

Ein Hauch von Provence oder Gedanken aus «Walter's Welt»

Wie das Herz gewonnen hat

Ist es generell möglich, einen Hauch von irgendeinem Ort an einen anderen zu portieren? Und wie geht man dabei genau vor, um mit seinem Vorhaben Erfolg zu haben? Eine weitere interessante Fragestellung ist die folgende: Lohnt sich dieser Aufwand bzw. besteht dafür überhaupt eine Nachfrage?



Walter M. Huber,
Hotelier, Fotograf, Restaurant-Besitzer

Unzählige Gastronomen haben längst bewiesen, dass man äusserst erfolgreich einen Hauch – bzw. ein Stückchen Lebensgefühl einer Nation oder einer Region – in die Schweiz importieren kann. Blickt man auf die Schweizer Gastroszene, so scheint die Umsetzung dieser kleinen Einpflanzung eines fremdländischen Lebensgefühls am einfachsten realisierbar zu sein mit folgenden Ursprungsländern:

Italien, China, Thailand

In Ergänzung dazu gibt es zahlreiche Betriebe mit einem breiten Angebot an indischen Speisen und Getränken. Weniger stark vertreten, aber doch Teil des Angebotes unseres Landes sind Spezialitätenrestaurants der folgenden Länder:

Griechenland, Japan, Korea, Libanon, Mexiko, Österreich, Russland, Spanien, Türkei, USA

Und wo, bitte, bleibt denn Frankreich?

Unter «ferner liefern» stösst man u.a. auf unseren westlichen Nachbarn. Hat Frankreich kulinarisch so wenig zu bieten? Woher stammt dann aber der Ausdruck «Essen wie Gott in

Frankreich»? – Viele der weltweit renommiertesten Küchenchefs waren Franzosen, erwähnt seien hier nur mal zwei der wichtigsten Vertreter dieser Gilde: Escoffier und Bocuse. Oder leiden wir Schweizer noch immer unter den Erfahrungen, die wir mit der «Nouvelle Cuisine» gesammelt hatten? Dazu fallen einem heute noch Begriffe ein wie, «Zahnstocher-Küche» und «Gfüllti Ameisli». Oftmals waren diese Kreationen visuelle Meisterwerke – perfekt auf speziellem Porzellan arrangiert und fein säuberlich übereinander drapiert. Unglücklicherweise blieb nach dem Genuss eines «Nouvelle Cuisine» Menüs oftmals der schale Geschmack zurück, das edle Lokal mit einem leichten Hungergefühl verlassen zu haben. Das finanzielle Erlebnis ging in der Regel diametral zum kulinarischen auseinander und befand sich am höchst ungünstigen Ende der Preis-Leistungs-Skala.

Wer soll gewinnen: das Herz oder der Kopf?

Welchen Weg sollte man nun als (Neu-) Gastronom wählen? Den betriebswirtschaftlich sichereren Pfad der guten Rendite (Italien, China, Indien, Thai u.a.) oder denjenigen, den einem das Bauchgefühl als den für sich selber bestimmten, den richtigen Weg, vorschlägt? «Me too»-Strategie oder lieber Neuland betreten? Sicherheit durch kalkuliertes Risiko oder Herausforderung ohne doppelten Boden? Es ist die immer wiederkehrende Geschichte zwischen Herz und Kopf. Folge ich meinem Herzen oder entscheide ich rationell und auf Sicherheit bedacht?

Freie Bahn dem Bauchgefühl

Während der 20 Jahre, die ich erfolgreich in verschiedenen Management-Funktionen des





Schweizer Gesundheitswesens erlebt habe, stand auch ich regelmässig vor der Entscheidung «Herz oder Kopf». Gerade bei äusserst wichtigen Terminen, wie beispielsweise Vertragsverhandlungen mit zukünftigen Kunden oder wenn es darum ging, aus einer Short-List von Kandidaten das neue Teammitglied auszuwählen, hatte ich jeweils mit grosser Wahrscheinlichkeit nicht rational entschieden, sondern auf mein Herz oder mein Bauchgefühl gehört. Rückblickend kann ich zusammenfassen, dass die getroffenen Entscheidungen, mit ganz wenigen Ausnahmen, die Richtigen waren.

Der Wunsch, in Frankreich ein kleines «Chambre d'hôtes» zu eröffnen oder zu übernehmen und das «savoir faire» in der sonnigen Provence zu geniessen, beschäftigte mich schon seit längerer Zeit. In immer kürzer werdenden Intervallen meldete sich das Herz, um gegen den Verstand anzukämpfen. Die Zelte in der Schweiz komplett abzubauen und auszuwandern, erschien meiner Familie dann doch zu heftig, so dass in meinem Kopf ein entscheidender Richtungswechsel von Nöten war. Wenn schon nicht in die Provence auswandern, dann wenigstens ein Stückchen Provence in die Schweiz importieren, lautete daher mein neues Motto. Anfangs dieses Jahres war es dann soweit.

Ein neuer Lebensabschnitt beginnt

Am frühen Morgen des Neujahrs-Tages fand die Betriebs- und Schlüsselübergabe statt. Die

ehemalige Osteria schloss ihre Türen – und für uns begann ein neuer Lebensabschnitt. Wie die Startphase von «Walter's Welt» verlaufen ist, und ob man bereits einen Trend erkennen kann, erfahren Sie im nächsten «clinicum».

Um Ihnen die Zeit bis zur nächsten Ausgabe ein wenig zu verkürzen, verraten wir Ihnen heute

gerne das Rezept einer bekömmlichen Vorspeise unseres Küchenchefs: Les coquilles Saint Jacques sur lentilles. – En Guete!

Text: Walter M. Huber,
«Walter's Welt» in Schöfflisdorf





Walter's Welt – Restaurant und Bar

Schmittendörfli
Dorfwiseinstrasse 14
8165 Schöfflisdorf

Telefon 044 856 16 50
Mobil 079 205 59 08
www.walterswelt.ch

Jetzt 7 Tage geöffnet!

Les coquilles Saint Jacques sur lentilles

Dressing

- Zwiebeln in Würfel schneiden, andünsten und mit der Bouillon ablöschen
- Reduzieren bis auf 1/3 der Flüssigkeit
- Essig, Senf und Eigelb begeben und gut verrühren
- Öle langsam einmischen, so dass eine cremige Konsistenz entsteht
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

Zutaten (für vier Personen)

- 120gr trockene Linsen (braun oder Pui)
- 4 Stk. Zitronengras
- 12 Jakobsmuscheln
- Parmesansplitter
- Frische Kräuter (siehe unten)

Spiess

- 24 Std. früher die Linsen in kaltes Wasser einlegen und quellen lassen
- Danach abtropfen lassen und in siedendem Wasser weichkochen
Achtung: dem Wasser kein Salz begeben
- Die gekochten Linsen mit dem Dressing vermengen. Nach Wunsch etwas klein geschnittenen Salat beimengen
- Die Jakobsmuscheln auf den Zitronengras-Stiel spiessen und in heissem Olivenöl braun anbraten, so dass die Muscheln innen noch leicht glasig sind
- Den Linsensalat auf dem Teller anrichten und den Spiess darauf legen
- Mit Parmesansplitter, Balsamico-Reduktion und frischen Kräutern ausgarnieren (Dill, Estragon, Thymian oder Rosmarin)

Zutaten (für vier Personen)

- | | |
|------------------------|------------------------|
| • 5gr Zucker | • 100ml Olivenöl |
| • 15gr Portwein weiss | • 35gr Traubenkern-Öl |
| • 15gr Butter | • 35gr Walnuss-Öl |
| • 200ml Gemüsebouillon | • 50gr Sonnenblumen-Öl |
| • 35gr Balsamico-Essig | • 10gr Senf |
| • 35gr Sherry-Essig | • 10gr Eigelb |
| • 35gr Weisswein-Essig | • ½ Zwiebel |
| | • Frische Kräuter |

