

Herzblut, schwarzes Gold und Kartoffelcannelloni

TT-Redaktor Marc Imboden erlebt einen beruflichen und kulinarischen Höhepunkt: Er darf einen Tag mit Rolf Fuchs vom Restaurant Panorama auf dem Hartlisberg ob Steffisburg kochen.

Kochen gehört zu meinen ganz grossen Leidenschaften. Ob es sich um eine einfache Mahlzeit oder ein Gericht handelt, für das ich mehrere Stunden in der Küche stehe, spielt keine Rolle. Jede Speise bereite ich mit derselben Sorgfalt und meditativen Hingabe zu, und ich darf sagen, dass ich ein gewisses Geschick entwickelt habe – notabene zu Hause, in meiner geschützten Werkstatt, wo die Anzahl Esser nie zweistellig ist und ich den Zeitplan mache.

Die Vorstellung, meinen Lebensunterhalt als Koch zu bestreiten, behagt mir aber überhaupt nicht: Speisen in grosser Menge und unter Zeitdruck zubereiten zu müssen, ohne Abstriche an der Qualität zu machen, stelle ich mir als brutalen Stress vor. Um herauszufinden, ob meine Vorstellung der Realität entspricht, beschloss ich, einen Tag in einer Restaurantküche zu verbringen. Aber nicht in einem Schnipobetrieb, sondern, falls möglich, beim goldenen Koch höchstpersönlich: beim hochdekorierten Rolf Fuchs im Restaurant Panorama auf dem Hartlisberg ob Steffisburg (vgl. Kasten).

Rolf Fuchs sagt sofort zu. Und so finde ich mich an einem Freitag um 9 Uhr auf dem Hartlisberg ein. Bevor ich die weisse Kochjacke anziehe und es zur Sache geht, legt mir Fuchs sein Credo dar: «In der Küche muss eine gute Stimmung herrschen. Deshalb ist es wichtig, dass die Mitglieder des Teams zueinander passen. Und jeder muss mit Herzblut kochen!» Bei Fleisch, Fisch, Gemüse und allen anderen Zutaten gilt der Grundsatz: Nur das Beste und Frischeste kommt in Fuchs' Küche. «Es geht darum, den Lebensmitteln Respekt entgegenzubringen. Wir verwenden beispielsweise kein Poulet aus Asien und kein Hormonfleisch aus den USA, weil sie auf eine Art produziert werden, hinter der wir nicht stehen können.»

Was das Kochen als solches betrifft, probiert Fuchs jedes neue Gerät aus, das eine noch bessere, noch schonendere Zubereitung verspricht. Und last but not least: «Wir alle müssen bereit sein, unseren Gästen zu dienen. Getreu unserem Motto sollen sie unsere Gerichte nicht nur geniessen, sondern auch erleben.»

SERIE **TT** tuts

In ungewohnter Umgebung

In unregelmässigen Abständen wagen sich TT-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter an ihre Grenzen oder machen schlicht etwas, das sie normalerweise nicht tun würden. Die Erfahrungen werden in Wort und Bild festgehalten und unter der Rubrik «Das TT tuts» publiziert. TT

Genug der Worte. Fuchs will wissen, was ich drauf habe. Zuerst darf ich mich der grünen Spargeln annehmen, bei denen nur das unterste Drittel geschält wird. Sofort versinke ich in Küchentranche: Es gibt nur noch das Gemüse und mich, Geist und Hände sind eins. «Ich sehe es deinem Gesicht an, du kochst wirklich gern», sagt Fuchs und erklärt, dass die Spargelschalen kein Abfall seien. «Sie bilden die Basis für eine Suppe – bei keinem anderen Gemüse ist die Schale dermassen wertvoll!»

Nun sind die Morcheln an der Reihe: Gross, wunderbar fest und elastisch sind sie und duften nach Wald und Erde. Keine Zuchtprodukte, sondern an einem geheimen Ort östlich von Thun gesammelt. Ich halbiere und reinige sie vorsichtig mit einem Pinsel. Wasser ist hier tabu: Die Edelpilze würden sich bloss vollsaugen und damit einen grossen Teil ihres unvergleichlichen Aromas verlieren. Rolf Fuchs lobt meine Arbeit. Er meint es ernst – sonst würde er mir kaum die nächste Aufgabe anvertrauen: Ich darf ein Rindfilet, immerhin das teuerste und begehrteste Fleischstück, von den Sehnen befreien. Das Messer ist so scharf, dass ich das gute Stück ruinieren könnte. Auch diesen Test bestehe ich.

Cannelloni sind wunderbare Mitglieder der italienischen Pasta-familie: Teigröhren mit einem Durchmesser von gut zwei Zentimetern, die mit einer Sauce gefüllt und gratiniert werden. Können Sie sich vorstellen, diese Röhren aus Kartoffeln herzustellen? Ich konnte es auch nicht. Dank Rolf Fuchs weiss ich: Es geht. Die Herstellung ist extrem aufwendig und wird hier nicht en détail verraten. Bloss so viel: Man macht aus den rohen Kartoffeln eine Art Spaghetti und rollt diese um ein Metallröhrchen.

Kurz vor 12 Uhr nimmt der Druck zu: Die Mittagsgäste kommen. Sie haben den Weg auf den Hartlisberg unter die Räder genommen, müssen später höchstwahrscheinlich wieder zur Arbeit und wollen ihre Mittagspause nicht mit Warten verbringen. Das Essen muss also so schnell als möglich auf den Tisch. Die Bewegungen des Küchenteams werden schneller, jeder weiss genau, was er zu tun hat. Unzählige einzelne Arbeitsschritte sind zu tätigen und miteinander zu koordinieren, damit Fleisch oder Fisch zur selben Zeit fertig sind wie die Beilagen. Wenn vier Personen an einem Tisch sitzen und jeder etwas anderes will, muss das Team so arbeiten, dass alle ihr Essen gleichzeitig erhalten. Es ist so, wie ich es mir vorgestellt habe: eine ungeheure Belastung für Köpfe und Hände – Multitasking in Reinkultur.

Nach der Zimmerstunde melde ich mich um 17.30 Uhr wieder



Rolf Fuchs (rechts) zeigt TT-Redaktor Marc Imboden die fritierten Brennnesselblätter, mit denen er gewisse Gerichte dekoriert. Sie sind so filigran, dass das Licht durchscheint.

Bilder Markus Hubacher

zum Dienst – und darf zuerst einmal essen: Pouletschenkel, Safrankartoffelstock mit schwarzem Gold und Salat. Zum Glück kann ich mich stärken – denn die nächste Aufgabe hat es in sich: Ich muss Ravioli machen. Ausgerechnet! Im Umgang mit Teig bin ich eine Niete. Wenn ich zu Hause irgendetwas mit Teig mache, muss ich meistens meine Frau zu Hilfe rufen. Jetzt darfst du dich nicht blamieren, denke ich. Die Angst verleiht mir Flügel – und Philipp Maurer, der für alle Beilagen zuständig ist, ist zufrieden und führt mich zu den weissen Spargeln und damit wieder auf sicherem Terrain.

Sofort versinke ich in Küchentranche: Es gibt nur noch das Gemüse und mich, Geist und Hände sind eins.

Zwischen rüsten, schälen, basteln darf ich immer wieder probieren: die samtene Wucht der Sauce béarnaise, die zur Hauptsache aus Eigelb und Butter besteht; die echte Bratensauce, die nur noch ganz wenige Betriebe selber machen und auf die Rolf Fuchs so stolz ist, dass er sie sein schwarzes Gold nennt; das Chateaubriand, den

edelsten Teil des Rindfilets, mit einer dünnen, braunen Kruste und innen blutig; die Ravioli, deren Füllung aus Brasato besteht, den Rindbraten nach italienischer Art, der während 30 Stunden sanft gegart worden ist.

Langsam treffen die Abendgäste ein, die sich entweder im Bistro oder im Gourmetbereich verwohnen lassen wollen. Der Druck ist weniger gross als am Mittag, weil nicht alle zur selben Zeit essen wollen. Eine gewisse Spannung erfasst Rolf Fuchs und sein Team, als eine achtköpfige Gesellschaft das Restaurant betritt. «Wenn sie sich quer durch die Gourmetkarte essen, wird die

RESTAURANT PANORAMA

Seit 14 Jahren ist Rolf Fuchs (35) Küchenchef im Familienbetrieb Restaurant Panorama auf dem Hartlisberg ob Steffisburg. In der Küche stehen ihm Philipp Maurer (23), Corinne Roth (21) und Brigitte Nussbaum (23, in Ausbildung) zur Seite. Seine Frau Manuela Fuchs leitet den Servicebereich mit sechs Angestellten, und Vater Karl Fuchs kümmert sich ebenfalls um die Gäste und hilft im ganzen Betrieb mit.

Fuchs und sein Team kochen auf höchstem Niveau – dies gilt sowohl für die Zutaten als auch für die Zubereitung. Für seine Kreationen ist er schon mehrfach ausgezeichnet worden: Beim Event «Der goldene Koch von Kadi 2012» im letzten Oktober in Bern beispielsweise sahnte er auf der ganzen Linie ab: Er gewann den Titel «Der goldene Koch» und damit die begehrteste Trophäe der Schweizer Gastronomie. Seine rechte Hand bei diesem Wettbewerb – Philipp Maurer aus Fahrni, der in der Panoramaküche für alle Beilagen verantwortlich ist – wurde als bester Jungkoch der Schweiz ausgezeichnet. Den Publikumspreis konnten die beiden ebenfalls mit nach Hause nehmen. Und erst kürzlich wurde Fuchs bei den Jeunes restaurateurs d'Europe mit dem Titel «Talent of the Year» geehrt.

Das Restaurant mit der unvergleichlichen Aussicht auf Thun besteht aus zwei Bereichen: Im Bistrotteil kommen Gerichte auf den Tisch, die vergleichsweise einfach und rasch zubereitet sind. Wer hier mit Fuchs' Kunst in Berührung kommt und wissen möchte, wie diese Delikatessen noch übertroffen werden können, reserviert einen Tisch im Gourmetbereich, der nur am Abend geöffnet ist und wo sich dem Gast das ganze Können des Panoramaküchenteams offenbart. «Ob Bistro oder Gourmet – wir bereiten die Speisen für beide Bereiche mit demselben Herzblut und derselben Sorgfalt zu», betont Rolf Fuchs. mi

www.panorama-hartlisberg.ch



Bloss keine Knoten: Hier entsteht eine Kartoffelcannelloni.



Bloss kein Wasser: Frische Morcheln werden nur mit einem Pinsel gereinigt.



Bloss kein falscher Schnitt: Das Rindfilet wird von den Sehnen befreit.