

«Andere sind besser. Ich bin stilsicher»

Schluss, Auszeit und Neubeginn: Der Basler Koch Dominic Lambelet hats ausprobiert – und festigte damit seinen Stil.

Mit Dominic Lambelet sprach Paul Imhof

Das Schild «complet» hing täglich an der Türfalle des Gundeldingerhofs in Basel. Dann, auf den Tag vor zwei Jahren, verkauften Astrid und Dominic Lambelet zur Überraschung und zum Verdruss vieler Stammgäste Liegenschaft und Betrieb und nahmen sich eine Auszeit. «Wenn man die 40 hinter sich hat, fragt man sich, welche Ziele man noch erreichen möchte», sagt Lambelet.

Konnten Sie gewisse Aromen nicht mehr ertragen, Herr Lambelet? Oder die Gäste?

Wir hörten auf, als wir erfolgreich waren. Wichtig war, den Kopf freizumachen.

Was unternahmen Sie dann?

Zuerst ging ich allein vier Wochen nach Barcelona, um Abstand zu gewinnen. Ich besuchte einen Katalanischkurs, ich schnupperte an andern Töpfen, aber nur als Gast. Das war zum Teil sehr interessant, zum Teil ernüchternd. Aber nicht erleuchtend. Technische Perfektion ist das eine, Seele und Geschmack das andere. Nachher unternahm meine Frau und ich mit den Kindern eine kurze Reise in Europa, später waren wir fünf Wochen in Neuseeland unterwegs. Das war eine harmonische Reise.

Seit Januar führen Sie den Rollerhof, ein prächtiges Restaurant in edler Umgebung. Spielte hier der Zufall mit?

Der erste Kontakt fand bereits Ende 2007 statt. Es gab aber weitere Optionen.

Dann war die Auszeit vorbei, bevor sie angefangen hatte?

Man muss die Netze früh auswerfen, wenn man den Fisch fangen will. Ich hatte etwa 15 Anfragen erhalten. Aber zuerst wollte ich meine Zeit nutzen, schauen, dass ich die Entwicklungen nicht verschleife. Bei einem Arzt kann das tödlich sein, beim Koch höchstens fürs Geschäft. Man muss aufpassen, dass man nichts verpasst. Ich besuchte Kochkurse in Zürich und San Francisco, um mich mit den neuen Techniken vertraut zu machen. Eine Tendenz in der molekularen Küche ist, das Grundprodukt zu dekonstruieren. Das finde ich furchtbar. Sie können den billigsten Broccoli nehmen, in die Bestandteile zerlegen und bis zur Unkenntlichkeit neu formen. Die Herkunft des Produkts ist dann hinfällig. Anders sind die neuen chemischen Erkenntnisse, da lassen sich Sachen zusammenführen, wie Sie es nicht für möglich gehalten haben: verdicken, füllen; zum Beispiel können Sie ölhaltige Saucen mit 80 Prozent Wasser verbinden und das hält. Den ganzen Geschmack, der im ölhaltigen Anteil gewesen ist, haben Sie dann auch in der Sauce. Toll.

Und die Sauce hat weniger Kalorien.

Weniger Kalorien, mehr Geschmack. Traditionell wäre das geschieden, oder man bindet es mit Butter oder Mehl und erhält eine schwerfällige Sauce. Diese neuen Produkte sind meistens natürlich, 80 Prozent sind aus Algen. Das gibt es, seit sich so viele Physiker mit Kochen beschäftigen. Dann kennt man eine völlig andere Temperaturgenauigkeit. Ich kann heute ein klassisches Vitello tonnato machen, das zehnmal besser ist als jenes, das ich noch vor fünf Jahren gemacht habe.

Was ist anders?

Ich gare das Kalbfleisch 16 Stunden lang bei 64 Grad im Wasserbad, eingeschweisst mit den Aromen. So erhalte ich eine Textur, die ich vorher nie erreicht habe. Dieses neue Wasserbad hält eine Temperatur von minimal 63,9 bis maximal 64,1 Grad. Meine alte Bain-Marie aus dem Hotelbedarf schaltet bei 58 Grad ein



BILD CHRISTIAN FLIERL

Glücksgefühle, die er selber beim Essen empfunden hat, bestimmen Dominic Lambelets Massstab.

und bei 72 Grad ab. Das reicht, um Saucen warmzuhalten. Aber das macht mir das Fleisch kaputt, weil sich die Eiweissstruktur bei über 68 Grad in eine Richtung zu entwickeln beginnt, die ich nicht will.

Hat das nur mit der Molekularküche zu tun? Wir leben in technologisierten Zeiten...

Die Molekularküche haben Interesse gezeigt an diesen Entwicklungen, an komplexen chemischen und physikalischen Prozessen. Man muss ihnen dankbar sein – nicht unbedingt für das, was sie kochen, aber dafür, was sie in Gang gesetzt haben. Kommt dazu, dass Kochen heute populär ist. Man muss sich besser verkaufen.

Wie meinen Sie das?

Vor kurzem sah ich online ein Kochbuch von Witzigmann, 20 Jahre alt. Damals kochte Witzigmann ausgezeichnet. Aber schlagen Sie das Buch auf, sehen Sie unappetitliche Gerichte – alles ist zweidimensional angerichtet, ohne Erhebungen. Heute kennt man Foodstyling, bei dem man sich fragt, ob man das Angerichtete noch essen kann. Doch es ist klar: Man muss die Freude am Kochen ästhetisieren.

Reagieren die Gäste auf Ästhetik im Teller?

Extrem. Das ist ein Türöffner. Richten Sie das gleiche Gericht einmal schön und einmal lieblos an – der Gast findet das schön angerichtete Essen fünfmal besser. Die Ästhetisierung der Küche hat zum Teil absurde Formen angenommen, aber es ist heute ein Teil des Spiels.

Verbunden mit Investitionen. Raffiniertes Geschirr ist teuer.

40, 50 Franken der Teller. Davon brauchen Sie 80. Das geht in die Tausende.

Möchten Sie dieses Geld nicht lieber in den Weinkeller oder in beste Produkte stecken?

Das mache ich sowieso. Ich brauche aber keine Château Pétrus im Keller oder Romanée Conti. Beim Wein habe ich eine Hemmschwelle. Ich kann nicht Wein trinken, der 1000 Franken und mehr kostet.

Haben Sie in Ihrer Auszeit echt Neues entdeckt? Aromen? Gewürze?

Bedingt. Heute ist sowieso alles möglich. Man kann tasmanischen Pfeffer bestellen. Indischen. Indonesischen. Was weiss ich, und dann spielt man damit. Aber ich habe ein kulinarisches Gewissen, einen reflektierenden Approach zum Essen.

Wie ist das zu verstehen?

Meine Inspirationen stammen aus meiner Geschichte. Die Haushaltshilfe meiner Grosseltern wohnte in Kändern, auf der deutschen Rheinseite. Einmal pro Monat assen wir dort. Sie schlachtete ein Kaninchen, machte Spätzli mit Brösmeli – ich würde auf den Knien rutschen, könnte ich nochmals bei Marli essen. Es geht ja nicht nur ums Essen, es geht auch um die Haltung dahinter, um Ehrfurcht. Das ist verschwunden. Heute hat man alles im Überfluss.

Aus diesem Überfluss ist ein Gegentrend entstanden, die Hinwendung zum regiona-

len Produkt, zur Cuisine du terroir. Sie haben früh Ihre Art Cuisine du terroir befolgt.

Von Anfang an. Das Produkt ist der Star. Dann gibt es ein Gewissen: Ich schaue, dass die Entenleber, die wir auf der Karte haben, anständig produziert wurde. Das Stopfen ist für mich legitim; man greift in die Natur ein, um etwas zu bekommen. Aber das macht man mit allem. Es ist eine Frage der Verhältnismässigkeit und des Respekts. Bei den Produkten schaue ich natürlich auf die Herkunft, beim Geflügel Label Rouge; rund die Hälfte vom Gemüse stammt aus der Region. Ich bemühe mich, dem Gedanken der Nachhaltigkeit gerecht zu werden.

Was hat Sie zu dieser Einstellung gebracht? Erziehung? Lehre?

Schon, aber man muss ja irgendetwas auch sich selber sein. Mit 17 bereiste ich ein Jahr lang Westafrika. Das war meine erste Lehre. Dann machte ich eine kunstgewerbliche Ausbildung an der F&F in Zürich. Die F&F war ideal für Sinnsuchende. Als ich merkte, dass ich in der Welt des Kunsthandels nicht glücklich werden würde, dachte ich ans Beizen. Ich kochte immer sehr gerne. In den Achtzigerjahren war es schwierig, in Basel eine Kochlehrstelle zu finden. 1987, mit 24 Jahren, konnte ich eine Lehre im Bad Schönenbuch machen, nachdem ich dort ein Jahr lang serviert hatte.

Damals gab es die traditionellen Rôtisseries, die ersten Sternelokale und die neue Küche, wie sie im Bad Schönenbuch und in andern, nicht traditionellen Lokalen gepflegt wurde: Mit frischen Produkten, Einflüssen aus dem Ausland, Individualität.

Man bezeichnete das abschätzig als Alternativküche. Lockerheit und Spontaneität dieser Küche waren damals aber neu und ungewohnt. Heute sind diese Elemente in einem Drittel der Restaurants zu finden. Gehobene Gastronomie war damals kaum für ein breites Publikum. Sie war steif, bieder und lustfeindlich. Kompliziert statt unkompliziert. Meine Küche hat ihre Ursprünge in dieser Alternativküche, aber sie hat sich entwickelt. Niemand will 20 Jahre lang das Gleiche machen.

Gab es prägende Einflüsse?

Ich war mir immer selbst der Massstab, egozentrisch im besten Sinne: Ich verarbeite nur Sachen, die ich selber toll finde. Dieser Massstab ist bestimmt von grossen Glücksgefühlen, die ich beim Essen empfunden habe. Punkto Technik gibt es Tausende Köche, die besser sind als ich, aber ich habe Eigenwilligkeit, ich unterscheide mich im Stil. Das ist nicht sakrosankt, hat aber eine Geschichte. Stilsicherheit ist wichtig beim Kochen.

Es gibt auch eine Qualität des Gastes.

Es ist wichtig, dass unsere Arbeit geschätzt wird. Die Arbeit von meiner Frau und ihrem Serviceteam, unsere Arbeit in der Küche. Es gibt Gäste, da denkt man, schade, dass wir für die gekocht haben, versnobt, wie die sind: immer nur die Hälfte essen, von den Spargeln nur die Spitzen. Da verliere ich die Freude.

Aber Sie haben ja nicht nur versnobte Gäste.

Nein, zum Glück nicht. Herr Düggelin zum Beispiel, der Theaterregisseur. Er ist unser Nachbar und Stammgast. Er schätzt, was wir bieten. Man unterhält sich fünf Minuten. Wir haben es von Max Frisch, von den schlechten Theaterstücken, von seiner grossartigen Prosa, und zu Hause suche ich dann die Bücher von Frisch. Als 16-Jähriger kaufte ich das Gesamtwerk. Die Bücher sind irgendwo auf dem Estrich, und es wäre Zeit, wieder einmal Frisch hervorzunehmen.

Restaurant Rollerhof, Münsterplatz 21, Basel, Tel. 061 263 04 84; Sonntag ab 16 Uhr und Montag geschlossen; www.rollerhof.ch

WEINTIPP

Paul Imhof schreibt alternierend mit Philipp Schwander über Wein und Winzer und stellt interessante Tropfen vor.



Weine aus Schweizer Schlossgärten

Vufflens-le-Château lautet der Name eines Dorfes, doch wenn man das Château sieht, fragt man sich, ob die Häuser davor und drum herum tatsächlich Dorf oder bloss die Ökonomiegebäude des Schlosses sind. Château Vufflens liegt zwischen Lausanne und dem Pied du Jura; es gehört zu den wenigen Herrschaftshäusern in der Schweiz, die einem Vergleich mit Schlössern in Frankreich, Deutschland oder Italien standhalten können.

Gebaut hat es ein Edelmann aus der Umgebung, der im 14. Jahrhundert in den Diensten des Hauses Savoyen stand und dort die Karriereleiter bis zum Haushofmeister emporstieg. Als er sich anschickte, in seine Heimat zurückzukehren, fehlte ihm eine standesgemässe Behausung. Also liess er das Gut, das seine Frau als Mitgift in die Ehe gebracht hatte, von italienischen Baumeistern in einen prunkvollen Palast verwandeln. Heute gehört Schloss Vufflens mit seinen Pechnasen und Türmen der Genfer Bankiersfamilie De Saussure. Besichtigen kann man es nicht.

Vufflens ist eines von gut 50 Schlössern und Herrschaftshäusern, die allein im Kanton Waadt stehen. Sie sind Relikte einer bewegten Vergangenheit: Savoyen hat Spuren hinterlassen (Chillon), der Bischof von Lausanne (Château de Glérolles bei St-Saphorin), die Berner Besatzer und der einheimische Adel. Gemeinsam sind allen Schlössern Rebgrärten, die sie umgeben.

Seit ein paar Jahren gibt es auch einen gemeinsamen Auftritt, unter dem diese Schossweine vertrieben werden: Clos, Domaines & Châteaux.

Treibende Kraft dieser «Labellisierung» ist die Firma Schenk SA in Rolle, selber Besitzerin einiger Schlösser (Châtagnereaz bei Mont-sur-Rolle, Chardonne ob Vevey, Maison Blanche bei Yverne).

«Wir dachten schon lange, dass es schade sei, diese Schossweine nicht besser in Szene zu setzen», erklärt André Fuchs, Direktor der Schenk SA. Im trauten Kreis im «Camotzet», dem Weinstübchen, das zu jedem Waadtländer Weingut gehört, wurde die Idee gesponnen.

Heute tragen Gewächse von mittlerweile mehr als 20 Edeldomänen die dunkelrote Banderole um den Flaschenhals. Ziel von Fuchs ist aber auch, das Label auf die ganze Schweiz auszudehnen – Schlossgüter mit eigenen Rebensäften fridet man natürlich auch in der Deutschschweiz.

Bei einer Degustation in Rolle verkosteten wir Chasselas von 12 Domänen. Die Weine schmeckten recht unterschiedlich, was bei Chasselas nicht unbedingt traditionell ist. Der Yverne von Maison Blanche hat viel Kraft, der Château Vufflens einen tanzelnden Auftritt, Clos des Abbayes (ein Dézaley der Ville de Lausanne) wirkt daneben etwas üppig, und der Château de Châtagnereaz besticht durch seine mineralische Terroir-Note.

Château de Châtagnereaz, Mont-sur-Rolle, ca. 12 Fr. im Fachhandel; alle Schlösser unter: www.cd-c.ch

ROSINENPICKER

Nie Sellerie beim Apfel



«Sellerie reagiert empfindlich auf das Reifegas Ethylen und sollte deshalb nicht neben Äpfeln und Birnen lagern» – das ist Tipp 428 und hätte mir bei der Vorbereitung eines Pot-au-feu viel genützt, wenn ich Patrick Zbindens Buch rechtzeitig zur Hand genommen hätte. Das Buch ist eine Sammlung von Küchentipps zu Einkauf, Lagerung und Zubereitung aus Zbindens Radiosendung auf DRS 3. (imh) Patrick Zbinden, 928 clevere Küchentipps, WardVerlag, Zürich 2009, broschiert, 32,90 Fr.