



RES HUBLER



Seelenwirt

Liebe geht durch den Magen,
macht aber dort nicht Halt.

Mit 21
Rezepten
aus seiner
Gourmet-
Küche

fontis

Res Hubler
Seelenwirt

Freude am Freudebereiten!

Das war unser Motto im Gasthaus «Krone» zu allen Zeiten:
in der Epoche als renommierter Landgasthof,
in der prestigeträchtigen Ära als Gourmet-Restaurant,
im dramatischen Jahrzehnt als kultureller und gastronomischer
Treffpunkt und auch in den erfüllten Jahren als soziale
Arbeits- und Wohngemeinschaft.

Dieses Buch ist all jenen gewidmet,
die Appetit auf Leckerer für Leib und Seele haben.

Res Hubler
mit Daniel Oliver Bachmann



Seelenwirt

Liebe geht durch den Magen,
macht aber dort nicht Halt.



fontis

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über www.dnb.de abrufbar.

Der Fontis-Verlag wird von 2021 bis 2024
vom Schweizer Bundesamt für Kultur unterstützt.

© 2021 by Fontis-Verlag Basel

Umschlag und Banderole: Carolin Horbank
Fotos Umschlag: karandaev – stock.adobe.com

Satz: Justin Messmer, Basel

Druck: Finidr

Gedruckt in der Tschechischen Republik

ISBN 978-3-03848-222-2

Inhalt

Prolog	7
Noch Kind – und fast schon Kronen-Wirt	11
Eierrösti nach Art meiner Großmutter	24
Lehrjahre sind keine Herrenjahre	26
Turbot rôti au fenouil	37
Born ... to be free!	39
Coleslaw	45
Gottes schützende Hand	46
Barbecue Sauce	52
Küchenmusik	53
Duxelles für Filet Wellington	62
Ganz unten	63
Beef Tea	68
Nicht fordernd, sondern suchend	69
Lauwarmer Kartoffelsalat nach Vater Hubler	77
Du gibst Frieden dem, der sich fest an dich hält	79
Feta-Brot	84
Gegensätze ziehen sich an	86
Hechtklößchen	93
Mit den Sternen im Blick	95
Pochiertes Ei auf Trüffelpüree	105

Das Fest	107
Parfait glacé au Kirsch (Halbgefrorenes mit Kirschwasser)	112
Wenn Leidenschaft Leiden schafft	114
Lammrack im Salzteig	125
Auf der Röti	127
Minestrone	139
Bewegte See	140
Pouletbrust mit Scampi im Parmaschinken-Wickel	172
Der Brand	174
Gebraunte Creme	184
Willkommen, Kultur – Auf Wiedersehen, Sterne!	186
Blätterteigkissen mit Lauchgemüse und Rauchlachs	198
The Show Must Go On	200
Aubergine-Feta-Törtchen	210
Vierzig Tage	212
Risotto mit grünem Spargel und Salsiccia	218
Zeit der Wunder	220
Kürbissuppe mit Amaretto	234
Schokolade forever!	235
Schokoladenmousse mit Grand Marnier	239
Zum Abschluss ein Dessert	241
Hummus	252
Epilog	253
Ein herzliches Dankeschön!	255

Prolog

In der Luft liegt beißender Brandgeruch. Als Koch bin ich sofort alarmiert, obwohl ich nicht in meiner Küche stehe. Es ist der 5. Juli 1995, ein Mittwoch.

Diesen Wochentag nenne ich Wirtesonntag. Da kann ich mir etwas Zeit für Familie und Sport nehmen, was sonst selten möglich ist. Wir arbeiten in einem Beruf, in dem es so gut wie keine Freizeit gibt. Arbeitstage, die 14, 15 oder 16 Stunden dauern, sind bei mir eher die Regel als die Ausnahme. Ich mache das aus Pflichtbewusstsein, weil ich weiß, dass neben meinem Talent am Herd und meiner erstklassigen Ausbildung Disziplin und eiserner Wille die wesentlichen Gründe sind, die unserem Restaurant «Krone» den Stern im *Guide Michelin* sowie 17 Punkte und drei rote Kochmützen bei *Gault&Millau* beschert haben. Erst neulich lobte man mich dort wieder in den Himmel: «Als Pâtissier ist Andreas Hubler präzisiertem Arbeiten von Haus aus verpflichtet, und diese Qualität zieht sich wie ein roter Faden durch seine Küche», ist in der neuesten Ausgabe zu lesen.

Qualität und Präzision sind auch das Markenzeichen meiner Frau Therese. Sie zählt zu den besten Sommeliers in der Schweiz und ist nebenbei ein Organisationstalent. Während ich impulsiv und ungeduldig bin und am liebsten improvisiere, ist sie ausgeglichen, gelassen und bestens organisiert. Dazu ist sie sehr belastbar. Selbst 20-Stunden-Schichten steckt sie weg.

Der Rauch, der den Himmel verdunkelt, kommt aus Richtung der «Krone».

Unser Haus ist alt und befindet sich seit 157 Jahren im Familienbesitz. Ich vertrete die fünfte Generation. Alle, die vor mir kamen, waren in der Landwirtschaft und der Gastronomie tätig, begannen mit Jakob und Stefan Hubler, die das Haus in Bätterkinden an der Kreuzung der Straßen Bern–Solothurn und Limpachtal–Burgdorf erwarben. Erst kürzlich hielt ich die Kopie der Kaufbriefe in den Händen: Mit 900 Franken wurde das Anwesen damals brandversichert, und nun ...

Ich springe aufs Fahrrad und lege die 200 Meter nach Hause in kürzester Zeit zurück. Als ich die «Krone» erreiche, brennt der Dachstock lichterloh!

Das Haus ist groß, weil jeder meiner Vorfahren etwas hinzugefügt hat, wenn es die Umstände erforderten: etwa, als die Brauerei im Nachbarhaus eingerichtet wurde und die Braumeister im Winter Eis aus dem gefrorenen Weiher schnitten, um Blöcke davon für die Kühlung im Sommer zu lagern. Es wurde berühmt, unser Krone-Bier, und doch war die Brauerei am Ende, als die Konkurrenz auf moderne Flaschenabfüllung umstieg. Einige Jahre danach begann eine spätere Generation mit dem Keltern von Wein. Den Traubenmost erwarben sie bei der Winzerfamilie Chappuis im waadtländischen Epresses. Über hundert Jahre lang wurde er mit dem Pferdefuhrwerk, mit der Bahn und im Lastwagen zur «Krone» gebracht und dort gekeltert. Es war mein Vater, der in den 1960er Jahren diese Tradition aufgab, weil Önologen durch Kelter-Techniken bessere Möglichkeiten hatten, in schlechten Jahren die Weine zu korrigieren.

Mein Vater! Unser Verhältnis war auf der einen Seite schwierig, belastend und bitter. Auf der anderen Seite versorgte er mich als Meister der französischen Küche mit dem nötigen Rüstzeug. Er

beherrschte das ganze Repertoire: von Terrinen, Pasteten, Galantinen, Fonds, Jus, Suppen, Saucen, Zwischengerichten und Hauptspeisen bis hin zu Soufflés und Cremes. Schon als kleinen Jungen stellte er mich allen Leuten als künftigen Kronenwirt vor. Damit begannen unsere Probleme. Mit meinem sensiblen Gemüt wäre ich für einen sozialen Beruf besser geeignet gewesen. Auch von einer Laufbahn als Goldschmied, Möbelschreiner, Pfarrer oder Arzt habe ich geträumt. Doch für Vater war es eine ausgemachte Sache: Res wird Spitzenkoch und übernimmt die «Krone». Ob ich das wollte oder nicht, spielte keine Rolle.

Jetzt stehe ich vor unserem brennenden Haus, auf dem Höhepunkt meiner Karriere. Therese und einige Angestellte sind darin! Wir haben zwar Ruhetag, doch das Dorfbeizli, die kleine Wirtschaft für jedermann, die wir neben dem Restaurant führen, ist trotzdem geöffnet. Wahrscheinlich ist Nunzio, ein Angestellter, darin, und Therese im Büro. Haben sie die Gefahr noch gar nicht bemerkt? Die Hitze ist mörderisch.

Ausgerechnet jetzt blitzt eine Erinnerung auf an meine Zeit als *Chef Tournant* im Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz. Die Küche dort war groß wie eine Kathedrale mit einem gigantischen Herd aus Stahl und Gusseisen als ihrem Herzstück. Dieser wurde mit Heizöl angefeuert, was die Herdplatte glühend rot erhitzte. Darüber hing ein eisernes Gestell, worauf auf Hochglanz polierte Platten, Légumiers und Saucieren die Hitze abstrahlten. Dem Herd gegenüber stand der Holzkohlengrill des *Rôtisseurs*, der ebenfalls sehr heiß war. Manchmal tränkte ich meine Kleider mit kaltem Wasser, um zwischen den Geräten hantieren zu können.

«Das sollte ich jetzt tun», schießt es mir durch den Kopf, «die Kleider nass machen!»

Doch die Zeit läuft mir davon. Schon schießen Flammen aus den Fenstern, glüht der Dachstuhl von innen. Ich hole tief Atem und renne ins Haus.

Noch Kind – und fast schon Kronen-Wirt

Bätterkinden liegt im Schweizer Mittelland zwischen Bodensee, Hochrhein, Jura und Alpen. Diese Gegend ist die Kornkammer der Schweiz. Eine weite Ebene, aus der sich hier und da grüne Hügel erheben, die in den Augen der Bergbewohner natürlich nicht der Rede wert sind. Wir Mittelländer haben die Alpen ständig vor Augen: Die prächtigen Schneeberge Finsteraarhorn, Wetterhorn, Schreckhorn, Eiger, Mönch und Jungfrau weckten schon als Kind Sehnsüchte in mir. Unser Restaurant bietet jedoch leider keinen Alpenblick. Die «Krone» liegt in einer Senke, was dazu führte, dass ich das Alpenpanorama nur zu Gesicht bekam, wenn ich am Wochenende meine Großmutter mütterlicherseits in Jegenstorf besuchte. Das war häufig der Fall, weil zu Hause immer Hochbetrieb herrschte und keiner Zeit für mich und meine zwei Jahre ältere Schwester Marianne hatte.

Großmutter war eine Bäuerin wie aus dem Bilderbuch. Zusammen mit Großvater Fritz führte sie das Regiment auf dem stattlichen Hof. In ihrem Garten ragten die Stangenbohnen alle exakt gleich hoch aus der Erde. Die Beete waren wie mit dem Lineal gezogen, Gemüse und Salate standen in Reih und Glied. Sollte sich einmal ein Unkraut ans Tageslicht wagen, sorgten die fleißigen Hände von Großmutter dafür, dass ihm keine Zeit zum Wuchern blieb. Ihr Blumengarten war eine Pracht. Geranien zierten die Fenster und Lauben.

Bei Großmutter wurde ein wichtiger Grundstein für meine Karriere gelegt. Nicht nur, weil ich ihr oft beim Kochen zuschaute, sondern auch, weil Großmutter mir zeigte, was ehrliche Grund-

nahrungsmittel mit unverfälschtem Aroma sind. Von ihr lernte ich den Respekt vor Lebensmitteln und den Menschen, die diese herstellen. Ich lernte einfache, aber sorgfältig zubereitete Gerichte zu schätzen. Und ich lernte zu sparen: Was nicht gegessen wurde, wurde verwertet. Nichts wurde jemals weggeworfen. So erfuhr ich schon früh, wie gedörrt und eingemacht und gemostet wird. War dann immer noch Obst übrig, kam es ins Fass. Damit wurden feine Schnäpse zum Verkosten gebrannt – und weniger feine zum Einreiben von Krampfadern und für kalbende Kühe.

Natürlich ahnte ich damals noch nicht, wie sehr mich dieses nachhaltige Wirtschaften prägen sollte. Später wurde auch in meinem Sterne-Restaurant so gut wie nichts weggeworfen. Selbst aus Resten schuf ich außergewöhnliche Gerichte, die es nirgendwo sonst gab.

Ich liebte es, in Großmutter's Gewölbekeller hinabzusteigen, wo die Milchgepsen standen. So heißen die flachen Aluminiumbottiche, aus denen mit viel Sorgfalt der Rahm abgeschöpft wurde. Gleich daneben gab es den Gärtopf aus Steinzeug, in dem mild gestampftes Sauerkraut duftete. Darüber stapelte sich in Holzregalen säuberlich geordnet Eingemachtes, während geräucherte Würste von der Decke baumelten. Die aßen wir zum Holzofenbrot, das Großmutter backte, genauso wie den goldgelben Hefezopf für den Sonntag. Dafür schickte sie Alice, die Magd, zum Hühnerhof, wo sie zwischen gackernden Hühnern im Stroh nach Eiern suchte.

Was ich nicht mochte, war, zu Hause beim Schlachten mit dabei zu sein. Alle zwei Monate rückte in der «Krone» der Metzger an,

um drei Schweine zu schlachten, die wir im landwirtschaftlich genutzten Teil der «Krone» gemästet hatten. Das Quieken der Schweine und den Geruch von Blut und warmen Eingeweiden mochte ich nicht. Weil aber beim Schlachten alle Hände gebraucht werden und mein Vater meinte, dass ich als künftiger Kronenwirt früh lernen sollte, woher Fleisch und Wurst stammen, musste ich mit anpacken.

Seine Mutter war eine talentierte Köchin gewesen, doch er war es, der die «Krone» zielstrebig zu einer ersten Adresse für Feinschmecker gemacht hatte. Er setzte auf Eigenkreationen, die kein anderer Koch auf der Menükarte hatte. «Ihr müsst die Hauspastete in der Krone probieren», hieß es landauf, landab. «Die ist ein Gedicht.»

Um sie zuzubereiten, war viel Arbeit nötig: Zunächst legte mein Vater Kalb- und Schweinefleisch mit Zwiebeln und einer geheimnisvollen Gewürzmischung in Weißwein ein. Danach wurde alles weichgekocht, püriert und mit Cognac, Butter und weiteren Gewürzen verfeinert. Das ergab die Grundmasse, die man «Farce» nennt. In diese kamen mit Schinken umwickelte Schweinefilets, Pistazien, Totentrompeten und gepökelte Rindszungenwürfel. Farce und Einlage wurden in die mit Teig ausgelegten Formen gepackt und anschließend gebacken. Nach dem Auskühlen goss er feines Madeiragelee in die entstandenen Hohlräume und servierte als Beilage Selleriesalat mit Nüssen und Sauce Cumberland. Während ich diese Sätze schreibe, läuft mir das Wasser im Mund zusammen.

Doch neben dem Bild des Meisterkochs breitet sich noch ein anderes Bild von meinem Vater in meinem Gedächtnis aus: In sei-

ner Küche ging es immer laut und hektisch zu. Ohne Flüche, ohne Brüllen und ohne Schimpfen ging es bei ihm nicht. Meine Mutter und das Personal litten sehr unter diesen Ausbrüchen, und ich litt mit ihnen.

Es ist ja kein Geheimnis, dass der Umgangston in den Küchen oft rau ist. Daran hat sich vielerorts bis heute nichts geändert. Wen wundert es, bei den Arbeitsbedingungen? Wenn viele Menschen auf engstem Raum in hoher Schlagzahl Spitzenleistungen erbringen müssen und kein Fehler verziehen wird, sind strenge Hierarchien und klare Ansagen ein Muss.

Und doch belastete mich dieser raue Umgang.

Damals konnte ich nicht verstehen, weshalb mein Vater so häufig die Nerven verlor. Heute fällt es mir etwas leichter: Als Kind ahnte ich nichts von dem Druck, den er verspürte. Meine Mutter erzählte mir später, wie sehr er unter Existenzängsten und Depressionen gelitten hat. Erst im Alter, als der Leistungsdruck von ihm gewichen war, lernte ich ihn ganz neu als liebevollen Menschen kennen.

Später musste ich selbst erfahren, was Leistungsdruck, Existenzängste und Depressionen aus einem machen.

Vater hatte Talent, Können, Disziplin und Ehrgeiz und war auf dem besten Weg gewesen, Karriere zu machen. Als junger Mann kochte er unter anderem im Gourmet-Restaurant vom «Baur au Lac», dem berühmten 5-Sterne-Luxushotel im Herzen von Zürich. Was ranken sich nicht alles für Legenden um das Haus am Bürkliplatz: Dort wurde der Friedensnobelpreis aus der Taufe gehoben, feierte Richard Wagner die Uraufführung der Walküre und verewigte sich Walt Disney im Gästebuch mit einem Donald Duck.

Wer in der Küche wirkte, kochte für Kaiser, Könige, Präsidenten, Milliardäre, Künstler von Rang und Namen – und war auf dem besten Wege, sich selbst Rang und Namen zu schaffen.

Das war auch der Plan meines Vaters. Doch anderswo gab es andere Pläne: Der Zweite Weltkrieg brach aus. Auch wenn sich die Schweiz neutral verhielt, wurde die Armee mobilisiert. General Henri Guisan zog manche Truppen ins Réduit zurück, ein weitverzweigtes System von Verteidigungsanlagen in den Alpen. Andere wurden an den Grenzen stationiert. Damals konnte man in der Schweiz den Wunsch äußern, zur Kavallerie eingeteilt zu werden, was mein Vater tat. Ein wichtiger Grund war, dass jeder Rekrut gegen Ende der Rekrutenschule ein Pferd vom Bund ersteigern konnte, um es zu Hause als Arbeits- oder Sportpferd einzusetzen. Mein Vater wurde in den Jura abkommandiert, wo er für seine Einheit kochte.

Was für ein Gegensatz! Gerade hatte er noch im «Baur au Lac» für fürstliche Häupter gekocht, nun musste er die Truppe bei Laune halten. Doch auch das machte er so gut, dass er von der Mannschaft hochgeschätzt wurde. Ich bekam häufig mit, wie die Männer ihren Küchenchef lange nach dem Krieg noch immer wertschätzten. Im Grunde genommen war ihr Beifall viel mehr wert als jede Lobhudelei eines Gourmetkritikers. Niemand ist ein guter Koch, weil er mit Luxusprodukten besondere Gerichte herstellen kann. Ein guter Koch zeichnet sich dadurch aus, dass er versteht, zu jeder Tages- oder Nachtzeit und in jeder erdenklichen Situation aus den vorhandenen Lebensmitteln das Beste herauszuholen. Das konnte Vater.

Er brachte es mir später bei und verfeinerte so die Kenntnisse, die mir meine Großmutter mit auf den Weg gegeben hatte. Kein

Wunder, dass ich später bei Kochkunstausstellungen und Kochwettbewerben, bei denen ich aus (teilweise) vorgegebenen Waren das Beste zu machen hatte, ausgezeichnet abschnitt.

Ich erinnere mich, wie Vater in späteren Jahren noch oft von der Zeit im Krieg sprach. Das Netzwerk, das er in dieser Zeit geknüpft hatte, sollte später für die «Krone» wichtig werden: Viele seiner Kameraden nahmen nach dem Krieg hohe Positionen in Wirtschaft und Gesellschaft ein.

Kamen VIP-Gäste ins Haus, sah ich meinen Vater Bücklinge machen. Er verteilte Komplimente, selbst wenn diese nicht angebracht waren, und war anbiedernd, was mir nicht gefiel. *Herr Oberst* hier, *Frau Großrat* dort; *der Herr Doktor* und *die Frau Direktor* ... mir war das alles zuwider. Besonders, wenn die Freundlichkeit sehr einseitig war. Echte Noblesse zeigt sich am guten Benehmen, was manche Gäste meines Vaters offenbar nicht wussten.

In Vaters Kopf ratterte ständig die Registrierkasse. Vielleicht hatte ihn sein Vater geprägt, der zwei Brüder hatte auszahlen müssen, als er das Gasthaus übernahm. Zeit seines Lebens klagte er darüber, dass es viel zu viel gewesen sei.

Tatsächlich setzt ein Betrieb wie die «Krone» ordentlich Geld um, doch bleibt davon nur wenig hängen. Das meiste geht für den Wareneinsatz drauf, fürs Personal, für Umbauten und Gerätschaften. Eigentlich muss man sich nicht darüber wundern, wenn aus diesem Grund so manche Gastronomen nach Gelegenheiten suchen, unter der Hand etwas zu verdienen. Ein Bankett außer Haus, dessen Rechnung nicht den Weg in die Bücher findet, ist in der Szene leider keine Seltenheit. Auch mein Vater nahm gele-

gentlich Schwarzgeld entgegen, und ich übernahm diesen Brauch, als ich Chef in der «Krone» wurde.

Als Therese und ich uns dann bewusst für einen Weg des Glaubens entschieden, hörten wir nicht nur damit auf, sondern räumten damit so weit wie möglich noch rückwirkend auf, was zu einigen Konflikten führte. Doch es war uns wichtig, hier aufrichtig zu handeln. Unser Argument, diese Praxis nicht mit unserem Glauben vereinbaren zu können, stieß bei Gästen, die gern mit Schwarzgeld bezahlten, oft auf völliges Unverständnis. Hätten sie zukünftig die «Krone» einfach gemieden, wäre das für meine Frau und mich in Ordnung gewesen. Doch einige von ihnen waren sich nicht zu schade, uns zu verleumden. Sie bezeichneten uns als «Stündeler», was ein berndeutscher Ausdruck für Sektierer ist. Dies erwies sich als schädlich fürs Geschäft. Mein Vater machte mir das zum Vorwurf. Für ihn kam das Geschäft vor dem Glauben.

1939, im Jahr, als der Krieg ausbrach, hatte er meine Mutter auf einem Sängertag kennengelernt. Sie stammte aus dem zehn Kilometer entfernten Dorf Jegenstorf, wo ihre Eltern den bereits beschriebenen idyllischen Bauernhof besaßen. Als habe die Harmonie der Umgebung auf sie abgestrahlt, war sie eine feinfühlig und warmherzige Frau.

Sah man meine Eltern zusammen, kam einem das Sprichwort in den Sinn, dass sich Gegensätze anziehen. Warum sich ihre Herzen tatsächlich gefunden haben, kann ich bis heute nicht sagen. Natürlich, mein Vater war ein attraktiver Mann, und vielleicht machte er Eindruck auf sie, da er neun Jahre älter war und einiges erlebt hatte. Und wer weiß, womöglich sehnte er sich einfach

nach einer gutherzigen Frau. Jedenfalls heirateten die beiden 1946. Ein Jahr später kam meine Schwester zur Welt, wiederum zwei Jahre später ich.

Meine Mutter brachte einen starken Glauben an Gott mit in die Ehe, aus dem sie Kraft, Trost und Frieden schöpfte. Mit Jesus Christus verband sie eine geradezu persönliche Beziehung, und daran wusste sich mein Vater zu reiben. Ich erinnere mich, als sei es gestern gewesen, wie ich als kleiner Junge in der Küche stand und mein Vater meine Mutter vor dem Personal anschrie, weil etwas schiefgelaufen war: «Jetzt soll dir doch dein Jesus helfen!»

Mutter brach in Tränen aus, und ich fühlte mich völlig hilflos. Warum tauchte Jesus nicht in der Küche auf und legte Hand an? Ich hatte viele Fragen, aber wenige Antworten! Damals und in einigen ähnlichen Momenten blieb allein das furchtbare Gefühl, nichts tun zu können, an mir haften. Wer war ich schon? Ein kränklicher, schüchterner Junge, der wegen Asthma keinen Sport treiben durfte, der Angst vor seinem Vater hatte und nur bei der Mutter Liebe und Geborgenheit spürte.

Mutter betete jeden Abend mit uns, doch für den Besuch von Gottesdiensten oder das Lesen in der Bibel war keine Zeit.

Bei Vater hatte das Geschäft stets Vorrang. Es gipfelte darin, dass wir nicht einmal eine eigene Wohnung besaßen. Die «Krone» war für unsere Familie der Ort zum Arbeiten, für unsere Gäste der Ort des Vergnügens. Meine Eltern, meine Schwester und ich hatten zwar jeweils ein Schlafzimmer, doch gab es keine Tür, die diesen Teil des Hauses von der Öffentlichkeit abgrenzte. Ein Rückzugsort, ein Platz für die Familie, eine Privatsphäre? Fehlanzeige! Die

gute Stube war bei uns das Büro. Unser Badezimmer befand sich neben den Gästetoiletten.

Damals hatte ein Landgasthof von der Größe und Bedeutung der «Krone» immer einen eigenen Festsaal. Dort kamen die Schützen zusammen und die Musikgesellschaft, dort wurden großartige Vereinsfeste und Hochzeiten veranstaltet. Bei uns lag dieser Festsaal im zweiten Stock, und die Besucher nutzten die Toiletten neben meinem Zimmer. Ich weiß nicht mehr, wie viele schlaflose Nächte ich verbrachte, weil Jubel, Trubel, Heiterkeit wieder kein Ende nahmen.

In der Ferienzeit packte uns mein Vater in seinen blaugrauen Opel und quälte ihn über die Alpenpässe zu Wirtekollegen, um dort stundenlang zu fachsimpeln. Meine Mutter habe ich bei diesen Ausflügen todmüde in Erinnerung, meine Schwester gelangweilt, und mich – vermutlich beides. Doch wir wagten keine Widerrede, sondern harrten artig aus. Auch meine Mutter machte gute Miene zum bösen Spiel. Schließlich kannte sie ihren Ehemann und sein einseitiges Interesse. Als Anfang der 60er Jahre der Schweizer Bundespräsident Friedrich Traugott Wahlen mit seinem deutschen Amtskollegen Heinrich Lübke an einem Tisch in der «Krone» Platz nahmen, war das für meinen Vater wie ein Ritterschlag.

Während ich darüber schreibe, blicke ich auf ein Foto von diesem Tag: Gerade reiche ich dem Schweizer Bundespräsidenten die Hand. Die Herren schauen lächelnd auf mich herab, wahrscheinlich, weil Vater mich als künftigen «Kronen»-Wirt vorgestellt hat. Dabei halten sie Blumensträußchen in den Händen, die ihnen meine Schwester und ich überreicht haben. Im Hintergrund zieht ein Offizieller an seiner Zigarette. Daran kann ich

mich ebenfalls erinnern: dass Gasthäuser wie die «Krone» damals noch mächtig verqualmte Orte waren.

Wie gesagt, ich war ein kränklicher Junge. Mit Milchschorf und Asthma plagte ich mich in meiner Kindheit herum. Ob der ständige Zigarettenqualm etwas damit zu tun hatte? Die Symptome klangen nur ab, wenn ich in den Bergen war. Daher schickten mich meine Eltern in den Ferien häufig nach Boltigen ins Berner Oberland, wo eine unserer Köchinnen herkam. Bei deren Eltern wurde ich liebevoll aufgenommen. Schon bald nannte ich die beiden «Dubach-Mueti» und «Dubach-Vati». Dort, im Simmental, das Felix Mendelssohn Bartholdy nach seinem Besuch als «grünstes Tal Europas» bezeichnet hatte, fühlte ich mich pudelwohl. Es waren sonnige Zeiten – und das nicht nur, weil in den Bergen häufig die Sonne scheint, während im Mittelland eine dicke Wolkendecke hängt, sondern weil meine psychische Anspannung hier spürbar nachließ. Für eine kurze Zeit vergaß ich, dass ich bald wieder in die Schule musste, wo ich nicht gerade glänzte, auch das nicht zuletzt bedingt durch den häuslichen Stress.

Im Alter von 16 Jahren steckten mich meine Eltern in ein katholisches Knabeninstitut. Als es so weit war, hörte man von mir keinen Widerspruch. Ich nahm es einfach hin, so wie ich alles hinnahm.

Estavayer-le-Lac liegt am Ufer des Neuenburger Sees im Kanton Freiburg, ein mittelalterlich geprägtes Städtchen mit engen Gassen, gepflasterten Plätzen, Arkadengängen und hier und da einem schiefen Haus. Blicke ich zurück, empfand ich die Zeit im Kna-

beninstitut Stavia mit vielen Gleichaltrigen als angenehm. Natürlich hatte ich manchmal Heimweh, doch überwog meine Erleichterung, der «Krone» und allem, was mit ihr zusammenhing, entkommen zu sein.

Weil das Institut in der französischsprachigen Schweiz lag, war das die Unterrichtssprache. Frankreich ist ja der Nabel der Welt, wenn es um die gehobene Gastronomie geht, und dort sollte ich schließlich hin. Da ich bereits fünf Jahre Französischunterricht hinter mir hatte, bereitete mir die Sprache keine Probleme. Zum Glück, weil der Tagesablauf auch so schon anstrengend genug und zudem genau reglementiert war. Zeit zum Durchatmen blieb kaum: Neben dem Unterricht mussten wir Tag für Tag zwei Andachten und zwölf Gebete absolvieren.

Heute würde ich sagen, dass man versuchte, den Glauben in uns reinzustopfen. Kein Wunder, dass am Ende wenig hängen blieb außer routiniertem Gebetsgemurmel, ohne mit dem Herzen dabei zu sein. Was meinen Glauben angeht, hat mich dieses katholische Knabeninstitut viel weniger geprägt, als es meine Mutter vermochte mit ihrem innigen und lebendigen Glauben an Jesus Christus.

Genauso lieblos wie die Vermittlung des Glaubens im Knabeninstitut war die Verpflegung. Habe ich gerade «lieblos» geschrieben? Ach was, das war noch zu freundlich. Das Essen war grotenschlecht – und das sicher nicht nur aus der Perspektive eines künftigen Kochs. Zum Beispiel das Käsefondue, ein Schweizer Nationalgericht: Es gibt wahrlich kompliziertere Speisen als diese, eigentlich wäre es nicht schwer gewesen, sie ordentlich zuzubereiten. Beim Käsefondue werden je zur Hälfte Greyerzer Käse

und Freiburger Vacherin in Weißwein geschmolzen, mit einem Schuss Kirschnaps. Im Institut wurden leider billigere Käsesorten verwendet und auf den Kirsch verzichtet. Das Ergebnis war ungenießbar.

Zwischen der Küche im Untergeschoss und den Speisesälen in den Stockwerken darüber verkehrte ein alter Essensaufzug. Die Türen zu seinem Schacht ließen sich jederzeit öffnen. Dann gähnte vor einem ein dunkles Loch. Einmal schmissen wir aus lauter Frust über das schlechte Essen alle Fondueschüsseln dort hinein. Erst folgten ein Rumpeln und ein Poltern, als sie unten aufschlugen, dann hörte man aus der Küche einen markerschütternden Schrei. Doch wir waren die Überzahl, 70 Jungs.

Immer knurrte uns der Magen. Dem Hunger sollte man jeden Nachmittag mit einem Achtel Schachtel-Käse, einem Stück Brot und lauwarmem Tee beikommen. Auch das ging nicht gut. Eines Tages bewarfen wir unsere Lehrer auf Kommando mit dem Käse. Erstaunlicherweise gab es kaum Ärger.

Den bekam ich dafür umso mehr, als ich eines Tages das Kruzifix in meinem Zimmer abnahm und an seiner Stelle ein Spiegelei an den Nagel hängte. So trocken hatte es auf meinem Teller gelegen, dass es einwandfrei hängenblieb! – Eine solche Bratkunst muss man erst mal hinbringen.

Mein «Gang nach Canossa» war die anschließende Visite beim Direktor. Dieser war Abt und hatte keinen Sinn für solche Späße. Eigentlich hatte er überhaupt keinen Sinn für Späße. Mein Rauschmiss lag in der Luft, und das wäre mir zu Hause nicht gut bekommen. Doch er ließ Gnade vor Recht ergehen, und dafür bin ich ihm heute noch dankbar. Das Spiegelei kam von der Wand, das Kruzifix fand seinen Weg zurück.

Die Kochkünste im Institut wurden trotzdem nicht besser, und die Gebete und Andachten auch nicht.

Nur einen Steinwurf vom Institut entfernt lag die Mädchenschule «Pensionnat du Sacré-Cœur», im 19. Jahrhundert gegründet von Ingenbohrer Schwestern. Unsere Sehnsüchte wanderten dorthin, doch waren die Priester ausgezeichnete Hirten, die ihre Schäfchen zu hüten wussten. Falls es einige meiner Schulkameraden über die hohen Mauern geschafft haben sollten, zolle ich ihnen nachträglich Respekt. Mir gelang es leider nie.

Dafür verbesserte ich mich in der Schule von Monat zu Monat. Nach einem Jahr verließ ich das Knabeninstitut mit dem Handelsdiplom in der Tasche und dem 1. Platz in der Abschlussprüfung.