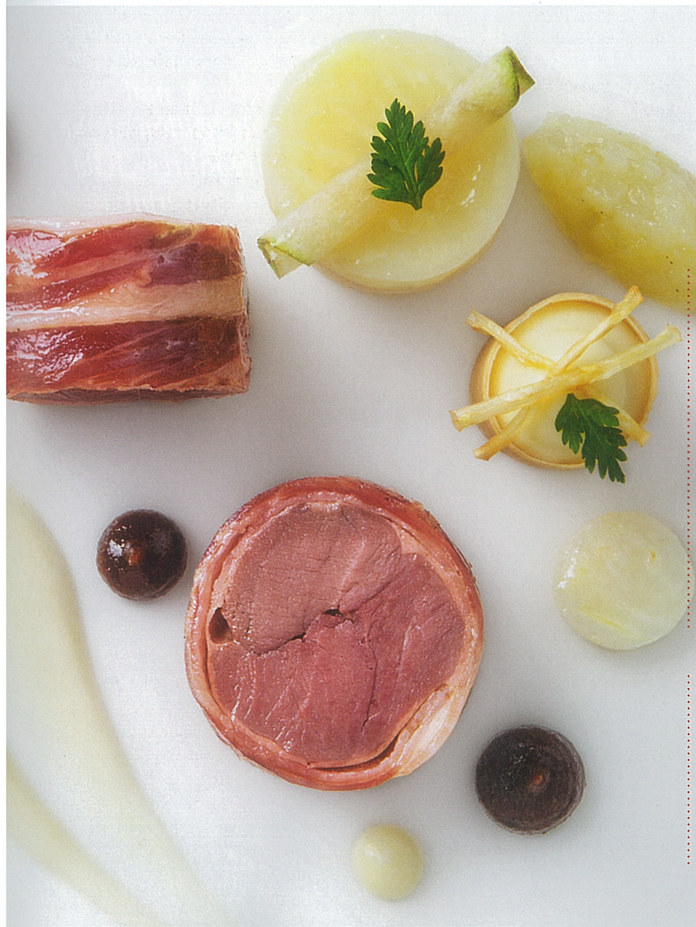
Der neue Stern am Vierwaldstättersee

Er war gerade mal 27, als ihn der Gault-Millau als «Entdeckung des Jahres» feierte. Jetzt ist Fabian Inderbitzin 32 und mit 16 Punkten sowie einem Michelin-Stern einer der ganz Grossen am Herd. Zudem hat der innovative Innerschweizer Küchenkünstler soeben ein Kochbuch mit seinen besten Rezepten herausgegeben. Der edle Bildband bietet Einblicke in Fabian Inderbitzins elegante, kreative und zugleich herzhafte Küche.

INTERVIEW Annette Weber
BILDER Marcus Gyger



Hotelier persönlich

Fabian Inderbitzin wurde am 5. Juni 1981 in Schwyz geboren. Nach der Schule absolvierte er die Kochlehre bei Tony Schmidig im Restaurant Rigiblick in Lauerz SZ. Seine erste Stelle als Küchenchef hatte er im Seehotel Kastanienbaum (LU) inne, wo er auf Anhieb 15 Gault-Millau-Punkte erreichte. 2007 zeichnete Gault-Millau Inderbitzin als «Entdeckung des Jahres» aus. Danach stand Fabian Inderbitzin als Küchenchef im Dienste des Château Gütsch in Luzern. Seit 2011 arbeitet der Innerschweizer als Küchenchef im neu eröffneten Seerestaurant Belvédère in Hergiswil (Kanton Nidwalden) – ausgezeichnet mit 16 Gault-Millau-Punkten und einem Stern im Guide Michelin.

Hotelier buch-tipp

Das Buch «My Way» von Fabian Inderbitzin ist im Weber Verlag (Thun) erschienen und enthält neben 80 Rezepten auch über 500 farbige Aufnahmen.
Preis: CHF 89.–, exkl. Versandkosten.
www.weberverlag.ch

Das neue, in dezentem Grün erbaute Seerestaurant Belvédère wirkt urban und makellos, der Blick über den Vierwaldstättersee scheint endlos weit. Das Interieur ist chic und schnörkellos, in warmen dunklen Farben und klaren Linien gehalten. Hier bittet Fabian Inderbitzin zu Tisch und auf die Terrasse direkt am See. Der junge und hochgelobte Innerschweizer pflegt eine klassisch-solide französische Küche mit mediterranen und asiatischen Akzenten. Fabian Inderbitzin setzt auf klare Aromen, tiefe Saucen und auf qualitativ hochstehende Produkte aus der Umgebung. Auf der Karte stehen Kalb aus Nidwalden, Stanser Gitzi und Hecht aus dem See – kleine, gradlinige Kunstwerke, elegant und streng geometrisch präsentiert und herzhaft im Geschmack – und sinnlich-leichte Schokoladenspezialitäten zum Dessert.

Fabian Inderbitzin, was bedeutet der Michelin-Stern für Sie?
Der Stern ist für mich ein Bubentraum! Die Sterneköche haben mich schon immer fasziniert. Im Fernsehen schaute ich mir jeweils die Sendungen mit den deutschen Starköchen Alfons Schubeck und Johann Lafer an. Ein Michelin-Stern ist etwas vom Schönsten, das einem Koch passieren kann. Aber es ist gleichzeitig auch ein gewisser Druck, denn bei jedem Gericht frage ich mich, ob es nun einem Stern würdig ist oder nicht. Zudem ist der Stern eine Verpflichtung, sich weiterzuentwickeln.

Wann dachten Sie zum ersten Mal daran, Koch zu werden?
Anfang Primarschule, in der vierten oder fünften Klasse. Bereits damals kochte ich schon zuhause alleine unser traditionelles Weihnachtsmenü – gefüllte Kalbsbrust.

War gutes Essen in Ihrer Familie wichtig?
Meine Mutter kochte stets selbst und hat nie Fertigprodukte verwendet. Ich hatte ihr als Kind immer geholfen. Mein Vater war ein grosser Gourmet. Er sammelte die Zeitschriften des legendären französischen Starkochs Paul Bocuse und reiste auch zu allen damaligen Dreisterneköchen in Italien und Frankreich. Das hat mich bestimmt geprägt.

Würden Sie Ihren Beruf als einfach bezeichnen?
Nein, einfach ist er sicher nicht. Kochen ist eine sehr anspruchsvolle Angelegenheit. Es ist zwar eigentlich in der Tat einfach, gut zu kochen. Aber dies in einem Restaurant mit klaren Zeitvorgaben auch umzusetzen, ist sehr schwierig!

Ist Kochen ein Fleiss- oder ein Traumberuf?
Ganz klar ein Traumberuf! Man muss der Typ dazu sein, man muss es zu hundert Prozent wollen. Man investiert sehr viel Zeit. Kochen muss einfach das sein, was man am liebsten macht. Und wer kann das sonst schon, den ganzen Tag das tun, was er am liebsten macht?

Weshalb sind Sie denn Koch geworden?
Weil es kreativ und herausfordernd ist, aus den Grundprodukten etwas zu machen. Den Ausschlag gab aber die Schnupperzeit bei meinem späteren Lehrmeister Tony Schmidig im Restaurant Rigiblick in Lauerz im Kanton Schwyz.

Kochen bedeutet für Sie …
… eine Leidenschaft. Nichts ist schöner als der Moment, in dem ich ein neues Gericht anrichte. Manchmal gefällt mir das Gericht allerdings schon nach einer Woche nicht mehr. Kaum habe ich meine Arbeit vollendet, hinterfrage ich sie schon wieder.

Welches Geheimnis haben Rezepte heute noch?
Keines mehr! Früher hatte jeder Küchenchef sein Rezeptbüchlein, das er niemals herausgab. Heute aber liegen alle Rezepte offen herum.

Was ist eigentlich das Schönste, das man einem Koch sagen kann?
Wenn der Gast zufrieden ist und das Essen würdigt. Ich freue mich über das Lob eines Feinschmeckers, der etwas von der Sache versteht.

Woher nehmen Sie denn Ihre Ideen?
Ich gehe immer vom Hauptprodukt aus – zum Beispiel Stanser Gitzi – und überlege mir dann, welche Sauce, welches Gemüse ich dazugeben will. So kombiniere ich Rüebli, Gitzi und Morcheln, als Essenz Rüeblisaft und als Gewürz Vanille, das passt sehr gut, oder auch Kreuzkümmel. Dazu kommen Rüebli in Variationen: Ich mixe Rüeblisaft und Kreuzkümmel mit etwas Butter oder serviere Rüeblipüree und im Ofen geschmorte Rüebli. Zum Hauptprodukt, das stets der jeweiligen Saison entspricht, gebe ich immer maximal drei Komponenten dazu.

Und dabei bevorzugen Sie konsequent regionale Produkte?
Ja – aus qualitativen Gründen, aber ein Stück weit auch aus einer Verpflichtung den lokalen Produzenten gegenüber.

Mit 27 Jahren wurden Sie 2007 bereits «Entdeckung des Jahres» von Gault-Millau, seither erkochten Sie sich 16 Gault-Millau- und 6 Guide-Bleu-Punkte und 1 Michelin-Stern. Wie wird man so jung so erfolgreich?
Gault-Millau fördert junge Talente bewusst. Die Auszeichnung zur «Entdeckung des Jahres» ist für mich ein Ansporn, eine Verpflichtung. Einfach zu erreichen sind diese Auszeichnungen ja nicht. Michelin beobachtet Restaurants über Jahre, bevor sie diese dann vielleicht mit einem Stern auszeichnet. Wir waren stets innovativ, haben immer alles gegeben – und vor allem sehr viel gearbeitet. Wenn man in der Küche etwas erreichen will, braucht es ein Team von Gleichgesinnten. Ich hatte das Glück, immer tolle Weggefährten zu haben. Zum Beispiel bis vor einem halben Jahr Pirmin Schmidli, der mich in den letzten sechs Jahren als rechte Hand unterstützt hat; mein jetziger Souschef Pascal Hurni, der mich auch schon seit sieben Jahren begleitet, und auch mein guter Freund Karim Madhour, mit dem ich 2006 im Seehotel Kastanienbaum zusammenarbeiten durfte.

Sie werden von Gastrokritikern für Ihre Vielseitigkeit gelobt: Sie setzen auf kräftige Aromen, sind ein virtuoser Fleischkoch und kreieren zugleich sinnliche Desserts. Wie definieren Sie selbst Ihre Küche?
Was ich nie machen würde, sind zum Beispiel gesuchte Kombinationen wie Erdbeer-Risotto mit weissem Trüffel. Ich koche lieber das, was ich auch selbst gerne esse: klare Aromen, gute Grundprodukte, eher zurückhaltend gewürzt. Ich will die Produkte leben lassen! Auch beim Anrichten bevorzuge ich klare Formen. Die Basis bildet immer die klassische französische Küche.

Wo sehen Sie Potenzial für eine Weiterentwicklung der Spitzengastronomie?
Die Spitzengastronomie wird immer bestehen – es wird immer Leute geben, die dies schätzen und suchen. Die Zeiten haben sich allerdings geändert. Früher ging man aus Prestigegründen in Gourmetrestaurants, heute begegnen wir der Erlebnisgastronomie. Hier im Belvédère beginnt es mit dem Amuse-Bouche und hört mit den Friandises auf – das ist auch eine Art Erlebnisgastronomie, aber eher dezent.

Bewerten Sie eigentlich im Kopf auch Essen, wenn Sie privat essen gehen, oder können Sie es einfach geniessen?
In berühmten Restaurants sind meine Erwartungen schon sehr hoch – und werden meist auch erfüllt. Ich lasse mich gerne inspirieren, studiere die Speisekarten anderer Restaurants, auch im Internet. So kann ich eine ganz andere Welt erkunden, ohne die Gerichte tatsächlich vor mir zu haben – und kann mir beim Lesen gute Kombinationen ausdenken.

Wie geht es weiter? Nach welchen Sternen möchten Sie noch greifen?
Ich möchte auf dem bisher Erreichten aufbauen. Es ist auch schon schwierig, das jetzige Niveau zu halten. Ich möchte innovativ bleiben und mich steigern. Ich habe keine grossen Pläne, sondern fokussiere mich ganz auf das Belvédère, auf das Hier und Jetzt. **H**