

Interview mit Urs Messerli, Sternkoch im mille privé

(er wurde neu mit einem Michelin Stern ausgezeichnet und hat für seine Küche wiederum 15 GaultMillau Punkte erhalten)

«Ein Grundstein für eine bessere Welt» (aus dem Kochbuch «La haute cuisine bernoise»)

Urs Messerli, Sie haben sich der Berner Landküche verschrieben – was verbindet Sie mit dem Kanton Bern?

Der Kanton Bern ist meine Heimat, ein Teil meiner Identität. Ich bin in Langnau im ländlich-traditionellen Emmental geboren und aufgewachsen. Meine Eltern waren beide einheimische Kleingewerbler: Die Mutter hatte eine Geschenkboutique und der Vater eine Drechslerei. Ich bin das mittlere von drei Kindern und habe eine jüngere Schwester und einen älteren Bruder. Auch meine Kochlehre machte ich im Emmental: im alteingesessenen Hotel Hirschen in Langnau.

Wie sind Sie zum Kochen gekommen?
Irgendwie hat sich der Kochberuf einfach so ergeben... obwohl ich auch gerne Sportlehrer geworden wäre – oder sogar Astronaut. Das war damals, zur Zeit der ersten Mondlandung, für viele Buben ein Traumberuf.

Beschreiben Sie uns, wie bei Ihnen zu Hause gekocht wurde?

Unter der Woche, als wir zur Schule gingen, hat vor allem der Vater gekocht, da er im Haus gearbeitet hat. Unser Essen war stark vom Gemüse und von den Kräutern aus dem Garten geprägt: einfach, traditionell und saisonal. Fleisch gab es eher selten.

Sie sind nun selbst Vater von zwei Kindern. Was tun die beiden am liebsten?

Mein 13-jähriger Sohn Joel ist ein Computereck. Er hat schon seine eigene Webseite und schreibt selbst Programme. Noemi, die achtjährige Tochter, malt und bastelt sehr gerne und fährt gerne Ski.

Ihre Leidenschaft gehört der Küche. Doch Sie pflegen auch die Ausbildung aller Sinne rund ums Essen...

Ich betrachte die Gastronomie ganzheitlich: von den besten, authenti-

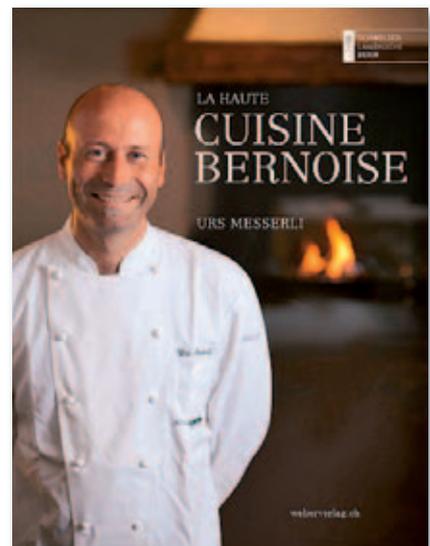
schon und ethisch vertretbaren Produkten über das gastronomische Gesamtkonzept, das Mitarbeitercoaching, die Angebotsplanung bis zum Weinkeller und dessen Bewirtschaftung – meine spezielle Leidenschaft. Der Name mille sens (tausend Sinne) deutet es bereits an: Die Sinneswahrnehmungen spielen dabei eine grosse Rolle, und zwar nicht nur zur Beurteilung eines Gerichtes oder eines Weines. Im Zuge der Aus- und Weiterbildung der Sinne habe ich auch die Sensoriklizenz der Hochschule Wädenswil erworben. Meine Gourmetküche soll tausend Sinne wecken – mit natürlichen Zutaten vom Markt, modern interpretiert und zu einem einzigartigen Erlebnis der Aromen- und Sensorikküche komponiert.

Ihre mediale Laufbahn hat nahezu kometenhaft begonnen. Können Sie sich an ein Schlüsselerlebnis erinnern?

Es gibt verschiedene Schlüsselerlebnisse. Ein entscheidender Karriere-sprung war bestimmt 1997 die Ernennung unserer Kochkunst Equipe zur Kochnationalmannschaft des Schweizer Kochverbands (SKV). Aber auch verschiedene andere Auszeichnungen und die Ernennung von GaultMillau zur Entdeckung des Jahres, damals in der Auberge de la Croix Blanche in Villarepos, haben meinen Werdegang nachhaltig geformt.

Erzählen Sie uns etwas über Ihre Zeit im Hirschen Langnau – Sie hatten ja 1993 Ihren ehemaligen Lehrbetrieb übernommen.

Der Hirschen und die Personen darum herum haben mich stark geprägt – sowohl in meiner Zeit als Kochlehrling als auch später, als ich den Hirschen mit erst 27 Jahren in einer Kollektivgesellschaft übernommen habe. Das war damals schon ein spezielles Gefühl –



den ehemaligen Lehrbetrieb, welcher doch eine stattliche Grösse und Bedeutung in Langnau hat, zu übernehmen. Dementsprechend war ich auch motiviert und herausgefordert. Es gab für mich kein anderes Thema, als dieses Hotel und Restaurant zu weiteren Erfolgen zu führen.

Sie haben das gute, authentische Produkt angesprochen. Welche Bedeutung hat dabei die Herkunft?

Es war für mich immer ein Anliegen, regionale und nachhaltig produzierte Produkte zu verwenden. Im Hirschen Langnau war ich als Vorstandsmitglied der Regionalprodukte-Vermarktungsorganisation (damals «Ämmitaler Ruschtig») in dieser Hinsicht ein Pionier in der Gastronomie. Ich hatte eine globale Vision: Wenn jeder Konsument beim Einkaufen auf regionale Produkte achten würde, dann ginge es nicht nur den lokalen Produzenten besser, auch die ganze Wertschöpfungskette würde davon profitieren. Und es wäre auch aus ökologischer Sicht ein erheblicher Beitrag... sozusagen der Grundstein für eine bessere Welt. Wie sagt man doch so schön: Zuerst muss man bei sich selbst anfangen, wenn man etwas verändern möchte... Ich habe nie verstanden und werde nie verstehen, warum die Schweiz Pouletfleisch aus China oder Brasilien importieren muss.

Zurück zur cuisine bernoise: Was bedeuten Ihnen die vom Waadtland geprägten traditionellen Berner Gerichte?
Diese Gerichte sind wichtige Kulturgüter und widerspiegeln auch die Vielfältigkeit der Schweizer Küche. Die traditionellen einheimischen Gerichte

te verkörpern ein Stück Heimat und sind Teil unserer Kultur, unserer Identität, Herkunft und Erinnerungen.

Sie waren bis Ende 2011 Vizepräsident und jahrelang Mitglied der Vereinigung «Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse». Wie erlebten Sie die Arbeit im Vorstand und die Mitgliedschaft?

Die Begegnungen unter Gleichgesinnten sind eine Bereicherung. Wir jungen Küchenchefs stehen alle für dasselbe ein: Frischprodukte, Handwerk, Kreativität, Leidenschaft für das Kochen und für die guten Produkte – und damit auch für die Erhaltung

eines grossartigen Kulturgutes. Wie trist wäre doch die Gastronomie, wenn sie nur noch aus vorgefertigten Industrieprodukten bestehen würde!

Wie kreieren Sie neue Rezepte?

Meistens in Gedanken und wenn ich am Kochen, Essen oder Einkaufen bin. Während einen Musiker die Melodie in den Ohren begleitet, lasse ich mich vom Geschmack im Gaumen inspirieren...

Das Interview mit Urs Messerli führte Annette Weber. (Weber Verlag, Thun)

In meiner Küche arbeite ich mit «neuen» Elementen – mit Aromen, die teilweise mithilfe von Himalayasalz oder Zuckerlösungen und biologischen echten ätherischen Ölen integriert werden. Mit der so genannten Molekularküche hingegen, die heute weit verbreitet ist, hat mein Buch nichts zu tun.

Mit «La haute cuisine bernoise» möchte ich Genuss und Lebensfreude vermitteln – Erlebnisse, die in unserem hektischen Alltag vielfach zu wenig Raum haben oder von materiellen Werten verdrängt werden. Und ich möchte meine Leidenschaft für das eigentliche Kochhandwerk weitergeben. Wenn ich auf meine Arbeiten in der Küche zurückblicke, so hätte ich schon viele Kochbücher verfassen können. Und eigentlich sollte ich schon längst an einem Sensorikbuch, einem Gastronomieunternehmerbuch, einem Weinbuch und einem Vermählungsbuch von Wein und Speisen schreiben. Dennoch darf ich mit diesem Buch auch ein wenig zurückblicken und darüber freue ich mich. Wer weiss, vielleicht ist «La haute cuisine bernoise» ja erst der Anfang einer Bücherserie.

Küchenphilosophie, aus dem Kochbuch «La haute cuisine bernoise» von Urs Messerli

In meiner Küche arbeite ich seit 15 Jahren mit Produkten aus der Region und traditionellen Rezepten – modern interpretiert und mit dem nötigen Respekt vor dem Produkt aus der Region.

Früher habe ich mich immer darüber geärgert, wenn in den so genannten Spitzenküchen nur Foie gras, Turbot, Hummer, Kaviar und Austern auf der Speisekarte standen. Denn ich war schon immer ein leidenschaftlicher Anhänger von regionalen Produkten, kreativ kombiniert mit aromatischen Gewürzen aus der ganzen Welt.

Unsere Esskultur ist heute globalisiert. Gleichzeitig zeichnet sich ein starker Trend zurück zum lokalen Produkt ab. Vielleicht ist dies auch der Grund, warum ich erst heute ab und

an ein so genanntes Luxusprodukt wie Hummer und Foie gras auf die Karte setze. Bestimmt gehe ich heute aber bewusster und souveräner mit diesen Produkten um. Respekt vor einem schönen, hochkarätigen Lebensmittel hatte ich allerdings schon immer – auch wenn es «nur» eine Karotte war.

Eigentlich basieren die meisten Rezepte in «La haute cuisine bernoise» auf meiner Küchenphilosophie. Diese Rezepte sind bestimmt keine Weltneuheiten und bauen auf der klassischen Küche auf – genau so, wie ich es halt einmal gelernt habe. Im Vordergrund bei all diesen Gerichten – und dies ist auch der vielleicht einzige, aber offensichtliche Nachteil eines Buches – steht das womöglich Wichtigste: der Geschmack, das echte unverfälschte Aroma eines artisanalen Produktes. Dieses Aroma können wir nur zwischen den Zeilen vage erahnen und nicht schmecken. Ein Buch kann also den Besuch eines meines Restaurants nicht ersetzen...

So bereitet es mir auch keine Mühe, die Kochkunst, das Kochhandwerk mit all seinen Geheimnissen preiszugeben. Und deshalb hat in meinem Buch die Ästhetik, die sinnliche visuelle Wahrnehmung, einen vordergründigen Stellenwert, während in meinem Restaurant der Geschmack und der Genuss mit allen Sinnen die Hauptrolle spielen.



Brennessel Kartoffel Gnocchi



Berner Wollschweinfilet

In Zukunft würde ich mich gerne noch intensiver mit nachhaltigen Gastronomiekonzepten beschäftigen und meine Ideen, mein langjähriges Wissen an andere weitergeben. Das alte und einfache Motto «Weniger ist mehr» beschäftigt mich in letzter Zeit sehr – und wird sicher auch ein Leitthema werden, nebst Coaching und Begleitung von Prozessen rund um die Restauration, Gastronomie und Hotellerie.

Urs Messerli «Weniger ist mehr» (Küchenphilosophie)