

PHILIPPE ROCHAT, SPITZENKUCH

Le Maître de l'Hôtel de Ville

Ich übe meinen Beruf heute noch mit der gleichen Leidenschaft aus wie ganz am Anfang meiner Karriere. Schon als kleiner Junge wusste ich, dass ich Koch werden wollte, aber mir war damals noch nicht bewusst, was das genau heisst. Wie jedes Kind habe ich manchmal einen Kuchen gebacken und ein bisschen gekocht. Ich liebte den Geruch einer Suppe oder eines Bratens; ich fühlte mich schon immer von der Küche angezogen. Selbstverständlich hatte ich daneben wie jedes Kind auch andere Hobbys, ich spielte zum Beispiel Fussball und fuhr etwas Ski. In den darauffolgenden Jahren habe ich mein Metier Schritt für Schritt entdeckt, immer mit dem Ziel, mich weiter zu perfektionieren. Dieses Streben nach Perfektion umfasst technische Feinheiten, die ich mir erarbeite, aber auch die stetige Suche nach den besten saisonalen Produkten, deren Geschmack ich optimal zur Geltung bringen will. Die Faszination fürs Kochen haben mir meine Mutter und mein Vater mitgegeben; sie haben beide sehr gern gegessen. Wir nahmen uns in der Familie immer Zeit, um miteinander, am Tisch sitzend, zu essen. Diese Gewohnheit habe ich bis heute beibehalten. Ich liebe es, mit der Familie, mit Freunden oder auch mit meinem Personal zu essen. Es muss nicht immer Kaviar, Foie gras oder Hummer sein, ich schätze auch ein einfaches, gutes Essen aus saisonalen Produkten mit einem guten Glas Wein. Eine Mahlzeit mit anderen Menschen zu teilen, ist etwas ausserordentlich Schönes.

Wo ich mich inspirieren lasse? Inspiration bedeutet Arbeit und Nachdenken, und es ist das In-Frage-stellen von dem, was man in den letzten Jahren gemacht hat. Es gibt immer etwas, das man verbessern kann, und stets entdeckt man ein Detail, das mit einem kleinen Dreh noch besser wird. Wir haben hier in Crissier im Restaurant de l'Hôtel de Ville jeweils vier Saisonkarten pro Jahr. Wir machen eine Karte, dann gibt es kleine Anpassungen, und dann muss man schon an die nächste Saison denken. Das geht schnell, man hat nie frei, und man hat nie Zeit, wirklich zu Atem zu kommen. Das ist das, was mich auf Trab hält. Auf diese Weise fällt man nie in eine Routine. Was ich in der Küche nie aus den Händen gebe, sind meine persönlichen Messer und Gabeln. Ein Koch leiht sein Messer nie aus, das ist persönlich. Jeder hat sein eigenes Kochbesteck. Ein Messer zum Beispiel muss genau in die Hand passen, und es muss scharf sein wie eine Rasierklinge. Jeden Mittag und jeden Abend verlasse ich zwischendurch die Küche, um meine Gäste im Restaurant zu begrüßen. Das gehört dazu, denn es gibt Leute, die sich ein Jahr lang darauf freuen, chez Rochat zu speisen. Wenn sie dann hier sind, dann wollen sie mich auch sehen. Wir haben Stammgäste, die mehrmals pro Monat vorbeikommen. Ich kenne auch Leute, die aus Paris anreisen und drei- oder viermal an mehreren Tagen hintereinander bei mir essen. Das ist beeindruckend.

Vor knapp sieben Jahren haben wir das Restaurant baulich vollständig verändert. Ich habe jedoch nicht einfach nur umgebaut, um modisch zu sein; das Ziel war, eine Atmosphäre der Nüchternheit mit Stil zu schaffen. Dabei kamen die besten Materialien zum Einsatz wie beispielsweise Holz der Sequoia, Stucco Veneziano und Marmor. Das ist wie beim Kochen: Auch da verwende ich ausschliesslich Qualitätsprodukte. Leider haben viele Köche von heute kein Gespür mehr für die Grundlagen des Kochens und dafür, wie man ein Menu komponiert und ein Gleichgewicht der Geschmäcke kreiert. Das ist sehr schade, und der Gedanke an die Zukunft der Küche macht mir deshalb ein wenig Angst. Meine persönliche Ambition ist, die Gäste mit meinen Kreationen zu bezaubern.

FOTO: GAËTAN BALLY, INTERVIEW: REBEKKA HAEFELI