



Service-Kurs an der Hotelfachschule Luzern, 1964: Herbert Huber, sechster von links in der hintersten Reihe, Gertrude Zemp in der Mitte.

# KULINARISCHER RÜCKBLICK

Herbert Huber erzählt aus 60 Jahren Gastronomie

Koch, Hotelier, Wirt, Gastrokritiker, Journalist: Herbert Huber hat ein bewegtes Leben hinter sich. Er begann seine Karriere als Koch im «Gstaad Palace» und im «Palace Luzern», war Privatkoch von Liz Taylor und empfing mit seiner Frau Gertrude Fürsten, Königinnen, Bundesräte und Astronauten im «Goldenen Kreuz» in Gerzensee. Daran und an vieles mehr erinnert sich der Gastro-Experte in seinem Buch «Geschichten und Gekochtes: Tanz mit der Gastronomie». Der Titel ist Programm: Neben Anekdoten aus 60 Jahren Schaffenszeit enthält das Buch eine Fülle von Rezepten, sowohl von Herbert und Gertrude Huber selbst als auch von Freunden, garniert mit Tipps, Geschichten und Hintergrundwissen zu den Köstlichkeiten. «So hat es nach dem Lesestoff für die Augen auch etwas Genussvolles für den Gaumen», sagt der Autor mit einem Schmunzeln.

## Ein bewegtes Leben

Genussvoll ist auch der autobiografische Teil durchaus. Humorvoll und lebendig beschreibt Huber etwa, wie ihn die Schauspielerin Liz Taylor im Sommer 1962 bei der Direktion des «Gstaad Palace» abwarb und als Privatkoch engagierte. Oder wie er an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern mit der Buchhaltung kämpfte und Hunderte von Weinsorten büffelte. An der SHL lernte Huber auch seine zukünftige Frau Gertrude kennen, die er bis heute liebevoll Chère Trude nennt. Bereits 1967 bekam das junge Paar das Angebot, die Direktion des

neuen Hotel-Restaurants Goldenes Kreuz im bernischen Gerzensee zu übernehmen. «Während der Flitterwochen engagierten wir Mitarbeiter und schrieben Tabellen», schreibt Huber. Schon bald empfing das Haus prominente Besucher aus der ganzen Welt – aber auch Stammgäste aus Gerzensee. Mit viel Wortwitz beschreibt Huber die gescheiterte Diätkur des Fürsten Rainier von Monaco, die Hochzeitsplanung von Berner Adelsfamilien oder den Fleisch-Importstopp von 1972, als Rindsfilets «unter der Ladentheke» verkauft wurden. Nach 12 Jahren Gerzensee wurde das «Goldene Kreuz» verkauft und Gertrude und Herbert Huber übernahmen den «Giessenhof» in Dallenwil, später die «Linde» in Stans. Huber gründete die Gemeinschaft der «Dalleweyler Beizer», präsierte den kantonalen Wirtverein und setzte sich für das Gastgewerbe ein. 1992, nach 25 Jahren Selbstständigkeit, gab er das Wirte-Dasein auf und widmete sich mit 51 Jahren der Beratung – und dem Schreiben. «Daniel Egli, der Verleger von «Salz & Pfeffer», beauftragte mich bereits 1992 mit einer Kolumne», erinnert sich Herbert Huber. «Er war es auch, der mir einen etwas aggressiven Schreibstil beigebracht hatte – nicht zu jedermanns Freude.» Bis heute schreibt Huber unter anderem für die «Luzerner Zeitung» und die «Zentralschweiz am Sonntag». Einige seiner Artikel haben ihren Weg ins Buch gefunden. Gemeinsam ist diesen Texten die Leidenschaft für das Gastgewerbe – und das «Gehuber»,

wie der Autor seinen Schreibstil nennt, das gastronomischen Themen mit gewitzter Ausdrucksweise und persönlichen Anekdoten Würze verleiht.

## Gastgeber mit Herzblut

«Sechzig Jahre sind so schnell vorbei», sagt Herbert Huber, der im Sommer seinen 77. Geburtstag feierte. «Da es wahrscheinlich mein letztes Buch ist, wollten Gertrude und ich positive Botschaften weitergeben.» Unter anderem möchte er Nachwuchsgastronomen die vielen Facetten des Gastgewerbes zeigen und dessen Werte vor Augen führen. So schreibt Huber in der Einführung seines Buches: «Mit ganzem Herzen Gastgeber sein, ist ein Muss. Und mit der Zeit gehen, um nicht mit der Zeit gegangen zu werden.»



«Geschichten und Gekochtes: Tanz mit der Gastronomie»  
ISBN 978-3-85932-911-9  
CHF 39.00  
[werdverlag.ch](http://werdverlag.ch)