

Text: Jörg Ruppelt, Fotos: René Frauenfelder

KUNST UND GENUSS

Werner Rothen komponiert seine Menüs im eleganten Berner Restaurant Schöngrün. Seine Kreationen sind so modern und stylisch wie die geschwungenen Dächer des Zentrums Paul Klee.



Das «Schöngrün» und die ZFV-Unternehmungen

Hinter dem Restaurant Schöngrün im Zentrum Paul Klee in Bern stehen die ZFV-Unternehmungen. Diese sind ein traditionsreiches, in der ganzen Schweiz tätiges Gastro- und Hotelierunternehmen mit Sitz in Zürich. 1894 als «Frauenverein für Mässigkeit und Volkswohl» gegründet, beschäftigt das Unternehmen heute über 2000 Mitarbeitende. Im Jahr 2010 wurden ein Umsatz von 179 Millionen Franken und ein Cash-flow von 21 Millionen Franken erwirtschaftet. Den grössten Anteil daran hat der Bereich Gemeinschaftsgastronomie mit über 80 Personalrestaurants sowie Schul- und Universitätsmensen. Ebenfalls zum Unternehmen gehören die Sorell Hotels. Dabei handelt es sich um 13 Stadt- und Feienhotels im 2-, 3- und 4-Sterne-Bereich. Des Weiteren führt das Unternehmen verschiedene Restaurants: neben dem Restaurant Schöngrün im Zentrum Paul Klee in Bern etwa das Restaurant Spice im Rigiblick in Zürich (16 GaultMillau-Punkte), die Gastronomie im Verkehrshaus Schweiz in Luzern oder die Mishio-Restaurants.

Ausladende, gar poetische Beschreibungen von Komponenten? Werner Rothen braucht dergleichen nicht. Sein «Menu Retour du Marché», ein Fünfgänger für 145 Franken, wird auf der Karte mit äusserst knappen, gleichwohl präzisen Worten beschrieben. Da heisst es bei Gang eins etwa: Salm – Sobrassada, Rosenkohl, Preiselbeeren, Marroni. Bei Gang zwei: Red Snapper – Nuss, Randen, Mangold. Was man liest, ist pure Wortreduktion, was der Gast tatsächlich vorgesetzt bekommt, ist pure Kochkunst. «In Reinkultur», lobt der neue Gourmetführer GaultMillau. Man sei begeistert von Rothens unglaublicher Konstanz» und habe deshalb ihm und seinem Team vom Restaurant Schöngrün zu Bern wiederum 17 Punkte verliehen.

Er selbst freut sich darüber, zumal endlich ein Bericht im GaultMillau erschienen sei, ohne jedwede Kritik, sagt Werner Rothen. «Letztes Jahr hat man noch unser Offenausschankangebot bemängelt», schmunzelt er. Die Bezeichnung Kochkünstler lässt er sich gefallen, deswegen abheben oder auf irgendwelchen medialen Bühnen Kopfstände vollführen – das kommt für ihn nicht in Frage. Auch wenn er seine Gerichte akribisch plant und zu einem stylischen Bild zusammenfügt, Komponenten manchmal wie von einem unsichtbaren Lineal gezogen auf den Teller anrichtet, er selbst gibt sich wohl-tuend unaufgeregt, bescheiden, bodenständig und zuvorkommend.

Geboren und aufgewachsen ist Werner Rothen im bernischen Schwarzenburg. Er und seine Geschwister wohnten in einem idyllisch gelegenen Weiler, in einem Einfamilienhaus, das Rothens Vater bauen liess. Obwohl seine Eltern beruflich keinerlei Beziehung zur Gastronomie hatten, gab es für den jungen Werner von Anfang an nur einen **weiter**





**Werner Rothen –
Mein Gourmetdesign**
Annette Weber und
Werner Rothen
152 Seiten, über 40
Rezepte, vierfarbig
ISBN
978-3-909532-77-3
89 Franken
www.weberverlag.ch

Berufswunsch: Koch. Weil er keine Lehrstelle fand, entschied er sich zunächst für das Konditorenhandwerk. «In der Confiserie Hofer in Aubonne absolvierte ich die Lehre», erzählt Werner Rothen. Nach deren Abschluss begann er dann unter Lehrmeister Franz Brazerol im Hotel Eiger in Grindelwald seine Wunschlehre, die er 1981 beendete. Nach der Rekrutenschule verdiente er sich seine ersten Sporen als Commis im Hotel Monte Rosa in Zermatt und anschliessend im «Palace» in Gstaad. Dort «diente» er eine Saison dem legendären Palace-Küchenchef Henri Jolidon als erster Commis Saucier. «Wir Jungen assen damals hartes Brot», erinnert er sich. 18 Arbeitsstunden am Tag seien fast schon normal gewesen. Eine Anekdote ist ihm besonders in Erinnerung geblieben: «Ich teilte mir im Palace ein kleines Personalzimmer mit drei anderen Köchen, darunter einem Italiener, der in einem Nachtrestaurant gearbeitet hat. Wenn der am frühen Morgen heimkam, brachte er seine Freundin mit. An Weiterschlafen war dann nicht mehr zu denken!»

Später wechselte Werner Rothen zu Jacky Donatz ins „Castello del Sole“ nach Ascona. «Jacky war damals Mitte dreissig und sprudelte vor Ideen. Unter ihm war ich erster Commis Tournant. Intensiv war die Zeit und wahnsinnig lehrreich für mich», erinnert sich Werner Rothen. Noch einmal kochte er in seinem alten Lehrbetrieb, im Hotel Eiger in Grindelwald, ehe er 1984 neue Herausforderungen im Ausland suchte. Für ein Jahr ging er als Koch nach «Sun City», einer grossen Casino-Anlage ausserhalb der südafrikanischen Grossstadt Johannesburg. Anschliessend zog er weiter in die USA. Unter anderem arbeitete er als Sous-Chef und später als Küchenchef im Century Plaza in Los Angeles. «Dreizehn Jahre kochte ich dort. Mein Chef damals war Captain der amerikanischen Kochnationalmannschaft», erzählt Werner Rothen. «Er war es, der mich für Kochkunstausstellungen begeisterte.»

Zwei Jahre führte er später in der portugiesischen Algarve ein Gourmetrestaurant, ehe er als Küchenchef im «Walliserhof» in Saas Fee anheuerte. Anfang 2000 wechselte er ins Hotel Schweizer-

hof nach Bern. Nach dessen Schliessung im Jahre 2005 übernahm er die Betriebsleitung des neu eröffneten Restaurants Schöngrün im Zentrum Paul Klee in Bern. Mit ihm wechselte damals auch die hochtalentiertere Köchin Nadine Wächter vom «Schweizerhof» ins «Schöngrün». Sie führte für ein Jahr die neue «Schöngrün»-Küche und eroberte auf Anhieb 15 GaultMillau-Punkte. Nach ihrem Wegzug ins Ausland übernahm Werner Rothen neben dem Betriebsleiterposten zusätzlich den des Küchenchefs.

Fünf Jahre ist das nun her. Peu à peu haben er und sein Team (darunter Talente wie Pascal Schwarz) mit dem eleganten «Schöngrün» den Aufstieg in den Olymp der Schweizer Spitzgastronomie geschafft. Nach dem 16. GaultMillau-Punkt 2008 folgte 2009 der 17. Punkt. Und ein Michelin-Stern, worauf er besonders stolz ist. Neben seiner Arbeit in der Küche hat er sich in den letzten zwölf Monaten einem Projekt gewidmet, in das er viel Arbeit und Herzblut steckte. «Werner Rothen – Mein Gourmetdesign» lautet der Titel seines ersten, exzellent bebilderten Kochbuchs, das jetzt im Weber-Verlag erschienen ist. Das Werk zeigt die moderne, internationale und auf erstklassige Rohprodukte basierende Kochkunst eines weitgereisten Küchenchefs.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir drei, gegenüber dem Buch etwas abgeänderte Gerichte, inklusive Rezepte. Es dürfte für viele vergnüglich sein, Werner Rothens Gerichte oder auch nur Komponenten nachzukochen. X

Rezepttipps
aus dem «Schöngrün»
finden Sie auf den
folgenden Seiten.



Blick auf die herrschaftliche, in einem Park gelegene Berner Villa Schöngrün mit dem modernen Restaurantanbau aus Stahl und Glas.



Der lichtdurchflutete Glaspavillon des Restaurants Schöngrün.

VOR SPEISE

Freilandeier, Kaviar aus Frutigen, geräucherter Stör und Liebstockluft

Zutaten für 4 Personen

200 g geräucherter Stör, in vier
Tranchen geschnitten
4 St. Freilandeier
60 g Kaviar
wenig Nüsslisalat
Fleur de sel
Liebstockluft

Zubereitung

Die Eier während 50 Minuten in einem exakt
65 °C warmen Dampföfen kochen.

Auf vier kalte Teller je eine Tranche des
geräucherten Störs geben, die Eier vorsichtig
auf der unteren Seite von der Schale befreien
und durch die Öffnung in einen Suppenlöffel
gleiten lassen. Nun pro Teller ein Ei an den
Stör legen, je mit einem Nocken Kaviar
ausgarnieren, das Ei leicht mit Fleur de sel
parfümieren, mit wenig Liebstockluft
garnieren, pro Teller einige Nüsslisalat-Blätter
als Ganiture geben, servieren.

Liebstockluft

50 g Liebstockel, von Hand in kleine
Stücke zerrissen
1 dl Noilly Prat
1 dl Geflügelfond
1 Prise Zucker
1 espl. Soja Lecit

Zubereitung

Alles zusammen aufkochen, ohne das Lecit,
für zirka zehn Minuten sieden lassen, nun
die Pfanne mit Klarsichtfolie abdecken und
erkalten lassen.

Durch ein feines Sieb passieren, das Lecit
beigeben und mit dem Handmixer gut
aufschäumen.

Präsentieren

Den Risotto in vier vorgewärmte Martini-
Gläser anrichten, mit einem Esslöffel
Liebstockluft bedecken, als Garnitur je ein
kleines Bärlauchblatt.



HAUPT GANG

Rehrücken
Ahornsirup, Kaffee,
Süskartoffeln, Banane,
Pffifferlinge

Zutaten für 4 Personen

200 g	Rehrücken am Stück
2 dl	Ahornsirup
	Bratbutter zum Braten
	Maldon-Salz
	Maldon-Pfeffer
2 El	frische Butter
1 Zweig	Thymian

Zubereitung

Den Rehrücken für 24 Stunden im Ahornsirup einlegen, aus dem Sirup nehmen, in einer Bratpfanne in der Bratbutter ringsum gut anbraten, im Ofen bei 120 °C zu einer Kerntemperatur von 38 °C bringen, für 6 Minuten stehen lassen.

Vor dem Servieren kurz in frischer, heisser Butter mit den Thymian schwenken.

Kaffeejus

1 dl	Wildjus
1	Espresso, stark
1 El	Khalua
1 El	frische Butter

Den Espresso mit dem Khalua zur Hälfte einkochen mit dem Wildjus auffüllen, aufkochen, mit der frischen Butter montieren.

Süskartoffeln

300 g	Süskartoffeln, geschält, in 2 cm grosse Stücke schneiden
40 g	Entenleber-Terrine
1/2 dl	Vollrahm
	Salz, Muskatnuss

Zubereitung

Die Süskartoffeln im Salzwasser kochen, sobald diese gar sind, abschütten und kurz ausdampfen lassen, pürieren, durch ein feines Sieb streichen. Den Rahm und die Entenleber-Terrine darunter rühren, mit Salz und Muskatnuss abschmecken, warm stellen.

Banane

Zwei normale Bananen durch ein feines Sieb streichen, Saft von einer halben Limette und ein Espl. Xantan mit wenig fein geriebener Muskatnuss gut darunter mischen, sofort zugedeckt kühl stellen.

Präsentation

Den Rehrücken in vier Stücke schneiden, auf der rechten unteren Seite des Tellers platziert mit dem Maldon-Pfeffer und -Salz parfümieren, Ein Esslöffel Bananenpüree dazu geben, ein Esslöffel Süskartoffelpüree nockenähnlich auf den Teller dressieren, zwölf gebratene Pffifferlinge sowie einige blanchierte, glasierte Rosenkohlblätter mit Preiselbeer-Konfitüre füllen und den Teller damit garnieren. Das Fleisch mit der Kaffeesauce umgiessen, servieren.



DESSERT

Victoria-Ananas Chili, Madagaskar-Vanille, Olivenölglace Pfeffer-Ananas

Zutaten für 4 Personen

2 St. Mini-Ananas
3 St. Vanille-Stangen
10 St. rote Chilis, frisch
3 El brauner Zucker
2 El Eukalyptus-Honig
3 El brauner Rum

Zubereitung

Die Ananas schälen, so dass sie von jeglicher Schale befreit ist. Ebenfalls das Mittelstück der Ananas ausstechen. Nun das Vanillemark aus der Schale kratzen und zur Seite legen. Die leeren Vanillestangen in 4 cm lange Stücke schneiden. Anschliessend die Vanillestücke wie auch die roten Chilis ringsum in das Äussere der Ananas stecken, igelförmig. Die Butter zusammen mit dem Vanillemark in einer Bratpfanne heiss werden lassen, die zwei Ananas begeben und in der heissen Vanillebutter gut anbraten. Zucker und Honig begeben und die Ananas für zirka sechs Minuten in einen auf 140 °C vorgewärmten Backofen geben, während dem Offenaufenthalt die Ananas vier bis fünf Mal mit der heissen Vanillebutter begiessen (arosieren). Nun die Pfanne aus dem Ofen nehmen, die Ananas mit Rum übergiessen und kurz flambieren. Die Ananas aus der Pfanne nehmen, die Flüssigkeit zu einem Karamell einkochen lassen. Die Ananas von jeglichen Chili- und Vanillestücken befreien, in vier lange Stücke schneiden, diese wiederum in vier gleichmässige Tranchen schneiden. Anschliessend auf vier Teller verteilen, mit dem Sirup beträufeln und mit einem Nocken Olivenöl-Sorbet beträufeln.

Olivenölglace

1 kg Joghurt oder Creme cuisine
300 g Sirup
150 g Olivenöl
Fleur de sel

Zubereitung

Joghurt und Sirup mischen. Olivenöl einrühren und mit Fleur de sel abschmecken. In Pacojet-Becher einfrieren lassen. Ergibt zirka 1,5 Liter oder drei Becher.

