

NEUES BUCH JUNGER SPITZENKÖCHE MIT ROLF FUCHS AUS STEFFISBURG

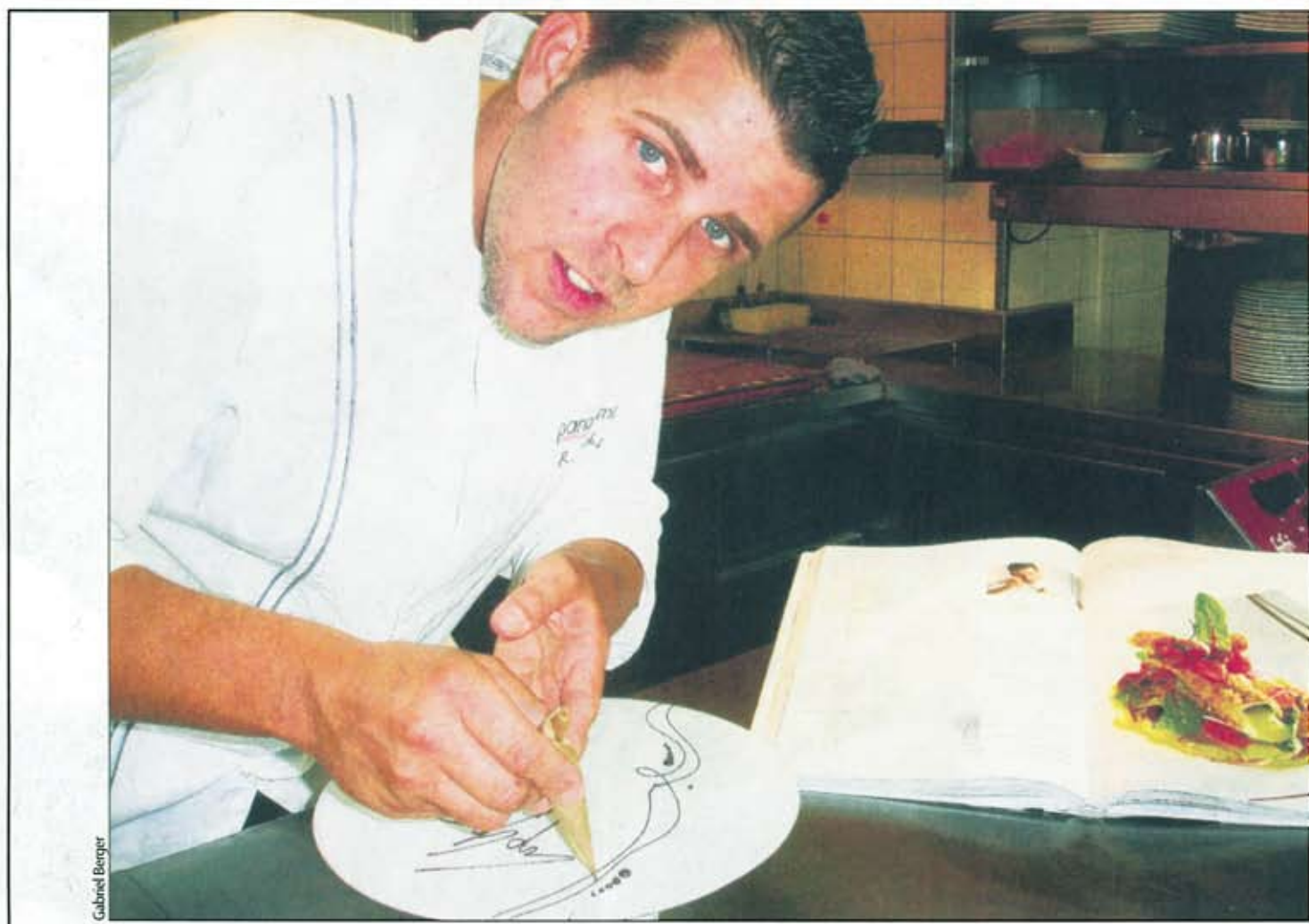
«Mein Antrieb ist die Freude»

Soeben ist das Buch «Talent & Passion» mit innovativen Rezepten von jungen Spitzenköchen erschienen. Einer von ihnen ist Rolf Fuchs aus Steffisburg. Seine Leidenschaft fürs Kochen treibt ihn stets zu Höchstleistungen.

Wer horcht nicht auf, wenn er von einem Kalbsfiletmedaillon mit Haselnusskruste hört. Und wem läuft nicht das Wasser im Mund zusammen, wenn er von einer Vanillecreme im Schokolade-Zylinder liest, geschweige denn sie sieht. Den Anblick dieser und weiterer Köstlichkeiten sowie die Anleitung, wie man sie zubereitet, gibt es im neuen Buch «Talent & Passion», das vor wenigen Wochen erschienen ist. Aus der ganzen Schweiz haben 35 junge Spitzenköche im Alter zwischen 25 und 45 Jahren je drei eigene Rezepte zu diesem Kochbuch beigesteuert. Bei den oben genannten Gerichten mit von der Partie sind auch Urs Wandeler vom Hotel Restaurant Schönbühl in Hilterfingen sowie Rolf Fuchs vom Restaurant Panorama in Steffisburg. Beide gehören den «Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse» an, einer Vereinigung, die sich Qualität, Kreativität und Innovation in der Küche auf die Fahne geschrieben hat.

Weltmeisterliche Küche

Schon früh liess Rolf Fuchs sein kulinarisches Talent aufblitzen. 1998 erhielt er mit gerade einmal 21 Jahren den Titel «Koch des Jahres», ein Jahr später gewann er an der Berufssolympiade in Kanada den Weltmeistertitel. Ausgezeichnet mit 15 Gault-Millau-Punkten leitet er zusammen mit Vater Karl und Ehefrau Manuela seit fast zehn Jahren den elterlichen Betrieb im Restaurant Panorama und verwöhnt die Gäste mit seiner Fusionsküche. «Der Be-



Gabriel Berger

Er ist der unbestrittene Chef in der Küche: Rolf Fuchs kreiert seine Desserts und Dekorationen mit grosser Sorgfalt. Der 32-Jährige aus Steffisburg ist soeben im Buch «Talent & Passion» mit drei eigenen Rezepten verewigt worden.

griff bedeutet, dass ich Geschmäcker aus der ganzen Welt mit Produkten aus der Region auf die Teller zaubere und so etwas ganz Neues schaffe», erklärt Fuchs.

Impulse aus den Ferien

Ohnehin ist es der grosse Antrieb des 32-Jährigen, stets nach neuen Rezepten zu suchen und diese umzusetzen. Vier Mal pro Jahr kreieren Fuchs und sein Team eine neue Speisekarte. «Ich halte permanent Ausschau nach neuen regionalen Produkten. Aber auch wenn ich in den

Ferien bin und zum Beispiel einen ausländischen Markt besuche, gibt mir dies frische Impulse», so der Spitzenkoch. Nach einem Aufenthalt in Spanien, «importierte» er ein Nudelgericht, das auf sehr spezielle Weise in einem ausgehöhlten Parmesan hergestellt wird. «Die Leidenschaft und die Freude am Kochen sind mein zentraler Antrieb», sagt Fuchs.

Auch für Laien machbar

Bereits 2003 erschien erstmals ein Buch mit Rezepten von

Rolf Fuchs. In der Zwischenzeit hat sich das Werk mehr als 3000 Mal verkauft. Aber können Laienköche diese raffinierten Speisen überhaupt selber zubereiten? «Natürlich werden die Menüs nicht immer so aussehen wie auf den Bildern, aber sonst sind sie durchaus machbar», meint der junge Familienvater. Immer wieder werden in seinem Restaurant auch Kochkurse zu seinen Rezepten durchgeführt.

Bis jetzt sei das laufende Jahr 2009 «super» verlaufen, betont

Fuchs. Und es gebe keine Anzeichen, dass sich dies ändere, sagt der erfolgreiche Koch. Von einer allfälligen Krise fehlt im Restaurant Panorama also jede Spur, wofür der Spitzenkoch auch prompt eine Erklärung parat hat: «Unser Betrieb lebt von den Privatkunden, und die gönnen sich nach wie vor gerne gute Speisen und idyllische Plätze.»

GABRIEL BERGER

• www.panorama-hartlisberg.ch
• www.schoenbuehl.ch