

Armut macht erfinderisch

Peter Bühler, erst Mitte zwanzig, ist von der Gastrokritik stets umschwärmt worden, manchmal bissig, selten wohlwollend. Schon als Sous Chef von Agnes Amberg machte er von sich reden. Als neunzehnjähriger veröffentlicht er ein Spargelbuch, wenige Jahre später eines über Schweizer Küche. Dann stand er wieder am Herd, ungefähr ein Jahr lang in der "Rebe", an der Schützengasse in Zürich, jetzt kocht er im "Oscar's", dem ehemaligen "Leo's Bistro" im Zürcher Seefeld. Was verschafft ihm die Ehre, in so jungem Alter die Welt bereits in Freunde und Feinde geteilt zu haben?

Ich weiss es nicht. Zu jenen rauhen Wirten, die ihre Gäste bald mit guter, bald mit schlechter Laune tyrannisieren, gehört er keinesfalls.

Aber ein ausgewachsenes Selbstbewusstsein, das hat er. Wenig von der Demuthaltung, die man hierzulande von einem Küchenchef und Gastgeber erwartet. Auf seinem Briefkopf liest man "Peter Bühler, Cuisinier", im "Sonntags-Blick" veröffentlicht er Rezepte. Ein drittes aufwändiges Kochbuch ist in Vorbereitung.

Weniger umstritten und um vieles interessanter ist das, was ich als

seine Mission bezeichnen möchte: Sein Engagement für die "Schweizer Küche", das er nicht nur als Autor, sondern auch als Koch betreibt. Wir haben gewisse Vorstellungen von französischer, italienischer, von chinesischer, von österreichischer und von spanischer Küche. Doch die Schweizer Küche ist wenig greifbar. Vielleicht weil wir mittendrin stehen? Die Schweizer Küche sind weltberühmt, vor allem in der gehobenen Hotellerie. Was sie ihrer Gästeschaft aufzischen, ist freilich keine Schweizer Küche, sondern eine internationalisierte französische Küche, wie sie seit hundert Jahren in den Hotels unseres Landes gepflegt wird – eine Küche für die Zugereisten, keine Küche der Einheimischen.

Volksnahe Küche für den Adel

Gastroarchäologen wie Peter Bühler meinen eine andere Küche, eine volksnahe, wie sie für den Hausgebrauch geschaffen wurde. Was uns davon überliefert wurde, stammt eigenartigerweise fast nur aus ländlichen, ehemals armen Regionen und nicht aus Städten, etwa aus dem reichen Bern. Offenbar liessen sich die alteidgenössischen Patrizier von stämmigen Landfrauen

bekochen, - ähnlich wie der österreichische Adel - und übernahmen klaglos deren deftige Kochkunst. Oder man verbot sich ein Übermass an sinnlichem Genuss, wie ich es im puritanischen Zürich für wahrscheinlich halte.

Es gibt aber noch andere Gründe dafür, dass sich in armen Regionen leichter eine eigenständige Küche entwickeln konnte, als bei vermöglichen Leuten. Vor allem weil man sich zu dem wenigen, das man hatte, mehr einfallen lassen musste, wollte man einige Abwechslung in den Speisezetteln bringen. Was zum Beispiel die Ärmsten der Armen, die Tessiner, aus Kastanien alles hervorzauberten, ist erstaunlich. Und von der übrigen Welt durch Bergketten und schlechte Wege abgeriegelten Bündnern mangelte es ebenfalls nicht an Phantasie. Was uns heute noch kochenswert erscheint, war allerdings nicht die Alltagsnahrung der Bauern. Es waren die Gerichte, die an Festtagen aufgetischt wurden, bei einer Hochzeit, bei einer Taufe. Das tage- und nächtelange Schlachten, Kochen und Backen war selbst schon ein Fest, wie in Gotthelfs "Schwarze Spinne" nachzulesen ist. Und deshalb haften diesen Speisen auch fast immer etwas Launiges, Verspieltes an - die Prättigauer Hochzeitspastete wie der Berner Platte, diesem opulenten Durcheinander.

Was Peter Bührer aus alten Kochbüchern zusammengetragen hat und nun auch seinen Gästen aufträgt, weckt bei den wenigsten die Erinnerung an eine Küche von zuhause, an Altvertrautes und Verlorengegläubtes, sondern ist oft nicht weniger neu und wagemutig als die neueste Kreation eines Pariser Chefs. Vertraut sind uns nur die Zutaten. Selbst ein einfaches Lebensmittelgeschäft auf dem Land, eine durchschnittliche Metzgerei und ein Garten, in dem die landesüblichen Gemüse und Kräuter gedeihen, reichen aus, um diese Schweizer Küche nachzuvollziehen - abgesehen von der Jagdbeute, die ehemals auch Murmeltiere und verschiedene seltene Vögel umfasste.

Dass eine Küche "veraltet" sei, nur weil sie auf anderen Essgewohnheiten basiert, hat sich in den letzten Jahren alsbarer Unsinn erwiesen. Natürlich findet auch in dieser Domäne ein Verdrängungswettbewerb statt, vor allem in der Gastronomie, die so gerne avantgardistisch daherkommt. Auch in Deutschland, auch in Österreich und selbst in Frankreich kommen alte Rezepte wieder zu neuen Ehren, manchmal um einige Kalorien erleichtert und auf andere Weise serviert. Ob ein Zeitalter der kulinarischen Restaurantion heraufdämmt, wage ich nicht zu behaupten. Anzeichen dafür gibt es aber. Das gesundheitsbewusste Es-

sen unserer Tage, ein Puritanismus mit anderen Vorzeichen, ruft ja ganz automatisch nach einer Gegenbewertung.

Glarner Kalberwürste für die Zürcher

Es mag den einen oder anderen ein wenig stören, Tessiner oder Bündner Spezialitäten in einem Zürcher Stadtrestaurant essen zu müssen. In einem lauschigen Grotto oder in einer authentischen Arvenstube würden uns diese Dinge vielleicht noch besser schmecken. Doch wenn sich Peter Bühler Glarner Kalberwürste beschafft hat –heute wahrhaftig kein Problem– esse ich sie lieber mit seiner perfekten Zwiebelsauce in Zürich als mit einer weniger guten im Glarnerland. Auch diese traditionellen Gerichte setzen Kochtalent voraus. Es gibt im Bündnerland miserable Capuns und im Bernbiet lausige Berner Platten, und die Röstli auf dem Emmentaler Bauernhof ist nicht immer die beste Röstli.

Keine Küche ist eine “einfache” Küche, auch wenn sie von einfachen Leuten entwickelt worden ist. In jedem Tessiner Dorf gab es eine Nonna, die die beste Polenta köchelte. Warum soll sich ein Koch nicht auch mit einer “Schweizer Küche” profilieren können? Auf das Wie kommt es an, nicht auf das Was, auch in der Kochkunst. Doch wird

das die Zürcher nicht hindern lieber zweitklassig chinesisch als erstklassig schweizerisch essen zu gehen.

Silvio Rizzi