Kochen mit Kohle erst im Laufe der 1970er Jahre von Gas und Elektrizität abgelöst.

Überhaupt, die USA: Seit jeher wegweisend für so manchen Trend, und bisweilen ist man erstaunt, wie früh gute Ideen gereift sind. Bereits 1947 schrieb in der «Schweizer Hotel-Revue» ein gewisser Dr. S. in bester Trendmanier über die im Aufwind begriffene «quick-frozen-food-Industrie», die «es Küchen berühmter Gaststätten renommierter Hotels wie dem New Yorker Hotel Waldorf Astoria nun ermöglichte, «Spezialgerichte in gefrorenem Zustand ausserhalb des Hotels zu verkaufen». Eine Hausfrau könne sich also «Grenadin of Beef Smitane für sechs Personen kaufen und es als Spezialgericht des Waldorf präsentieren». Diese für die

damalige Zeit höchst moderne Form des Marketings zeigte sich in derselben Ausgabe gleich nochmals: Ein Hotel in Kalifornien hob den Weinkonsum um 200 Prozent allein dadurch, dass es zu seinen

Menükarten reichte, auf denen der «Wine of the Day» empfohlen wurde. «Amerikanische Hoteliers betonen», hielt der Autor in der Hotel-Revue Nummer 3 von 1947 fest, «dass es von Wichtigkeit ist, niemals den Kunden fühlen zu lassen, er wisse nicht, welchen Wein er bestellen soll.»

Heute dienen Gastrokonzepte und Gastküche der Inspiration

So wurden die Ansprüche der Gäste wie auch die der Gastgeber mit den Jahren laufend hochgeschraubt. Viele Grandhotels besaßen ein separates Restaurant, etwa eine «Rôtisserie» oder «Brasserie», und im Gegensatz zu früher begannen sie sich vermehrt an den Gastrokonzepten von Restaurants zu orientieren. Hans Nussbaumer, Küchenchef-Legende des «Kulm» in St. Moritz, lud bereits in den 1970er-Jahren Spitzenköche wie Gérard Boyer für ein vierzehntägiges kulinarisches Gastspiel ins «Kulm» ein, um vom gegenseitigen Networking zu profitieren – etwas, das heute längst zum Jahresprogramm vieler Häuser gehört. Wie auch die Tatsache, dass die Küche von einem Chef mit Strahlkraft geführt wird.

Dass auch diese Entwicklung so neu nicht ist, zeigt diese Geschichte: «Die luxuriösen Hotel-Restaurants in Europa erleben zurzeit die grösste Renaissance seit der Belle Epoque vor dem Ersten Weltkrieg», heisst es unter dem Titel «Hotels entdecken Starküche in der «Hotel + Touristik Revue» aus dem Jahre 1994.



Felix Dietrich vom «Waldhaus Sils» erzählt: «Mit Küchenchef Kurt Rösli 1992 endete bei uns das patriarchalische System. Die regionale Küche löste die französische ab, Teamarbeit hielt Einzug, Frauen wurden eingestellt.» swiss-image/Andy Mettler



Hans Nussbaumer, «Kulm»-Küchenchef-Legende, erzählt: «Kein Halbpension-Menü verliess die Küche, ohne dass es Direktor Hunkeler vorgekostet hätte. Rief er kurz daraufhin an, wussten wir, es entsprach etwas nicht seinem Geschmack.» Bilder Kulm St. Moritz



Menü von 1899. Zum Lunch: Bœuf braisé garni und Gigots d'agneau rôti; zum Diner: Filets de Sole, Filets mignons Bordelaise.



Männerdomäne (Kochequipe im «Waldhaus Sils» anno 1981). Waldhaus Sils