

Kochen ohne Grenzen

Denis Schmitt und Guy Wallyn sind zwei ambitionierte Mitglieder des Verbunds «Jeunes Restaurateurs d'Europe»

Von Denise Muchenberger

Sie sind jung, vielleicht auch ein bisschen wild, voller Ideen und vor allem eines: Köche aus Leidenschaft. Denis Schmitt aus dem Restaurant Le Murenberg in Bubendorf und Guy Wallyn vom Restaurant Schloss Bottmingen vertreten die Region im Schweizer Führer der «Jeunes Restaurateurs d'Europe» (JRE).

Die Vereinigung präsentiert europaweit passionierte Gastgeber, die bei der Aufnahme ins Netzwerk nicht älter als 42 Jahre alt sind. Denis Schmitt ist schon seit über fünf Jahren mit dabei und von der Philosophie des JRE überzeugt: «Wir alle teilen eine kompromisslose Haltung, wenn es um ein gutes Grundprodukt und Themen wie Regionalität und Saisonalität geht», sagt er. «Dieser Gedanke spricht mich an – und dass wir neugierig und innovativ bleiben wollen», sagt der Sterne Koch. Die Vereinigung betreibt ein internationales Netzwerk, gibt aber länderspezifische Führer heraus.

In der Schweiz sind im Moment 27 Köche und Köchinnen beim Verbund «Jeunes Restaurateurs». Denis Schmitt hat das Amt des Vizepräsidenten inne und schätzt den wertvollen Austausch unter den Gastronomen, man bespricht neue Ideen, hilft sich bei Personalengpässen aus und hat die Möglichkeit, dank der internationalen Reichweite auch in fremden Ländern zu kochen.

Gastspiel auf den Malediven

Der 38-Jährige geht diesen März auf die Malediven, um dort während einer Woche seine Künste zu zeigen, angefragt wurde er vom JRE. «Das sind natürlich interessante Türen, die sich öffnen», sagt er. «Ich bin gespannt, was mich dort erwartet, mit welchen Produkten ich arbeiten werde, mit welchen Techniken, wie die Infrastruktur aussieht – persönlich und beruflich kann ich mich auf jeden Fall weiterentwickeln.»

Inwiefern ihm der JRE auch Gäste aus anderen Ecken der Schweiz oder gar aus Europa bringt, die explizit dem Restaurantführer nachreisen, kann er nicht abschätzen. «Aber natürlich empfehlen wir uns untereinander weiter, das Kollegialitätsprinzip funktioniert.»

Denis Schmitt kocht seit 2012 in Bubendorf und führt das «Le Murenberg» gemeinsam mit seiner Frau Melanie. Die beiden haben sich in Zermatt kennengelernt, wo er als Koch, sie als Patissière arbeitete. Schnell war sich das Paar einig, dass sie sich bereits in jungen Jahren in einem eigenen Betrieb verwirklichen wollen – und nicht erst kurz vor dem Ruhestand.

Also hielten sie Augen und Ohren offen. «Als das Restaurant in Bubendorf ausgeschrieben war, schien es für uns perfekt. Ich komme aus dem Elsass, meine Frau aus Zürich.» Das «Le Murenberg» lag also ungefähr in der Mitte, also gleich weit von ihren Familien entfernt.

2012 in Bubendorf angekommen, musste das Paar viel arbeiten, um sich ein Stammpublikum aufzubauen. «Wir sahen dies als spannende Herausforderung. Wir waren neu zugezogen, dann war ich auch noch Elsässer – das machte die Sache nicht einfacher», sagt Denis Schmitt lachend.

Aber die beiden haben stets an ihr Konzept geglaubt, das die Launen der Natur ebenso berücksichtigt wie ihre



«Da öffnen sich interessante Türen.» Die Chefköche Guy Wallyn vom «Schloss Bottmingen» (links) und Denis Schmitt vom «Le Murenberg» in Bubendorf. Foto Nicole Font

Schätze. «Meine Eltern waren Gemüsebauern. Ich weiss also ganz genau, was wann Saison hat. Erdbeeren im Februar? Da stehen mir die Haare zu Berge.» So passt er seine Karte und die Menüs immer dem aktuellen Angebot an, die Qualität und der Geschmack eines Produktes sind für ihn entscheidend.

Für den Koch gibt es keine Kompromisse, wenn eine Tomate nicht nach Tomate schmeckt, muss eine Alternative zum Caprese-Salat auf die Karte. Auch für hochwertigen Fisch und Meeresfrüchte kann er sich begeistern und hat sich ein eigenes Netzwerk zu Experten aufgebaut. «Ich bin direkt in Kontakt mit den Mareyeurs in der Bre-

tagne, die am Hafen bei den Fischern einkaufen und den Grosshandel und Gastronomen beliefern.»

Gestern gefangen, heute serviert

Was also gestern in der Bretagne gefangen wurde, kommt bei Denis Schmitt heute auf den Tisch. «Das kann ein Kabeljau, eine Seezunge oder wenn wir Glück haben ein Wolfsbarsch sein. Wichtig ist, dass die Art und Weise, wie gefischt wird, korrekt ist.» Der Elsässer kauft nur jene Fische ein, die mit der Angel gefangen wurden. «Fischer, die mit grossen Schleppnetzen arbeiten, tun dies nicht nachhaltig. Die Hälfte des Fangs geht als Abfall ins Meer zurück. Auch das ist mir als Koch wichtig,

Verantwortung zu übernehmen und gegen die Ausbeutung der Meere anzukämpfen.»

Sein Berufskollege Guy Wallyn vom Schloss Bottmingen kann sich für Fischgerichte ebenso begeistern wie für das Fischen selbst. Wenn er die Angel auswirft und die umliegende Natur genießt, gelingt es ihm vollkommen, Abstand vom hektischen Alltag zu gewinnen. Wobei das Fischen bei Wallyn derzeit zu kurz kommt. Denn mit dem Schloss Bottmingen, das sechs Tage die Woche geöffnet und mit dem Weiher um die Schlossmauern ein beliebter Veranstaltungsort für Hochzeiten, Geburtstage und Firmenanlässe ist, hat Wallyn alle Hände voll zu tun.

Die Arbeitstage sind lang und intensiv, umso schöner und entspannender ist es für ihn, dass er sich mit den Berufskollegen im Verbund der JRE austauschen und sie auch zum Kochen auf «sein» Schloss einladen kann. Im Spätherbst feierte er mit anderen «Restaurateurs» eine «Rock the Castle» Party, wobei jeder der Köche an einer eigenen Station ein Gericht kochte.

Dass man nach solch einem Abend noch zusammensitzt und sich bei einem Bier austauscht, ist für Guy Wallyn wertvoll. So bleibt er auf dem aktuellen Stand und kann Ideen mit Gleichgesinnten besprechen und idealerweise auch weiterentwickeln. Alle haben Erfahrung mit einem eigenen Betrieb, mit der Personalführung, wissen, was es heisst, den kreativen Prozess ununterbrochen am Laufen zu halten.

Der Griff nach den Sternen

Guy Wallyn ist in Nordfrankreich geboren und zog als kleiner Bub mit der Familie ins elsässische Sausheim. Weil beide Eltern arbeitstätig waren, kam die Grossmutter oft zu Besuch und hat die Familie bekocht. Bis heute denkt er gerne an ihre Gerichte zurück. «Gegarte Tauben – das ist ein Gericht, das mir in Erinnerung bleibt. Meine Grossmutter hat sie am Markt noch lebend gekauft und ihnen dann eigenhändig den Hals umgedreht.» Obwohl er das Taubenfleisch als Delikatesse bezeichnet, tischt er es seinen Gästen im Schloss nicht auf. «Hier sind eher klassische Gerichte gefragt. Ich versuche immer wieder, Neues auszuprobieren oder wage Experimente, aber dem Gast gehört das letzte Wort.»

Die Schlossmauern sind Guy Wallyn nicht unbekannt, er hat schon unter der langjährigen Besitzerfamilie Gischig als stellvertretender Küchenchef im Weiherschloss gearbeitet. Als sie das Restaurant in neue Hände übergaben, zog der talentierte Koch weiter und hat unter anderem bei Patrick Zimmermann in der «Säge» in Flüh gekocht. «Das war eine tolle Zeit. Wir waren ein eingespieltes Team – wie eine kleine Familie.»

Als dann die Anfrage von der Berest Gruppe kam, die Funktion des Küchenchefs zu übernehmen, wollte er diese Chance nutzen. Er arbeitet täglich hart, um vielleicht – wer weiss – irgendwann einmal nach den Sternen zu greifen. Mit 35 Jahren bleibt noch reichlich Zeit für die Kochkarriere. Er kann sich vorstellen, diese irgendwann in einer eigenen kleinen Brasserie im Elsass zu beenden. «Was ich dort sicher servieren werde: im Rotwein gegarte Tauben», meint er lachend.

27 Betriebe in der Schweiz

Junge Gastronomen. Die Vereinigung «Jeunes Restaurateurs d'Europe» wurde 1974 in Frankreich gegründet, mit dem Ziel, talentierte Jungköche in Europa zu fördern. In der Schweiz gibt es einen eigenen Führer mit aktuell 27 Betrieben (Jahrgang 2018/19). Wer in den Verbund aufgenommen wird, ist beim Eintritt nicht älter als 42, ab 50 wird man automatisch zum Ehrenmitglied. Sterne Koch Denis Schmitt ist seit 2013 im JRE, im Sommer 2018 wurde zudem Guy Wallyn aus dem Schloss Bottmingen aufgenommen. dm

Der Wein fürs Weekend

Ein Vergnügen für den Gaumen

Von Chandra Kurt

dabei primär mit klassischer Musik und Instrumenten.

Dabei kam er zum Schluss, dass ein Streichquartett

sehr populär sind. Weine, die Namen wie «L'Amorino»,

«Senza Parole» oder «Silentium» tragen. Gemeinsam

