

Sternstunden am Herd

In «My Way» kreierte Fabian Inderbitzin, der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Koch im «Belvédère», Hergiswil, sinnliche Rezepte.

Dass Fabian Inderbitzin Karriere als Koch machen wird, zeichnete sich früh ab. Bereits als Primarschüler kochte er alleine gefüllte Kalbsbrust als Weihnachtsmenü für seine Familie. Später absolvierte er die Kochlehre im Restaurant Rigiblick in Lauerz und arbeitete in verschiedenen Betrieben im Raum Luzern. Gault-Millau zeichnete ihn im Jahr 2007 als «Entdeckung des Jahres» aus, und seit 2011 arbeitet Inderbitzin als Küchenchef im neu eröffneten Seerestaurant Belvédère in Hergiswil, ausgezeichnet mit 16 Gault-Millau-Punkten und einem Stern im Guide Michelin.

Wenn so ein Starkoch ein Buch veröffentlicht, erwartet manch ein Leser vielleicht komplizierte Rezepte mit exotischen Zutaten. Die Gerichte in Fabian Inderbitzins Buch «My Way» aber lassen sich recht einfach nachkochen. Er setzt auf kräftige Aromen und auf Produkte aus der Region. Letztere bevorzugt er aus qualitativen Gründen, aber auch aus Verpflichtung den lokalen Produzenten gegenüber, wie er im Interview zugibt. So präsentiert er etwa Hecht aus dem Vierwaldstättersee an Safran oder den Ziegenfrischkäse «Stanser Chälerugeli» mit Randen und Wasabi, aber auch Edles wie Foie gras, Trüffel oder Kaviar. «Ich koche das, was ich auch selbst gerne esse: klare Aromen, gute Grundprodukte, eher zurückhaltend gewürzt», erklärt der Jungkoch. «Ich will die Produkte leben lassen. Die Basis bildet dabei immer die klassische französische Küche.»

Inderbitzins Geschmack-Kunstwerke wurden für das Buch geometrisch angeordnet und vom Fotografen Marcus Gyger stimmungsvoll inszeniert. «My Way» ist deshalb auch ein Augenschmaus. Die grossformatigen Fotos inspirieren zum Nachkochen. Ergänzt wird das Kochbuch durch einen Anhang mit Basisrezepten, ein Interview mit Fabian Inderbitzin und stimmungsvolle Fotografien aus dem «Belvédère» und dessen Umgebung. **ar**

*Fabian Inderbitzin: My Way.
Das Kochbuch Seerestaurant Belvédère.
Weber Verlag.
240 Seiten, 80 Rezepte. Preis: 89 Franken.*

