

Res Hubler

Ein Lebensrezept mit Würze



Res Hubler

Quelle: zVg

Vielfach ausgezeichneter Kenner der gehobenen Sterne-Gastronomie und sensibler Charakter: Spitzenkoch Res Hubler lässt sich in seinem sehr persönlichen Buch «Seelenwir» in die Kochtöpfe blicken und verrät auch sein eigenes Lebensrezept.

Beissender Brandgeruch liegt in der Luft. Dichte Rauchwolken verdunkeln den Himmel über der Krone. Das Traditionshaus in Bätterkinden (BE) brennt lichterloh. Flammen schiessen aus den Fenstern und die Hitze ist kaum auszuhalten... So geschehen am 5. Juli 1995. Der Grossbrand ist Anlass zur Neuausrichtung: Es entsteht eine Kunstgalerie und eine Kochbühne, später wird daraus eine soziale Arbeits- und Wohngemeinschaft für leistungseingeschränkte Menschen.

Hoher Leistungsdruck

Res Hubler wächst zusammen mit seiner älteren Schwester im elterlichen Landgasthof auf. Noch als Dreikäsehoch stellt ihn sein Vater als künftigen Kronenwirt vor, so auch dem damaligen Bundespräsidenten Friedrich Traugott Wahlen. Die Ausbildung zum Koch absolviert Res beim Altmeister Ernesto Schlegel im «Schweizerhof» in Bern. Danach meistert er weitere Ausbildungen und arbeitet in mehreren erstklassigen Häusern wie dem «Badrutt's Palace» in St. Moriz. Von Pflichtgefühl getrieben, tritt er alsbald vollends in die Fusstapfen seines Vaters und übernimmt die Krone 1979 in fünfter Generation.

Mekka für Gourmets

Als neuer Stammhalter kocht sich Res Hubler innert Kürze in den Gastrohimmel. Zusammen mit seiner Frau Therese verwandelt er den Gasthof in eine renommierte Adresse für Feinschmecker. Sein Lokal wird mit einem Stern im Guide Michelin sowie 17 Punkten und drei roten Kochmützen bei Gault&Millau ausgezeichnet. Rasch und weit über die Kantonsgrenze hinaus gewinnt die Krone in Bätterkinden an Bekanntheit. Mit viel Fleiss und Zusammenhalt erklimmen sie den Zenit der Haute Cuisine – und bezahlen einen hohen Preis dafür. Denn Freizeit gibt es so gut wie keine und die Arbeitstage dauern in der Regel 16 Stunden. Der permanente Druck ist enorm. Res rutscht in eine handfeste Depression.

Sinnieren beim Salat-Rüsten

Halt findet der Kochkünstler im christlichen Glauben. «Ich schlug die Bibel auf und begann suchend zu lesen. Plötzlich war es, als hätte ich die Geschichten darin vorher nie richtig wahrgenommen. Ich verstand auf einmal, worum es im Glauben wirklich geht – nicht darum, Gesetze zu befolgen und möglichst brav zu sein, sondern um eine Beziehung mit dem Schöpfer. Zu einem Schöpfer, der wie ein Vater für uns sein möchte. Der uns liebhat und uns bejaht.» Auch das Gewissen meldet sich. Res spürt, dass seine Schuld mit ein Grund für die tiefen Depressionen ist. In seinem Buch «Seelenwirt» beschreibt er die Erkenntnis in poetischen Worten: «Um in einem Bild aus der Küche zu sprechen: Wie man einen Kopfsalat Blatt um Blatt teilt und dabei immer tiefer in sein Innerstes vordringt, fächerten sich vor meinen Augen Verfehlungen auf. Lügen,

Vorurteile, Ablehnungen, Lieblosigkeiten, Hass, Egoismus.

«Ich verstand auf einmal, worum es im Glauben geht ... um eine Beziehung mit dem Schöpfer.»

Es kostete mich enorme Überwindung, jedes einzelne dieser ganz besonderen Salatblätter in die Hand zu nehmen, zu drehen und zu wenden, wie ich es aus der Küche gewohnt war, um zu schauen, ob sich irgendwo ein Sandkorn versteckte, das einem Gast zwischen den Zähnen knirschen kann. Und bei mir knirschte es gewaltig. Gleichzeitig merkte ich, wie eine höhere Macht die Blätter reinigte. Alle meine Verfehlungen wurden mir vergeben. Ich konnte geradezu spüren, wie alles leichter wurde, als tonnenschwere Lasten von meiner Seele fielen...»

Dreamteam Therese und Res

Liest man dieses biografische Kochbuch, dann lernt man einen Gourmet-Koch mit bunter Kochmütze kennen, dem der Ruhm nicht zu Kopf gestiegen ist. Trotz aller Erfolge und Auszeichnungen überzeugt Res vor allem durch seine demütige Haltung. Obwohl in Grossküchen ein rauer Wind herrscht, schuf er eine angenehme Arbeitsatmosphäre für seine Mitarbeitenden. Besonders augenfällig ist, wie die Erzählungen die Ehe auf wunderbare und reizvolle Weise hervorheben. Auf gegenseitigem Wohlwollen aufgebaut, basierend auf einer unvergänglichen Hoffnung und tragender Liebe mündet sie in eine gemeinsame Vision: «Freude am Freude bereiten». Das Gelesene weckt die Neugier, mehr über Therese zu erfahren; eine äusserst tüchtige Perfektionistin, die zusammen mit Res die Krone durch dunkle Täler und über sonnige Höhen führte – getreu dem Motto: «Zusammen sind wir stark!» Bis zur Pensionierung richten Res und Therese die Krone mehrmals neu aus.

Um innezuhalten und durchzuatmen, wandert Res seit jeher gerne auf die Röti. Für ihn ist es jedes Mal eine Freude, dort oben den Panoramablick zu geniessen, Abstand zu gewinnen und die Kraft vom Kreuz zu spüren.

Buch-Tipp: [Seelenwirt](#)

Lauwarmer Kartoffelsalat nach Vater Hubler

Für 10 Portionen benötigen Sie:

2,2 kg Kartoffeln, festkochende Sorte

180 g Zwiebeln, gehackt

350 g Hühnerbouillon

40 g Senf

25 g Weisswein-Essig

300 g Mayonnaise

20 g Schnittlauch, geschnitten

Frisch gezupften Majoran,

Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle



Vorgehen:

- Kartoffeln in Salzwasser schonend garkochen, abschütten und noch heiss schälen.
- Zwiebeln in der Bouillon aufkochen.
- Geschälte Kartoffeln in Scheiben schneiden, die heisse Bouillon mit den Zwiebeln darübergiessen.

- Senf, Essig, Mayonnaise und Majoran miteinander verrühren, zu den Kartoffeln geben, sorgfältig mischen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 1 Stunde ziehen lassen.
- Lauwarm servieren. Den angerichteten Salat mit Schnittlauch bestreuen.

Datum: 17.05.2022

Autor: Manuela Herzog

Quelle: Hope-Zeitungen

Tags