

# SWISS Taste of Switzerland

Unter diesem Motto steht das kulinarische Konzept der Swiss, die Menüs an Bord werden ganz im Zeichen des Kantons Luzern stehen. Johan Breedijk, Küchenchef des ART DECO HOTEL MONTANA, den wir nachstehend interviewen, verwöhnt die Gäste der Business und der First Class noch bis anfangs Juni.



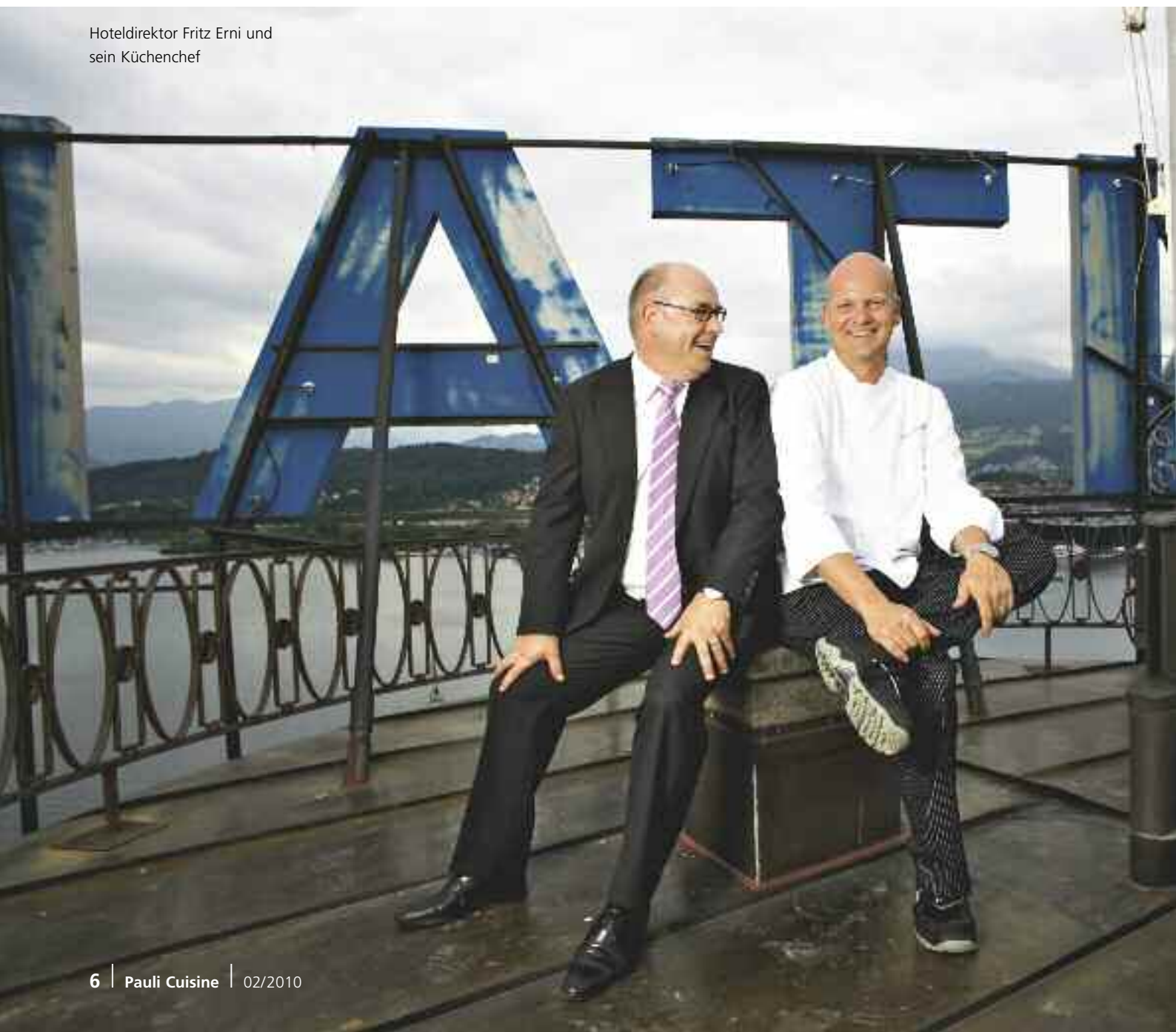
VON PETER BLATTNER

Die südländisch inspirierten Speisen des mit 15 GaultMillau Punkten ausgezeichneten Küchenchefs verführen durch die Verwendung saisonaler Zutaten sowie frischer Kräuter und Gewürze. Die Passagiere werden zum

Beispiel mit einem Roastbeef mit Mango-Chili-Chutney verwöhnt oder marinierten Riesenkrevetten an Mousse aus gemischten Peperoni und Spargeln. Als Hauptgang lockt ein grillierter Bachsaibling mit Mascarpone-

sauce, Wasabi-Gemüse-Risotto und Spinat. Zu den Menüs empfiehlt Johan Breedijk Weisswein aus der Region Luzern. Das ART DECO HOTEL MONTANA ist die 28. Adresse dieser kulinarischen (Flug)reise.

Hoteldirektor Fritz Erni und sein Küchenchef



## Mediterran für alle Jahreszeiten

Johan Breedijk hat seine Ausbildung in den Niederlanden absolviert und in der Schweiz eine steile Karriere eingeschlagen. Seit drei Jahren ist er Küchenchef im Art Deco Hotel Montana Luzern und erzählte uns über seinen Werdegang.

### *Herr Breedijk, wo machten Sie Ihre Kochlehre und wie verlief Ihr weiterer Weg bis zur heutigen Position als Küchenchef im Montana?*

Johan Breedijk: Ich habe die Kochlehre in den Niederlanden abgeschlossen, sie ist identisch mit der Schweizer Kochlehre, hat-

ten wir doch den gleichen Lehrstoff, den «Pauli». Nach Abschluss der Lehre 1992 liess ich mich durch Schweiz Tourismus, Amsterdam, nach Ascona vermitteln. Ich verbrachte fünf Sommersaisons im Hotel Ascolago, wir hatten damals 15 GaultMillau Punkte und einen Michelin Stern. Im Winter arbeitete ich während drei Saisons im Hotel Guarda Val in Lenzerheide. Zwischendurch nahm ich drei Praktikumsstellen in Italien an, um die cucina italiana und die Sprache perfekt zu beherrschen. Dann begann ich als Sous-Chef bei Martin Dalsass, Ristorante Santabbondio in Lugano (18 GaultMillau Punkte, 1 Michelin Stern), ich war knapp drei Jahre dort. Meine erste Stelle als Küchenchef war im Ristorante Da Enzo in Pontebrolla. 2004 wurde ich dort als «Aufsteiger des Jahres» von GaultMillau ausgezeichnet. Dann war ich Executive Chef im Hotel Giardino, Ascona (16 GaultMillau Punkte). Seit drei Jahren bin ich nun Küchenchef im Hotel Montana, schon nach drei Monaten wurden wir mit 15 GaultMillau Punkten bewertet.

Bild: zVg



### ART DECO HOTEL MONTANA

Das ART DECO HOTEL MONTANA feiert in diesem Jahr sein 100-jähriges Jubiläum und darf dabei auf eine Hotelgeschichte blicken, die ihresgleichen sucht. 100 Jahre Begeisterung für das 1910 als Palasthotel eröffnete fünfstöckige Gebäude. Das Jubiläumsjahr wird vom Abschluss grosser Umbau- und Renovierungsarbeiten gekrönt und startet sein anbrechendes Centaurium mit sechs neuen PENTHOUSE-SPA-SUITEN, da wo Himmel und Erde sich treffen. Das Hotel wurde über mehrere Jahre hinweg zum besten Viersterne Stadthotel der Schweiz gewählt

Direktion: Fritz Erni.

### ART DECO HOTEL MONTANA LUZERN

Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
Telefon 041 419 00 00  
www.hotel-montana.ch

### *Was bewog Sie, in die Schweiz zu kommen?*

Schönheit und Vielfältigkeit der Natur, das gute Klima im Tessin, der hohe Lebensstandard und natürlich zählte auch der gute Name der Schweizer Küche, der sich in Holland herumgesprochen hat.

### *In Ponte Brolla und in Ascona führten Sie die Küche mit 15 resp. 16 GaultMillau-Punkten, was ist Ihr persönliches Ziel in Sachen Auszeichnung?*



Mozzarellamousse mit Spiessli von geschmorten Peperoni und Mango an Pestosauce  
Parmesansable mit geräucherten Lammcarpaccio, Avacodocrème und Parmesan Möckli

Mein Ziel ist es, Gäste glücklich zu machen mit meiner Küche und meiner Philosophie, dann kommt der Rest von alleine.

**Wo ist der Unterschied zwischen einem Chefkoch im Restaurant und einem Chefkoch in einem Hotelrestaurant?**

Im Giardino war ich zum ersten Mal Chefkoch in einem Hotel. Der Unterschied besteht im Wesentlichen darin, dass man viel mehr Mitarbeiter in der Brigade hat, was die Organisation eher komplexer macht.. Die Mengen sind auch grösser. Nebst klassischen Restaurantgästen hat man zum Beispiel Hotelgäste zum Frühstück und über Mittag eine grosse Anzahl Seminarteilnehmer. Auch liegt eine umfangreiche Barkarte auf, die man in einem Restaurant selten findet. Die Wünsche der Gäste sind sehr unterschiedlich. Seminargäste beispielsweise wollen schnell und unkompliziert aber doch auf hohem Niveau verpflegt werden.

**Ihre Küche ist mediterran, hat Einflüsse aus dem Tessin, Italien, Frankreich und Griechenland. Die griechische Küche ist in der Schweiz wenig bekannt, was reizt Sie daran, was verwenden Sie daraus am ehesten?**



Kurt Imhof, Direktor Hotelfachschule, Nachbar vom Montana

Mein Fischlieferant ist Grieche, ich arbeite schon seit 18 Jahren mit ihm. Er importiert selber Produkte wie Oliven, Olivenöl, Feta und griechischen Joghurt. Ich bin von der Qualität dieser Produkte begeistert.

**Wie gross ist Ihre Brigade, wieviele Lehrlinge werden ausgebildet?**

Wir haben in der Hochsaison (Sommermonate) rund 20 gelernte Köche, davon zwei Sous-Chefs und drei Lernende sowie zwei Casseroliers. Hier bei uns im Montana bekommen die jungen Leute eine gute Ausbildung, sie bilden schliesslich den Nachwuchs der heutigen Kochelite.

**Bei dieser Gelegenheit müssen wir erwähnen, dass im Montana auch die Schweizerische Hotelfachschule Luzern angesiedelt ist (siehe Kasten) – inwieweit arbeiten Sie zusammen?**

Die Anlieferung der Lebensmittel ist die gleiche. Sie benutzen einen Teil unserer Produktionsküche und führen hier auch Kurse durch. Doch die Küchen sind grundsätzlich getrennt.

**Wie gestalten Sie Ihren Einkauf?**

Ich habe langjährige Lieferanten und arbeite mit Wochenbestelllisten. Immer am Freitag mache ich mit meinen Lieferanten die Bestellungen für die kommende Woche klar. Anhand spezieller Listen vom Ausblick für Bankette und Seminare sowie dem Restaurant-Reservierungssystem kalkuliere ich die benötigten Mengen und mache die Bestellungen einige Tage im Voraus. Anlieferungen kommen alle ein bis zwei Tage ins Haus.

**Das Art Deco Hotel Montana hat 67 Zimmer und Suiten, deren Gäste**



Johann Breedijk kocht für die Swiss

Bild: zvg

**durch Sie gepflegt werden. Wie setzt sich Ihr Speisenangebot zusammen?**

Mein Angebot muss für eine breite Kundschaft passen. Die Karte ist klein, Qualität und Frische können so dank schnellem Verbrauch am besten gewährleistet werden. Jeden zweiten Monat wechseln wir das komplette Angebot aus. Wichtig ist es, mit Saisonprodukten zu arbeiten, also Spargel im Frühjahr, Beeren im Sommer oder Wild im Herbst. Auch Vegetarier finden bei uns ein schönes und breites Angebot.

**Sind in einem Hotel Sprachkenntnisse noch wichtiger als in einem Gastbetrieb und welche sprechen Sie?**

Die Hauptsprache in der Küche ist Deutsch, mit einigen Lieferanten aus dem Tessin und Italien spreche ich italienisch. Meine Muttersprache ist natürlich Holländisch und dann kann ich noch etwas Englisch.

**Sie bieten Kochkurse für Private an, erzählen Sie doch bitte unseren Lesern darüber.**

Die Gäste kommen um 17.30 zum Apéritif und wir besprechen, welches 5-Gänge-Menü wir kochen. Sie bekommen ein Rezeptbuch, in welches sie selber Notizen machen können. Von 18.00 bis 19.30 Uhr bereiten wir das Menü zusammen vor und kochen dann die einzelnen Gänge fertig. Ist die Vorspeise bereit, nimmt jeder seinen Teller, geht ins Restaurant und isst zusammen mit den anderen Gästen. Dann gehen wir zurück in die Küche, um den nächsten Gang vorzubereiten usw. Während dem Essen bleibt Zeit, viele Fragen zu erörtern.

**Welchen Stellenwert hat für Sie die Weiterbildung, was glauben Sie bringt Sie am weitesten – Besuch von Seminaren, Fachliteratur, Austausch mit Kollegen, Studienreisen, Fachmessen?**

Die Weiterbildung ist sehr wichtig, für mich zum Beispiel Mitarbeiter-Führung, Lehrmeisterkurs, Hygiene HACCP, KOPAS, Erste Hilfe. Fachliteratur lese ich sehr viel aus Deutschland, Italien, Österreich, der Schweiz und aus Holland. Es ist spannend zu sehen, wie Kollegen sich weiter entwickeln und neue Ideen kreieren. Vieles kann man in der eigenen Küche gut gebrauchen. Messebesuche wie die Igeho sind auch sehr lehrreich und inspirierend. Man braucht bloss den Fernseher einzuschalten, schon stösst man auf eine Kochsendung. Ich schaue gerne Gordon Ramsey oder Jamie Oliver über die Schulter, aber auch in Holland gibt es sehr gute Kochsendungen.

**Haben Sie Tipps für junge Berufsleute für ihre Karriereplanung?**

Hat man sich für eine Kochlehre entschlossen, braucht es Leidenschaft. Man muss sich im Klaren darüber sein, dass man dann arbeitet, wenn andere frei haben. Das erfordert Flexibilität. Bereits zu Beginn ist es wichtig, möglichst viel Erfahrung zu sammeln. Arbeitszeit und Lohn dürfen nicht an erster Stelle sein. Vor allem im Vordergrund sollte stehen: Erfahrung sammeln.

**Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL**

Die Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL liegt an schönster Aussichtslage über dem Vierwaldstättersee mit Blick auf das Alpenpanorama und die Touristenstadt Luzern, im Herzen der Schweiz und Europas. Die SHL wurde 1909 gegründet und ist heute eine der führenden Managementschulen in Hotellerie und Gastronomie der Schweiz. Sie bietet einen eidgenössisch anerkannten, praxisorientierten Bildungsgang HF (Höhere Fachschule) an und bereitet junge, erfolgsorientierte Menschen auf anspruchsvolle Führungsaufgaben in der internationalen Hotellerie vor. Der Bildungsgang HF/SHL setzt hohe Priorität auf die Arbeitsmarktfähigkeit und die Förderung von fachlicher und sozialer Kompetenz ihrer Absolventinnen und Absolventen. Die überschaubare Grösse der Schule ermöglicht eine intensive Beratung und Begleitung der Studierenden unter Berücksichtigung der persönlichen Fähigkeiten und Präferenzen.

Direktion: Kurt Imhof.

**Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL**

Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern, Telefon 041 417 33 33, [www.shl.ch](http://www.shl.ch)

Art Deco Hotel Montana Luzern,  
Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
Telefon 041 419 00 00  
[www.hotel-montana.ch](http://www.hotel-montana.ch)



Bild: z/vg

Fenchelmousse mit geräuchertem Tomatensalsa, Wan Tan gefüllt mit Kalbshaxenragout auf Ananassauerkraut, Grüner Spargel mit Thunfischpastrami und Pflaumenhonig.