

# Gastgeber soll man sein – statt Gastnehmer

Drei eigene Betriebe, Prominenz und Fleisch vom Schwarzmarkt – Herbert Huber blickt in seinem Buch auf 60 Jahre Gastronomie zurück. Auf eine Zeit ohne Convenience, Trip-Advisor und Saftpresse.

Seine Meinung ist dominant. Oder nur leidenschaftlich? Seit 26 Jahren schreibt sich Herbert Huber durch die helvetische Gastro-Landschaft. Er teilt aus, sein Ton ist bestimmt: «Unhöfliches Personal, lieblose Speisekarten, zu Tode dekorierte Menüs – viele Schweizer Restaurants beherrschen ihr Kerngeschäft nicht: mit Hingabe kochen und mit Herzblut Gastgeber sein.» Als Berater kennt er die Probleme der Betriebe. Und er benennt sie unverblümt: «Die Wirte spielen Discounterlis. Sie geben den Fünfer und das Weggli und die Bäckerfrau mit dazu.»

Doch der 76-Jährige hat sich das Recht zum Austeilen hart erarbeitet. Denn er musste auch einstecken. Und wie.

*Huber als Architekt? Eher nicht.*

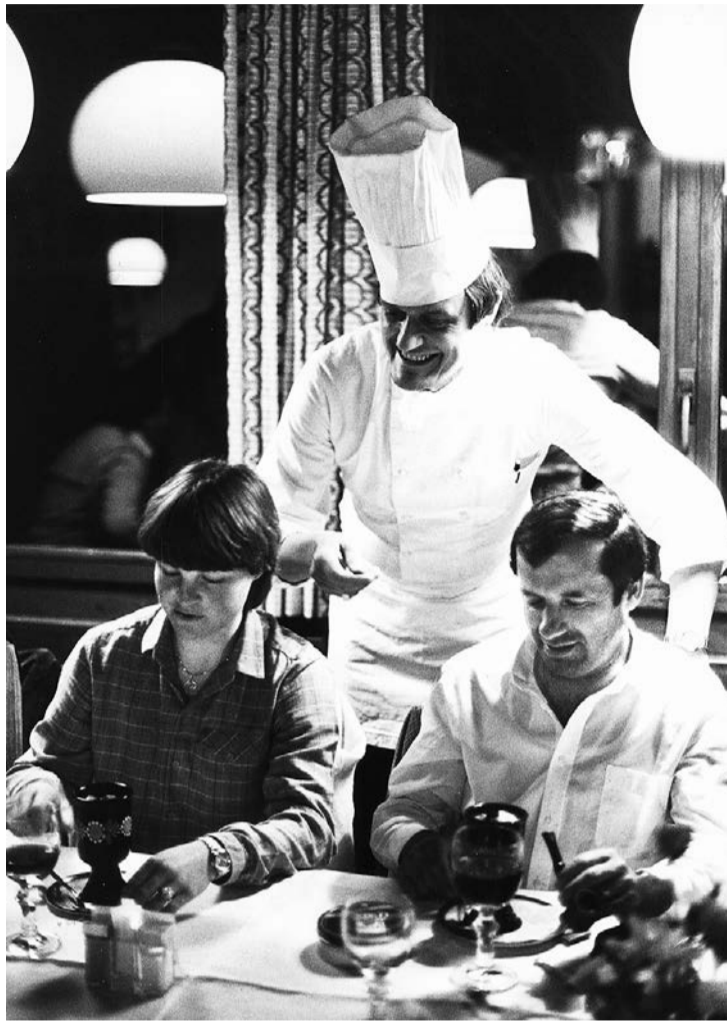
1958 – eine Zeit, in der es kaum Convenience gab. Alle Fonds und Saucen machte man frisch. Glacen kühlte man in einem Solebad, Organgensaft presste man von Hand für Hunderte von Gästen.

Es war auch das Jahr, in dem der damals 17-jährige Herbert Huber mit weisser Weste, Dreieckshalstuch und Toque zum ersten Mal in die Betriebsküche hineinspazierte. Ein Fauxpas zu Beginn der Lehre sicherte dem Lehrling prompt das Missfallen des Chefs im Luzerner «Continental»: «Man sollte ihn einsperren, damit er nicht noch mehr Unheil über das Gastgewerbe bringt», fluchte dieser. Besagten Fauxpas kann man mit den Worten «Dessertplatte, voller Saal, Teppichrand» beschreiben. Der Rest sei der Fantasia überlassen.

Huberts Lehrjahre waren steinig: 70 Stunden pro Woche, der Schultag galt als freier Tag. Am freien Halbttag ging man mit dem Chef auf Einkaufstour, meldete sich beim Metzger zum Ausbeinen oder ging zum Comestibles, um seine Fischkenntnisse zu erweitern. «Wer solches nicht tat, hatte nur eine geringe Chance, die Abschlussprüfung zu bestehen», erinnert sich Huber. Und er bestand.

*Liz Taylor sorgt für Beförderung*

Die frühen Sechzigerjahre zogen auf. Für Herbert Huber eine Zeit voller Inspiration, Kameradschaft und Liebe. Unter seinem grossen Vorbild Otto Schlegel verbrachte er vier Saisons im «Gstaad Palace», Monatslohn: 320 Franken, während die Gäste teilweise 180 Franken für eine Flasche Dom Pérignon zahlten. Huber fühlte sich dennoch inspiriert: «Ich sah zum ersten Mal Hummer rot wer-



Herbert Hubers Gäste im «Giessenhof», Dallenwil: damalige Skirennfahrerin Erika Hess und Hans Niederberger vom Zentralschweizer Skiverband. ZVG

den, öffnete Austern und Seeigel. Ich lernte, dass Kochen nicht nur Handwerk, sondern Kunst ist.»

Louis Armstrong, Marlene Dietrich oder Liz Taylor zählten zu seinen Gästen. Dass Taylor mal für seine Beförderung sorgen würde, hatte Huber damals nicht wissen können. Doch so kam es.

«Wer weniger als 70 Stunden pro Woche arbeitete, hatte keine Chance.»

HERBERT HUBER

Sie warb den jungen Huber ab und lud ihn als Leibkoch nach London ein. Doch er musste ablehnen: «Da habe ich die Rechnung ohne Otto Schlegel gemacht. Er piff mich wieder in die Niederungen des normalen Lebens zurück.»

*Restauranteröffnung statt Flitterwochen*

Ein Leben lang «kochend am Herd schwitzen», das wollte er nicht. Seine Vision: ein eigener Betrieb. Sein Weg: die Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL. Sein Angebot nach der Ausbildung: Direktionsposten im Hotel-Restaurant Goldenes Kreuz in Gerzensee/BE. Frisch verheiratet, übernahm Herbert Huber 1967 mit seiner Gertrude – ebenfalls Absolventin der SHL – den Aufbau des Betriebs. Die Flitterwochen? Eher

pragmatisch als romantisch, mit Schreibmaschine, Block und Bleistift. «Wir engagierten Mitarbeiter und schrieben Tabellen.» Es zahlte sich aus: Königsfamilien und Bundesräte gingen im «Goldenen Kreuz» ein und aus. Auch im folgenden Betrieb, dem «Giessenhof» in Dallenwil/NW, wirbelten Herbert und Gertrude Staub auf. Sie besuchten lokale Wirte und beschlossen, zusammenzuspannen – als «Dalleweyer Beizer». Sie kauften gemeinsam günstig ein, lancierten Spezialitätenwochen und schickten einander Gäste. «So einfach war das. So einfach ist es!», sagt Huber.

Nach insgesamt 25 Jahren als Gastgeber – nach Dallenwil zog es das Paar nach Stans – war es genug. Huber machte es sich zur Aufgabe, sein Wissen mit anderen zu teilen: als Berater, Kolumnist und Gastkritiker.

Das Fazit seines Buches in einem Satz zusammengefasst: Sei weniger Gastnehmer und mehr Gastgeber. ANNA SHEMYAKOVA

## Buchtipps



«Geschichten & Gekochtes»  
Tanz mit der Gastronomie  
von Herbert Huber

Werd Verlag  
232 Seiten, gebunden  
ISBN 978-3-85932-911-9  
Fr. 39.00



Andreas Caminada eröffnete 25-jährig sein Restaurant in Fürstenuau.

## Grosse Ehre für Schloss Schauenstein

Das beste Restaurant Europas liegt in der kleinsten Stadt der Welt: Andreas Caminadas «Schloss Schauenstein» in Fürstenuau führt 2018 das Ranking der «Top 100+ European Restaurants» an.

Das Restaurant-Bewertungsportal «Opinionated About Dining» (OAD) hat seine aktuelle Bestenliste zeitgemässer Restaurants veröffentlicht. Das Ergebnis der weltweiten Bewertungsumfrage gibt die Meinungen von mehr als 5000 registrierten Gästen und Food-Bloggern wieder und wird von Chefs jedes Jahr mit Spannung erwartet. Der Spitzenplatz des Rankings geht 2018 an das Restaurant Schloss Schauenstein. Die Bekanntgabe wurde im Beisein der besten Chefs Europas und vieler Gäste in London gefeiert.



Nach fünfmonatiger Schaffenspause eröffnet Andreas Caminada «Schloss Schauenstein» am 1. Juni wieder.

«Wir freuen uns immens über das Ergebnis», so Chefkoch Andreas Caminada. «Ich konnte in den letzten Monaten etwas reisen und war bei beeindruckenden Kollegen zu Gast, um ihre Restaurants auszuprobieren. Ein Publikumspreis wie die OAD-Auszeichnung zeigt, dass sich viele essbegeisterte Gäste aus aller Welt auch unser Restaurant anschauen und damit die Schweiz besser kennenlernen. Ich finde, das ist eine sehr schöne Entwicklung und der Zuspriech eine grossartige Motivation für mein Team.»

*Ein Ort zum Verlieben*

Der Spitzenkoch überzeugte die OAD-Community mit seiner geschmackintensiven Küche, die statt edler Luxusprodukte eher bekannte, saisonale Zutaten aus seiner Schweizer Heimat in Szene

setzt. «Die Küche von Andreas Caminada – mit dem wunderschönen Restaurant am Fusse der Berge – vereint das Beste der Region mit einer Präzision und handwerklichen Qualität, die an ein Schweizer Chronometer erinnern», verdeutlicht OAD-Herausgeber Steve Plotnicki seinen Eindruck. Er verriet bei der Preisverleihung im Londoner Chelsea Royal Hospital: «Ein OAD-Voter hat nach dem Besuch auf Schloss Schauenstein geschrieben, es sei einer der schönsten Orte, an denen er jemals gegessen hätte.»

«Die Präzision und handwerkliche Qualität von Andreas Caminadas Küche erinnern an ein Schweizer Chronometer.»

STEVE PLOTNICKI,  
OAD-HERAUSGEBER

Platz zwei auf der Bestenliste geht an das Restaurant Fäviken von Magnus Nilsson im schwedischen Järpen; es folgt Victor Arguinoniz' Grillrestaurant Etxebarri im Baskenland auf Platz drei. Alain Passards «L'Arpège», das die vorigen zwei Jahre den ersten Platz hielt, findet sich 2018 auf Rang vier.

*Junge, spannende Restaurants*

«Was mich an der 2018er-Liste besonders freut, ist die grosse Anzahl an neuen Restaurants, die in diesem Jahr ihr Debüt feiern. Darunter das «Chambre Séparée» des Belgiens Kobe Desramauts und Björn Frantzéns Restaurant Frantzén in Stockholm, die es direkt in die Top 10 geschafft haben», so Steve Plotnicki.

Zudem haben die Voter junge, spannende Restaurants in Deutschland und Österreich für sich entdeckt. Darunter das «Ernst», Berlin, das «Sosein», Heroldsberg, und das «Intense», Kallstadt. Auch das «Tian» in Wien und die «Saziani Stub'n» in Straden erwähnt er speziell. (SS)



Mehr Informationen unter:  
www.opinionatedaboutdining.com  
www.schauenstein.ch



Mehr Informationen unter:  
www.werdverlag.ch