

Monsieur Paul und die Förderung zahlreicher junger Kochtalente

Dozenten und Studierende der SHL begeisterten Anfang Juni mit einem vom «Koch des Jahrhunderts» inspirierten Wine & Dine.

Alle kennen den «Bocuse d'Or», den Wettbewerb, der die besten Köchinnen und Köche der Welt zu Stars macht. Doch wer erinnert sich noch an dessen Schöpfer und Namensgeber Paul Bocuse? Am 11. Februar hätte der Spitzenkoch, Revolutionär der Küche und erfolgreiche Gastronome seinen 100. Geburtstag feiern können. Aus diesem Anlass lud die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern Anfang Juni zu einem Wine & Dine, gespickt mit Höhepunkten aus dem Lebenswerk von Paul Bocuse.

Die klassische Küche entstaubt

Paul Bocuse veränderte die französische Küche radikal. Zusammen mit Michel Guérard gehörte er zu den Vorreitern der «Nouvelle Cuisine». Sie setzten auf Regionalität, Saisonalität, frische Produkte und leichtere Saucen. «Was damals revolutionär war, ist heute selbstverständlich», sagte Marc-André Dietrich, Culinary Director der SHL. «Viele Rezepte von Paul Bocuse wirken heute bereits wieder wie Klassiker aus vergangenen Tagen.» Damals wie heute modern, präsentierte sich das Duo von Langoustine – einmal als Tatar und einmal vom Grill – an Beurre blanc mit Vanille. «Je besser ein Produkt ist, umso weniger muss man daran verändern», war eine Devise von Paul Bocuse. In diesem Sinne marinierten die Studierenden der SHL im Semester Küche



Bereits zu Lebzeiten war Paul Bocuse (1926 bis 2018) eine Legende. KEYSTONE/SDA

Scheiben von der Jakobsmuschel mit Zitrone und richteten diese mit ein paar Körnern Kaviar an.

Paul Bocuse übernahm das Restaurant seiner Eltern, die Auberge du Pont in Collonges-aux-Mont-d'Or bei Lyon (FR). Im Jahr 1965 erhielt er den dritten Michelin-Stern und seit 1975 steht «La Soupe aux Truffes V.G.E.» auf der Karte. Heute kostet diese 87 Euro. Paul Bocuse hatte die kraftvolle Trüffelsuppe unter einer Blätterteighaube für den französischen Staatspräsidenten Valéry Giscard d'Estaing kreiert. Der machte ihn im Gegenzug zum Mitglied der Ehrenlegion. Die Studierenden präsentierten das Gericht mit einem «bon appetit et cassez la croûte». Als «casse-croûte» be-

zeichnen die Franzosen eine Zwischenmahlzeit, eine Kleinigkeit zu essen, was Paul Bocuse immer schätzte.

«Ein gutes Essen wird erst mit einem Glas Wein perfekt.»

PAUL BOCUSE, SPITZENKUCH UND GASTRONOME

Das heutige Sous-vide-Garen wandte bereits Paul Bocuse an. Nur, er verschweisste das Gargut nicht in Plastikbeuteln, sondern packte es in eine Schweinsblase. Die Präsentation der «Poularde de Bresse en vessie» brachte einige

SHL-Gäste dazu, spontan zum vegetarischen Hauptgang zu wechseln. Wer keine Berührungsängste hatte, kam in den Genuss von butterzarter Poulardenbrust auf kleinem Schenkelragout.

Auch Teil der Philosophie von Paul Bocuse war: aus einfachen Zutaten wie Butter, Zucker und Äpfeln sowie viel Handwerk, in Form von Blätterteig, etwas Hervorragendes zu schaffen. So bildete eine Tarte Tatin mit Greizer Rahm den süßen Abschluss des Wine & Dine, des von den Eingeladenen mit tosendem Applaus honorierten Gourmetmenüs.

Damit die Gerichte im Sinne von Paul Bocuse perfekt wurden, wählten die Studierenden im Semester Restauration zur Begleitung passende Crus aus dem Sortiment der Weinhandlung «La passion du vin» in Bern aus. Dazu gehörte der Sancerre Cuvée Silex 2024 von der Domaine Serge Laloue. Der Sablet 2024 von der Domaine Piaugier, eine weisse Cuvée aus Grenache Blanc, Viognier, Roussanne und Marsanne, ergänzte die kräftige Trüffelsuppe. Nach dem voluminösen Gigondas 2022 von Anne-Sophie und Christophe Ay zum Hauptgericht sorgte der Petit Manseng Symphonie de Novembre 2022 der Domaine Cauhapé für eine perfekte Harmonie mit dem Dessert.

Unternehmer und Vorbild

Paul Bocuse war mehr als ein genialer Koch. Er schrieb Kochbücher und vermarktete Foie gras, Terrinen und andere Produkte aus seiner Küche. Zudem reiste er gerne und eröffnete weltweit mehr als 20 Restaurants.

Er verhalf dem Kochberuf zu weltweiter Anerkennung und bildete unzählige kulinarische Grössen aus. Um sein Wissen strukturiert weitergeben zu können, gründete er 1990 das Institut Paul Bocuse, eine renommierte Hochschule. GABRIEL TINGUELY

NEUERÖFFNET



RESTAURANT GEMPENTURM

Bergbeiz Gempenturm Gempen/SO

Das Restaurant auf der Gempenfluh gehört neu der Rhyschänzli-Gruppe. Der Betrieb thront seit über 100 Jahren auf dem «Basler Hausberg». Das Restaurant ist von mittwochs bis sonntags geöffnet. Das kulinarische Angebot entspricht den Jahreszeiten.

Ab Juni
restaurant-gempenturm.ch

Café Kurt und Klärlä Basel

Markus Engeler eröffnet als Hommage an seine Eltern das «Kurt und Klärlä» in Basel. Davor betrieb er 13 Jahre lang das «Zum Kuss». Tagsüber ist das neue Lokal ein Café mit Kaffee, Tee, Säften, Wein und Häppchen. Nach Feierabend bietet Engeler Rum-Degustationen an.

Ab Juni
kurtundklaerli.ch

Waldhof Guldenen Forch/ZH

Nach 20 Jahren eröffnet der «Waldhof Guldenen» wieder. Die neuen Gastgeber sind Rose und Benjamin Plsek. Er kochte zuletzt im «Maison Manesse» in Zürich. Bis Herbst servieren die Plseks die Speisen im Garten, weil das Gebäude noch renoviert wird.

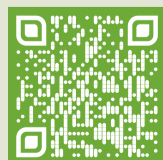
Ab Juni
waldhofguldenen.ch



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie im Onlineartikel: hotellerie-gastronomie.ch

ZAHLREICHE VORTEILE

Dauerhaft tiefe Preise,
permanenter Profi-Rabatt
auf das Gesamtsortiment
und bis zu 20%
je nach Sektor.



KONSULTIEREN SIE
ALLE KUNDENVORTEILE



33%

7.99
kg

202360



Schweinhals frisch
aus der Schweiz, ca. 2 kg



11%

9.45
kg

250055



Kirschen 28+
aus der Schweiz, ca. 5 kg



40%

14.52
kg

6480

Lachsfilet frisch
Trim D, 1-1.4 kg
mit Haut, aus Norwegen



ALIGRO