

«Kultur am Tisch bedeutet uns viel Lebensqualität»

Gute Gastronomie hat viel mit Arbeit zu tun. Vor allem, wenn sämtliche Produkte immer frisch zubereitet werden. Trotzdem hat der Spitzenkoch Rolf Fuchs mit 16 Gault-Millau-Punkten täglich Freude an seiner intensiven Arbeit – und an seiner Familie.



Vater Karl und Gattin Manuela halten dem Spitzenkoch Rolf Fuchs den Rücken frei.

Rolf Fuchs, Sie sind ein sehr schlanker Koch. Wie halten Sie Ihre Linie?

(schmunzelt) Ja, die Verlockung ist gross, man ist täglich rund um die feinen Gerichte, doch man muss sich in Grenzen halten. Ich esse morgens nichts, nehme aber relativ früh das Mittagessen ein. Am Nachmittag und am Abend gibts noch etwas Kleines. Während der Arbeit koste ich die Speisen, esse aber nichts. Beim Abschmecken nehme ich Kleinstmengen zu mir. Es gibt aber Köche, die einem feinen Anschnitt nicht widerstehen können.

Früher haben Sie unter Spitzenköchen wie Gregor Zimmermann, Robert Spaeth, Daniel Bumann gekocht. Haben Sie heute noch Vorbilder?

Das waren und sind auf jeden Fall Vorbilder oder noch besser Wegbegleiter, von denen alle ein Stück zu dem beigetragen haben, was ich heute bin. Mich faszinieren Menschen, die erfolgreich aber normal geblieben sind. Meine heutigen Vorbilder heissen Roger Federer oder Fabian Cancellara – einfach auf anderen Ebenen.

Ihre Frau Manuela hält Ihnen im administrativen Bereich den Rücken frei. Ein Idealfall?

Das ist absolut der Idealzustand, aber auch fast ein Muss für einen persönlich geführten Restaurationsbetrieb. Eines sollte den Part Küche, das andere den Service und die Administration übernehmen können, sonst ist es schwierig, einen solchen Betrieb zu führen. Das ist die ideale Voraussetzung, wenn das Geschäfts-



Der 35-jährige Gastronom präsentiert seinen heissbegehrten Brie de Meaux mit Hartlisberger Trüffel.

führer-Paar je einen Teil übernimmt. Wir sind sogar zu dritt mit einem grossartigen Vater als Joker, der uns täglich unterstützt.

Haben Sie selber Vorlieben zu nationalen Küchen, die Sie im Restaurant nicht anbieten?

Ich liebe die Thai-Küche, die authentische, nicht chicken sweet and sour. Sie ist sehr interessant, alleine wenn man bedenkt, wie arm die Menschen dort sind und doch eine ganz andere Einstellung zu den Lebensmitteln haben. Jeden Tag kochen sie mit frischesten Zutaten, nach alten Rezepten. Das fasziniert mich und ich esse es sehr gerne. Gelegentlich arbeite ich mit Gewürzen aus der Thai-Küche, aber Gerichte bieten wir nicht an.

Wie erfinden Sie immer neue Gerichte, Kombinationen und Dekorationen?

Bei uns wechselt viermal im Jahr die Speisekarte komplett, in beiden Restaurants. Das heisst, alle Gerichte werden immer nach der Jahreszeit zusammengestellt. Auch die Aromen der Saison fliessen dabei ein. Das ist ein absoluter Mehraufwand, immer wieder neue Gerichte zu entwickeln. Dabei lassen wir uns durch die Natur, durch Kontakte mit Köchen aus der ganzen Welt, durch Bücher und Foren oder auch durchs Essen bei Berufskollegen inspirieren. Die Freude auf eine neue Jahreszeit und deren Produkte ist jeweils gross. Diese Freiheit, die wir in unserem kreativen Beruf ausleben können, ist für mich das Allerschönste.

Worin liegt Ihr Erfolgskonzept?

Der Betrieb verfügt über zwei verschiedene Restaurants. Das Bistro – die von Guide Michelin für bestes Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnete Gaststube – und das Gourmet-Restaurant Cayenne. Die beiden Konzepte kommen aus dem gleichen Betrieb, sie befruchten einander. Der Gast kann entscheiden, auf was er bei seinem Besuch mehr Lust hat. Dazu kommen sicher die einmalige Aussicht und die Nähe zu Thun und Bern.

Was halten Sie von Fernseh-Kochsendungen? Würden Sie bei einem Angebot mitmachen?

Nach meiner Meinung hat es einfach zu viele davon, aber für unseren Job sind sie gut. Er gewinnt durch das Medieninteresse an Popularität. Einige, nicht alle Fernsehköche bringen unseren Beruf relativ realistisch hinüber. Die Fernsehsendungen widerspiegeln die Tatsache, dass Essen im Trend ist, die Kundschaft weiss dadurch sehr viel über Produkte und Gerichte, das merken wir schon. Aber ob ich bei einer Anfrage ja sagen würde, ist schwer zu sagen. Mein Standbein ist hier, überall kann man nicht sein.

Sie haben fast alles gewonnen, was es in der Branche zu gewinnen gibt ...

Ja, das könnte man fast so sagen. Der dreifache Gewinn bei der nationalen Kochkunst-Meisterschaft im letzten Jahr war so etwas wie ein Abschluss. Man muss sehen, dass die Grundvoraussetzung für mich als Selbständigerwerbender, nicht gleich ist wie die eines Angestellten. Neben dem Management der Küche und einem Teil der Geschäftsführung sowie neben der Familie ist es viel schwieriger, die Zeit zum Trainieren zu finden, als bei einem Koch, der nach seinem Arbeitstag seinen Dienst quittieren kann. Die Wettbewerbe waren für mich sehr intensiv, auf der andern Seite war es für mich aber eine ideale Bereicherung.

ROLF FUCHS – FERIENTRÄUME MÜSSEN WARTEN

Als 8-Jähriger kam Rolf Fuchs wegen seinem Asthma mit den Eltern von Aarberg auf den Hartlisberg, wo sie das Restaurant Panorama übernahmen. Die Schule besuchte der Wirtesohn in Steffisburg. Anschliessend absolvierte er eine Kochlehre im Schloss Schadau. 1998 wurde er «Koch des Jahres», ein Jahr später Schweizermeister, Weltmeister und Gewinner der Goldmedaille an der Berufs-Olympiade in Montreal. Rolf Fuchs ist verheiratet und Vater von zwei Kindern. Für Hobbys neben der Familie reicht die Zeit nicht, Ferienträume müssen warten – zum Beispiel würde der Spitzenkoch später gerne einmal eine Weltreise antreten.



In der Freizeit zeigt Rolf Fuchs seinen Kindern Jael-Lynn und Fabian gerne die Natur und sammelt dabei Blüten und Beeren.

Was darf bei Familie Fuchs an den Wirte-Sonntagen nicht fehlen?

Das grösste Gut am Montag und Dienstag ist die Familie, meine Frau und die beiden Kinder. Wir gehen sehr gerne in die Natur, im Sommer baden, in die Berge zum Wandern, im Winter zum Skifahren. Wir lieben es aber auch, gemeinsam essen zu gehen – Kultur am Tisch bedeutet uns viel Lebensqualität.

Gibt es überhaupt ein Privatleben neben dem Restaurant?

Ja, das gibts. Beim Führen eines Restaurants gibt es, wie bei anderen Selbständigerwerbenden, längere Tage. Aber durch das, dass wir hier nur eine Treppe rauf müssen, haben wir keinen Arbeitsweg, wir haben am Nachmittag eine Pause und arbeiten in die Nacht. Wir kennen keinen Samstagnachmittags-Einkaufsstress, geniessen am Montag oder Dienstag leere Skipisten. Es ist nicht massgebend, wie viel Zeit man hat, entscheidend ist, wie qualitativ hochwertig die Zeit ist, die man mit der Familie bringt.

Auffallend vielfältig ist Ihre Weinkarte. Was bedeutet Ihnen die Weinkultur?

Wir sind leidenschaftliche Geniesser! Wir essen sehr gerne und schätzen die Vielfalt und Abwechslung der verschiedenen Weincharaktere. Es gibt so viele Weine auf der Welt und bei 350 Positionen auf der Weinkarte wird es uns nie langweilig. Auch unsere Gäste schätzen die grosse Auswahl und Vielfältigkeit.