



Neu erschienen: «Einfach Bumann», «La haute cuisine bernoise» und Ducasse' beste Rezepte auf Deutsch.

Bumann, Messerli und Ducasse: drei Namen, die für Kochkunst der Extraklasse stehen

Rechtzeitig vor der Frankfurter Buchmesse, die letzte Woche über die Bühne ging, haben viele Verlage qualitativ hoch stehende kulinarische Werke herausgebracht. Wir stellen zwei neue Bücher über die Schweizer Spitzenköche Daniel Bumann und Urs Messerli vor und die deutsche Übersetzung einer «Rezeptbibel» des Franzosen Alain Ducasse.

Der Verlag Collection Rolf Heyne aus München realisiert gemäss Werbung «Bücher für den erlesenen Geschmack». Einen erlesenen Geschmack hatte auch Verlegerin Anja Heyne, als sie in der «Chesa Pirani» in La Punt bei St. Moritz einkehrte. «Ein Safranmehl» später sei ihr Beschluss festgestanden. «Ich will unbedingt ein Buch mit Ihnen realisieren», sagte sie zu ihren Gastgeber Daniel und Ingrid Bumann-Jossen. Tags darauf ging das Projekt bereits los. Entstanden ist ein sehr schönes und persönliches Werk. Sein Titel: «Einfach

Bumann». Es erzählt die Geschichte, wie aus «einem schüchternen Buben aus Saas Fee ein weltbekannter Sternkoch wurde, der mit seiner Ehefrau Ingrid eines der fünf besten Restaurants der Schweiz betreibt.» (2012 wieder 18 Punkte im «GaultMillau»), zwei Sterne im «Guide Michelin».)

Leistungsdruck fordert seinen Preis

Bumanns Kindheit und Jugend im Wallis, seine Lehr- und Wanderjahre «nach alter Schule» in Lenkerbad und Bern werden mit vielen kleinen Anekdoten beschrieben. Aber auch die Krisen des Spitzenkochs sind ein Thema, der Leistungsdruck und seine Folgen. Nach einem physischen Zusammenbruch in den 90er-Jahren gab ihm das Marathonlaufen wieder Kraft und Zuversicht, weiterzumachen. Marathonläufer Viktor Röthlin schreibt im Vorwort über

den Spitzenkoch: «Was ich an Daniel Bumann bewundere, ist, dass er immer alles gibt, jeden Tag, für jeden einzelnen Gast.» Schnärfloß, geduckte, direkt und ehrlich: das sind weitere Leitwörter des Gastgeber-Ehepaars Bumann. Ingrid Bumann ist übrigens diejenige, die ihren Mann ermutigte, sich bei einem Casting für den Schweizer TV-Sender 3* zu präsentieren. Er wollte zuerst nicht. Seine «harte Schale mit weicher Kern» kam aber gut an. Seit 2009 hat Daniel Bumann seine eigene Sendung «Bumann, der Restauranttester». Doch um diese geht es nicht im vorgestellten Buch, sondern um das, was ihn berühmt gemacht hat: seine Kochkunst. «Einfach Bumann» enthält 48 nach Jahreszeiten geordnete Rezepte, darunter natürlich auch die besten Safrangerichte. Und Bumanns Klassiker wie «Langustinen und Tiefseecevennen mit Kartoffelpüree und altem Remy Martin». Ein Augenschmaus ist auch das Buch «La

haute cuisine bernoise», das der Weber-Verlag aus Thun mit Urs Messerli realisiert hat. Der Berner Spitzenkoch war, wie Daniel Bumann, in der Kochnationalmannschaft. Heute ist er Inhaber der «Mille-Sens-Gruppe» und präsentiert im neuen Buch die Berner Landküche auf höchstem Niveau. Der Leser findet 13 mehrgliedrige Menüs nach alter Tradition, modern interpretiert mit Produkten aus der Region. In Langnau im Emmental aufgewachsen und zum Koch ausgebildet, hat Urs Messerli von Kindesbeinen an einen Bezug zur Küche und den Produkten der Region gehabt und diesen behalten. Er kombiniert Terroir-Produkte kreativ mit aromatischen Gewürzen aus der ganzen Welt. In «La haute cuisine bernoise» gibt er sein Wissen und seine Leidenschaft weiter. «In meinem Buch hat die Ästhetik einen vorzüglichen Stellenwert, während in meinem Restaurant der Geschmack und der Genuss mit allen Sinnen im Vordergrund stehen», schreibt der Spitzenkoch.

Das Beste aus Ducasse' Küchen

Die Bücher von Alain Ducasse wiegen schwer. Sie sind wahre Bücheln der internationalisierten modernen französischen Küche auf höchstem Niveau. Ausserdem sind die Bücher immer das Resultat eines Teamworks. Alain Ducasse ist zwar der Inhaber und das Ausnahmschild, aber in seinen Betrieben in Paris, New York oder Tokio arbeiten weitere Stars – seine vielen Küchenchefs. Für 60cher hat Ducasse seit 2001 mit ihnen publiziert. Das 2000 erschienene und jetzt auf Deutsch überarbeitete Buch «Ducasse – die besten Rezepte» ist ein Zusammensatz aus allen Werken, quasi das Extrakt, der 300 wunderschöne Gerichte mit ihnen befeuert.

Maria Boschetti

Daniel Bumann: «Einfach Bumann». Collection Rolf Heyne, 2011. Fotografie-Christa Engler, Text Urs Zurlinden, 240 Seiten, 48 Rezepte, 180 Fotos, gebunden. CHF 77.90

Urs Messerli: «La haute cuisine bernoise». Verlag Weber, 2011, 240 Seiten, 80 Rezepte, über 500 Fotos, gebunden. CHF 89.00 plus Versandposten. www.weberverlag.ch
Grand Livre de Cuisine, Alain Ducasse: «Ducasse – die besten Rezepte». Deutsche Ausgabe: Matthias Verlag, Stuttgart, 2011. ISBN 978-3-87515-057-5, 300 Rezepte, zusammengestellt von Paule Neyrat.