

Vom Hammerwerfer zum Sternekoch



Frühlingsalat mit einem pressé von Forellenfilets, Artischocke und Trüffelvinaigrette

Vor 25 Jahren übernahmen Margrit und Werner Schürch den elterlichen Gasthof in Burgdorf. Mit französischer Küche in handwerklicher Perfektion – legendär sind die Fleisch- und Fischgerichte – verwandelte sich der Gasthof Emmenhof in ein Gourmetrestaurant. Wir befragten Werner Schürch nach seinem Werdegang.

VON PETER BLATTNER

Herr Schürch, bitte schildern Sie uns Ihren beruflichen Werdegang bis zur Übernahme des elterlichen Betriebs 1985.

Werner Schürch: Von der Kochlehre an arbeitete ich volle zehn Jahre beim legendären Ernesto Schlegel vom «Du Théâtre» in Bern, wenige haben so lange durchgehalten. Ich schaffte es vom Commis zum Chef de partie. Unser damaliger Chef kann wirklich

als ein Urgestein in der Schweizer Gastronomie bezeichnet werden. Dann übernahm ich den elterlichen Betrieb.

Der damalige Betrieb war eher bescheiden, auch im gastronomischen Angebot, hatten Sie von Anfang an konkrete Ideen, wie Sie den Emmenhof neu positionieren wollten?

Ja, das hatte ich, natürlich war ich durch

meine Tätigkeit im «Du Théâtre» ein bisschen verwöhnt und konnte mir nicht vorstellen, in einer einfachen «Dorfbeiz» zu wirteln. Ich wollte höher hinaus. Aber meine Frau Margrit und ich waren vorsichtig und stellten unseren Betrieb aus eigener Kraft um. Alles wurde aus dem jeweils erwirtschafteten hinaus finanziert, auch der elegante Speisesaal mit inzwischen zehn Tischen. Daneben pflegen wir unsere Gaststube, wo



Bild: zvg

Der Emmenhof in Burgdorf, erste Adresse für Feinschmecker.

vor allem Einheimische, aber auch Passanten ihr Mittagessen einnehmen.

Sie haben nicht nur die Küche auf den Kopf gestellt, sondern beispielsweise auch einen neuen Speisesaal gebaut, was grosse Investitionen bedeutet. Fiel Ihnen das schwer?

Wir haben nicht auf die Bank sondern uns selber gesetzt, immer wenn Geld in der Kasse war, haben wir weiter investiert und können so nach 25 Jahren auf einen schönen Betrieb blicken, der übrigens auch 11 Hotelzimmer aufweist.

Die alte Gaststube mit entsprechender Karte (und Preisen) behielten Sie bei, man hat ja nicht jeden Tag auf ein Gourmetmenü. Woher kommen Ihre Gäste?

In der Gaststube empfangen wir wie gesagt vor allem Einheimische, die auch eine entsprechend rustikale Karte schätzen (Kutteln, saurer Braten, Bratwurst usw.). Unser eleganter Speisesaal ist für die Freunde der modernern französischen Küche eingerichtet,



Das Gastgeberpaar Werner und Margrit Schürch.

tet, wir haben Gäste aus Bern, Solothurn, Freiburg, bis nach Olten und Zürich, die unsere Küche und die Atmosphäre im Emmenhof schätzen.

Sie zelebrieren die Haute Cuisine und haben nebst dem Michelin Stern auch 17 Punkte im GaultMillau. Haben Sie Verständnis für «Starköche» wie Horst Petermann, die im Alter kürzer treten, Neues versuchen oder gar aufhören?

Das habe ich durchaus, man darf nicht vergessen, dass sich auch in der Gastronomie im Laufe der Jahre vieles ändert. Ich bin jetzt Mitte fünfzig und werde wohl noch meine zehn Jahre bis zur Pension machen, leider sind die Kinder beruflich anders orientiert, aber da gibt es ja noch Enkel, die vielleicht später einmal unseren Betrieb übernehmen.

Sie legen grossen Wert auf den intensiven Geschmack eines Gerichts, trägt es effektiv dazu bei, wenn Sie die Fische an ihren Gräten belassen?

Unbedingt, nach dem Anbraten werden die Fische pariert und die Gräten belassen.

Ihre Gattin Margrit ist die Gastgeberin, was ist das Wichtigste in der Zusammenarbeit zwischen Küche und Service?

Teamwork ist alles. Früher waren die Streitereien zwischen Service und Küche fast legendär, aber diese Zeiten sind Gott sei Dank längst vorbei. Küche und Service



Die heimelige Gaststube, Treffpunkt der Stammgäste.

arbeiten Hand in Hand und sorgen so für die optimale Betreuung des Gastes.

Nach welchen Gesichtspunkten gestalten Sie Ihre Einkaufspolitik?

Qualität steht an oberster Stelle. Das Fleisch kaufe ich in der Region, das Gemüse kommt aus dem Seeland, der Käse aus dem Emmental. Den Weichkäse beziehe ich bei dem Maison de Fromage in la Chaux-de-Fonds. Nebst dem regionalen Moment ist das saisonale Element wichtig. Ich treibe keine Mätzchen und serviere Spargeln im Winter oder ähnliches.

Wie gross sind Ihre Küchen- und Servicebrigaden, bilden Sie Lehrlinge aus?

Unser Team umfasst zehn Mitarbeitende, meine Gattin ist Chef de service. Wir bilden in der Küche und im Service Lehrlinge aus.

Wie haben sich die Essgewohnheiten Ihrer Gäste in den letzten 25 Jahren verändert, gibt es beispielsweise Gerichte, die überhaupt nicht mehr gefragt sind?

Das könnte ich nicht sagen, ob unsere anspruchsvolle moderne französische Küche,

Gasthof Emmenhof

Klublokal des Kiwanis Clubs Burgdorf
Kirchbergstrasse 70
3400 Burgdorf
Telefon 034 422 22 75
www.emmenhof.ch
11 Gästezimmer

Sonntagabend, Montag und Dienstag geschlossen

Mittwoch bis Samstag geöffnet 10–15 Uhr und 17 bis 23.30 Uhr, sonntags nur am Mittag

Es wird auch ein Catering-Service angeboten.



Glasierte Kalbshaxe mit Gemüse und Kartoffelstock

die wir vor allem im Speisessal auftragen oder die gut bürgerliche Küche für die rustikale Gaststube, die Gerichte haben alle ihre Liebhaber. So lange eine Nachfrage nach Kutteln oder Schweinsfüssen mit Kastanien besteht, bleiben diese Gerichte auch auf der Karte.

Ihre Weinkarte enthält viele Weine aus Frankreich, mit welchen andern Regionen könnten Sie sich anfreunden?

Ich muss gestehen, ich bin ein grosser Freund der französischen Weine, denn die Erzeugnisse aus dem Burgund, dem Bordeaux oder dem Gebiet des Côtes du Rhône sind ehrlich, unverfälscht, kein Jahrgang ist wie der andere. Ganz im Gegensatz zu den überseeischen Weinen, mit den ich nichts anfangen kann. Ich nenne das «Fabrikqualität». Aber ich pflege selbstverständlich auch die Schweizer Weine, vorab aus dem Wallis, dem Tessin und

Graubünden – und was gibt es Schöneres als einen Spiezer Riesling zum Apéro?

Woher nehmen Sie die Motivation, jeden Tag in der Küche zu stehen?

Erstens ist es die Freude am Beruf. Es braucht Geduld und Durchhaltewillen, aber wissen Sie, ich war als Hammerwerfer in den Jahren 1979 bis 1983 Mitglied der Nationalmannschaft, da lernt man Disziplin, ohne diese klappt es nicht in diesem Beruf. Es braucht aber auch einen Ausgleich, wir machen jedes Jahr konsequent einen Monat Ferien, um neue Kräfte zu tanken.

Welchen Rat geben Sie jungen Leuten, die gerne in der Gastronomie Karriere machen würden?

Augen offen halten, neugierig sein und versuchen, möglichst viel zu lernen, Geduld und Durchhaltewillen gehören dazu, wenn man in der Gastronomie Erfolg haben will.

Gedämpfter Glattbutt mit Moules, Tintenfisch, Ratatouille

Karamalisierte Birne mit Tonkabohneneis



Bilder: zVg