

MEDIENTEXT

Frédéric Fischer, Küchenchef im Hotel Alex Zermatt

Meine Walliser Küche

Der Elsässer Frédéric Fischer kocht seit über 26 Jahren in Zermatt. Die Küche des Spitzenkochs ist weit herum beliebt. Er wiederum liebt die Walliser Küche. Fazit: Der 49-jährige Küchenchef hat seine erfolgreichsten Walliser Gerichte in Buchform veröffentlicht: „La haute cuisine du Valais“. Ein Gespräch zum Thema: Wie kommt ein Elsässer dazu, nach Walliser Art zu kochen?

Ob Trockenfleisch, Eglifilets, Raclette-Käse, Spargeln oder Aprikosen – der Spitzenkoch Frédéric Fischer findet immer einen Weg, die regionalen Zutaten zu einem eleganten Gericht zu kombinieren. Seine Kreativität zeigt sich anschaulich in seinem Kochbuch. Frédéric Fischer: «Meine Küche ist leicht, elegant und mit ansteckender Fröhlichkeit gewürzt. Ich hege und pflege Produkte und Rezepte, die dazu einladen, das Gute und das Edle, das Originale und Originelle, das Traditionelle und Moderne aus der Walliser Küche zu geniessen.» Seine Kreationen orientieren sich immer an den Jahreszeiten, und in seiner Hotelküche verwendet der Elsässer aus Kruth nur qualitativ hochstehende Frischprodukte, wann immer möglich aus der Umgebung. Als Frédéric Fischer vor mehr als 26 Jahren nach

Zermatt kam, kaufte er sich ein kleines Walliser Kochbuch und machte sich mit der regionalen Küche vertraut. Selbst das Kochen mit Heu übernahm er für die Zubereitung des «Schwarznasen-Lammkarree».

Frédéric Fischer, Sie kommen aus dem Elsass und sind seit 26 Jahren in Zermatt. Wo fühlen Sie sich zu Hause?

Sowohl im Elsass als auch in Zermatt. Hier arbeite und lebe ich mit meiner Familie, kenne mittlerweile viele Leute. Zermatt ist ein ruhiges kleines Paradies mitten in den Bergen, wo man Arbeit und Freizeit gut kombinieren kann. Ich fahre aber auch immer wieder gerne ins Elsass zurück, meine Familie und alle meine Freunde aus der Schulzeit leben dort.

Die Ausbildung zum Koch haben Sie im Elsass absolviert – erzählen Sie uns etwas aus dieser Zeit?

Es war eine schöne, aber auch eine harte Zeit. Die Arbeitsbedingungen waren völlig anders als heute. Als ich anfang, musste ich mit einem Kohle- oder Gasherd arbeiten. Heute arbeiten wir mit einem Induktionsherd. Das Kochen ist viel leichter und angenehmer geworden. Denke ich zurück an diese Zeit, erinnere ich mich an das Gefühl der Freiheit, mein erstes eigenes Geld zu verdienen – das kann man nicht vergessen!

Essen ist für Sie ...

... meine Leidenschaft! Ich genieße eine einfache Mahlzeit wie ein Stück Käse mit frischem Brot ebenso sehr wie ein Gourmetmenü.

Sie sind Elsässer und kochen traditionelle Walliser Gerichte. Lassen Sie sich dabei auch vom Elsass inspirieren?

Ich mag es, die beiden Kulturen und die verschiedenen Spezialitäten zu mischen. Ein klassisches Elsässer Gericht mit einem edlen Walliser Produkt zuzubereiten, kann etwas Sensationelles ergeben.

Was essen Sie selbst am liebsten?

Im Winter esse ich gern Raclette mit Trockenfleisch, mit einem Glas gutem Rotwein dazu. Und ich liebe geschmortes Walliser Lamm mit Polenta: Das Lamm wird langsam im Gusstopf mit Weisswein und Kräutern gekocht. Dazu gibt es eine cremige Polenta mit frisch geriebenem Käse.

Gibt es neue Trends in der Walliser Küche?

Die Walliser Küche hat sich sehr entwickelt! Früher kochte man nur traditionelle Gerichte mit einheimischen Produkten. Die Walliser Küche von heute ist modern, mit neuen Produkten, Techniken und Ideen aus aller Welt.

Stichwort einheimische Produkte: Welchen Stellenwert haben sie in Ihrer Küche?

Für mich ist es besonders wichtig, mit lokalen Produkten zu arbeiten! Das Wallis bietet eine Vielfalt an sehr guten Produkten – und unsere Gäste im Hotel Alex schätzen es sehr, wenn wir sie für unsere Gerichte auch verwenden. Natürlich können wir uns nicht nur auf einheimische Produkte beschränken und müssen manchmal auch Produkte von auswärts einkaufen, je nachdem, was der Gast gerade wünscht.

Ihr Stil hat sich im Lauf der Jahre sicher verändert...

...In der Tat: Früher war meine Küche viel einfacher und ohne Raffinesse. Heute ist das Niveau viel höher. Ich habe in Restaurants mit Alltagsküche angefangen, jetzt koche ich für Leute aus der ganzen Welt und auch für anspruchsvolle Gäste.

Was inspiriert Sie?

Gespräche und Erfahrungsaustausch. Und wenn ich ein Produkt oder auch nur ein Bild davon sehe, stelle ich mir vor, wie ich es bearbeiten könnte. Ich denke immer ans Kochen, selbst wenn ich einer anderen Beschäftigung nachgehe, und kreierte in Gedanken oft neue Rezepte. Auch meine Küchenmannschaft und meine Frau geben mir Ideen. Und ich lese sehr viel über die Küchen aus aller Welt.

Haben Sie eine Vorliebe für eine bestimmte Küche?

Ich liebe die alte Küche zur Zeit meiner Grossmutter, als man sich zum Kochen noch Zeit genommen hat und das Fleisch stundenlang im Gusstopf geköchelt wurde. Und ich mag auch die japanische Küche sehr.

Was macht Sie als Koch glücklich?

Wenn die Gäste und das Personal zufrieden sind! Manchmal kommen Stammgäste nach dem Essen in die Küche und bedanken sich bei mir. Das freut mich besonders.

Verraten Sie uns die schönsten Momente Ihrer Kochkarriere?

Jede Beförderung seit der Ausbildung war für mich sehr wichtig. Das sind Momente, in denen man sich stolz und zufrieden fühlt. Und es gibt viele schöne Erinnerungen an und mit Kollegen, denn generell arbeitet man Hand in Hand. Auch die Realisation meines Buchs war einer der schönsten Momente meiner Kochkarriere.

Zitate

„Die Walliser Küche von heute ist modern, mit neuen Produkten, Techniken und Ideen aus aller Welt“

„Ein klassisches Elsässer Gericht mit einem edlen Walliser Produkt zuzubereiten, kann etwas Sensationelles ergeben“

„Essen ist meine Leidenschaft“

Bildlegenden:

Porträt-Bild

01

Spitzenkoch Frédéric Fischer: „Ich liebe die alte Küche zur Zeit meiner Grossmutter, als man sich zum Kochen noch Zeit genommen hat und das Fleisch stundenlang im Gusstopf geköchelt wurde.“

02 = Bild in der Küche

Frédéric Fischer kocht seit mehr als fünfzehn Jahren im Hotel Alex in Zermatt. „Als ich anfang, musste ich mit einem Kohle- oder Gasherd arbeiten. Heute arbeiten wir mit einem Induktionsherd.“

03

Die Küchenmannschaft und ihr Chef (hier im alten Weinkeller des Hotel Alex).

04

Pot-au-feu mit bretonischem Hummer an Munder Safran.

05

Schwarznasen-Lammkarree mit Heu aus Findeln und Cholera.

06

Gebrannte Creme mit Schokoladenlikör, sautierte Zwetschgen und Ricottaglace.

06a

Willamine-Morand-Parfait glacé, pochierte Birne, gebrannte Creme mit Schokolade.

07

Carpaccio de radis blanc et terrine de queue de boeuf d'Hérens.

08

Zermatter Trockenfleisch-Terrine, Walliser Hobelkäse mit Heu-Espuma und schwarze Nüsse.

