

Kulinarik

Ein Koch, der Lesehunger stillt

Flavio Fermi ist Küchenchef in der Osteria Tre in Bad Bubendorf BL. Über seine «Wanderjahre», die in seiner Gilde noch immer üblich sind, hat er nun ein Buch geschrieben.

Daniel Böniger
Bad Bubendorf

Noch ein Koch, der ein Buch herausgibt? Zugegeben, dies war der erste Gedanke, als Flavio Fermis «Zu wenig Parmesan» auf dem Schreibtisch landete. Doch nach wenigen Seiten waren alle Bedenken verfliegen. Denn der Küchenchef der Osteria Tre im Hotel Bad Bubendorf hat wesentlich mehr abgeliefert, als man sonst von seiner Gilde bei Publikationen erwarten darf: Es ist keine banale Rezeptsammlung, sondern es gelingt dem erst 31-jährigen auf rund 230 Seiten ein lesenswerter Bericht über die sogenannten Wanderjahre, der den Leser so nahe an die verbrannte Haut heranbringt – so umschreibt er es selbst –, dass man sie riechen kann.

«Es gleicht vielleicht ein wenig dem Buch von Anthony Bourdain», sagt Fermi beim Besuch in seiner Wirkungsstätte im Stadtbasler Hinterland. «Allerdings habe ich «Geständnisse eines Küchenchefs» nicht gelesen.» Angeguckt habe er sich dagegen den Bestseller des Kulinarikautors Bill Buford, «Hitze»: «Doch als er sich in der Toskana rumtreibt, fand ichs eher öd.» Typisch für den Basler, diese Gradlinigkeit, die auch bei der Lektüre aufleuchtet. Dieses gesunde Selbstbewusstsein, das dennoch nie überheblich wirkt: «Ich habe mir mit meinem Team einen «Michelin»-Stern erkocht, diesen über viele Jahre verteidigt und zudem viele «Gault Millau»-Punkte erhalten», lautet ein Satz im Buch. «Was ich allerdings nicht habe, sind eine Ehefrau, Kinder und geregelte Arbeitszeiten», so der folgende.

«Irgendwann trifft man sich wieder, in Asien etwa, trinkt ein Bier und macht dort weiter, wo man aufgehört hat.»

Flavio Fermi zeigt als Erstes seinen Kräutergarten hinter dem Haus, den er sich letztes Jahr eingerichtet hat: Stramm steht da Salbei neben Oregano, Rhabarber wächst neben blauem Kohlrabi. Der Mann mit dem dunklen Bart hat erst eine Schnupperlehre gemacht, entschied sich dann für den Kochberuf, der ihn schon bald nach Hamburg, Berlin und Bangkok bringen sollte.

Er beschreibt im Buch, wie es ist, wenn man abends nach dem Schrubben des Bodens noch einen drauf macht. Berichtet, wie man für eine Neueröffnung die Speisekarte zusammenstellt. Und wie es sich anfühlt, wenn Kollegen in der Küche zwangsläufig die Familie daheim ersetzen: «Man hockt auf engstem Raum, weiss alles voneinander – bis dann wieder einer kündigt und weiterzieht, und der Faden reisst.» Und irgendwann trifft man sich wieder, in einer Bar in Asien etwa, trinkt ein Bier zusammen. Macht dort weiter, wo man Monate zuvor aufgehört hat.

Ungefähr einmal jährlich hat er damals die Stelle gewechselt, ein Nomadenleben. Wie hat er jeweils gemerkt, dass die Zeit reif war, um weiterzuziehen? «Wenn man einen Teller in die Fotokamera eines Journalisten hält und dazu lacht, obwohl das Gericht darauf nichts mehr mit einem selber zu tun hat», antwortet er, nun in der Hotelbar sitzend. Fermi spielt damit auf seine Zeit in Bangkok an: Er hatte einmal mehr Wohnung und Telefonanschluss gekündigt, sich bei einer Luxushotelkette beworben und war nach einem Probe-kochen bald Chef über zwei Restaurants im 54. und 55. Stock eines Wolkenkratzers. Mit nicht mal 27 Jahren hatte er 30 Mitarbeiter unter sich, verdiente dafür knappe 3000 Dollar netto monatlich, zuzüglich Wohngeld und eines Rückflugtickets nach Hause pro Jahr.

Flavio Fermi mag den administrativen Teil seines Berufs, der in dieser Phase natürlich in den Vordergrund rückte. Das schon. Doch: «Die Monate rannten, viel geschah. Ich kam vom Gefühl her nicht weiter. Das frustrierte.» Das war der Moment, als er – «schnapp» – die Fäden durchtrennte und wieder heimging.



«Schmatzig soll es sein»: Flavio Fermi kann nicht nur kochen, sondern auch schreiben. Foto: Thomas Egli

Früher hiess es ja, dass diese Wanderjahre das A und O für einen angehenden Koch seien, inzwischen sieht Fermi das anders: «Talent kann man nicht im Ausland erwerben», meint er, «das muss aus einem herauskommen.» Klar sollte man wissen, welche zehn Möglichkeiten es gebe, um einen Kartoffelsalat zuzubereiten. Doch entscheiden, welche davon man anwendet, könne ein Koch eh erst, wenn er selbstständig sei. «Und mit etwas Glück entwickelt sich daraus eine Handschrift.» Wie sieht seine aus? Das müsse man schon selber beurteilen, meint Fermi zurückhaltend. Und beisst in ein knackiges Wienerli, das heute Abend Teil des Mitarbeitermenüs ist.

Bevor man sich in die Osteria Tre an den weiss gedeckten Tisch setzt, will man aber noch wissen, wieso er zu schreiben begonnen hat. Er wollte seine Geschichte eigentlich vor allem für sich selber aufschreiben, erinnert er sich, bis eine Freundin seine Zeilen zu lesen bekam und ihn motivierte: «Das kommt gut, schreib weiter.» Er tat es, meist nachts, auf dem Bett liegend, mit dem Laptop. Als das Manuskript fertig war, versuchte er dafür einen Verlag zu finden – was er nach der ersten Absage allerdings wieder aufgab. Das Buch finanzierte er privat, via Crowdfunding.

Die Neugier ist geschürt: Wie interpretiert einer die italienische Küche,

dem angesichts seines Werdegangs Entenleber und asiatischer Streetfood näherliegen müssten als die Küche unserer südlichen Nachbarn? «Mein Vater war schon Italiener», will er verdeutlichen, «aber er hat sich wenig für besonderes Essen interessiert.» Seine italienischen Wurzeln, so Fermi, paare er jetzt mit Schweizer Präzision – und das sei in der Osteria gefragt: «Und übrigens loben viele Italiener meinen Risotto.»

Ravioli als Resteverwertung

Es landet seine Version eines Vitello tonnato auf dem Tisch. Da gesellt sich Carne cruda, also rohes, klein geschnittenes Kalbsfilet, zu kurz angebratener Gelbschwanzmakrele; die Sache wird gekrönt von Saiblingsrogen, Schnittlauchglace und einer Thunfischsauce. Und von jeder Komponente ist genau so viel auf dem Teller, dass die Aromen sich mengenmässig perfekt ergänzen.

Ist das Amuse-Bouche noch sehr verspielt, bleibt Fermi bei den darauf folgenden Agnolotti dal Plin, serviert mit Salbeibutter, Castelmagnokäse und Spinat, nahe am Original: «Weil die Agnolotti ursprünglich ja dazu da waren, die Reste zu verwerten», sagt der Küchenchef, «besteht die Füllung, je nachdem, was wir vorrätig haben, aus Schweinefleisch, Kaninchen, Risotto...» Offensichtlich geht es ihm nicht um einen möglichst

dünnen Teig, so wie es viele andere Restaurants zelebrieren, sondern ums volle Aroma. «Schmatzig soll es sein», sagt er, als er kurz später erneut am Tisch steht, um den Hauptgang vorzustellen: ein «einfaches» Stück Brasato, vermählt mit einer Tranche edlem Rindsfilet. Dazu gibt es Bärlauchgnocchi und eine Sauce, die dann doch ein wenig an die französische Küche erinnert.

Scheuen sich manche Küchenchefs vor dem «Pfauengang», ist Flavio Fermi gerne bei den Gästen. Das merkt man im Laufe des Abends. Nicht um die Lorbeeren einzuholen, sondern weil es ihn interessiert, «was mein Essen mit den Gästen macht». Zudem will er seiner Kundschaft erzählen können, was er sich bei seinen Kreationen überlegt hat.

In Fermis Buch hat es übrigens auch Kochrezepte. Sechs Stück, die sich jeweils auf den Inhalt des vorhergehenden Kapitels beziehen. Waren die nötig? «Ich hätte darauf verzichtet», sagt er darauf. «Aber die Leute, die beim Crowdfunding mitgemacht haben, sahen das anders.» Obwohl man Gefühle und Erfahrung ja nicht in Rezepte fassen könne, so seine Meinung. Zwischen zwei Buchdeckel aber schon, darf man anfügen.

Flavio Fermi: *Zu wenig Parmesan*, 2016. Zu bestellen bei flavio-fermi.ch oder im Buchhandel; ca. 40 Fr.



Alles Flaschen

Von Rauch, Äpfeln und der Innerschweiz

Ardbeg Dark Cove, 46,5%
Regelmässig bringen grosse Spirituosenhäuser limitierte Spezialfüllungen heraus. Was sie sich davon versprechen? In der Fachpresse hat man ein paar Zeilen sicher, bei der Kundschaft bleibt man im Gespräch. Fast schon Kultstatus genießen die «Limited Editions» des schottischen Whiskys Ardbeg – schon vor Monaten wurde im Internet spekuliert, was es denn mit dem «Dark Cove» auf sich hat, der am 28. Mai Weltpremiere feiert. Ein kleines Fläschchen davon landete kürzlich schon auf der Redaktion – und wurde zufällig verkostet, als im Hintergrund am TV das «Sächsilüüte» lief und der Böögg verbrannte. Also: Der Single Malt ist, wie der Name ja verrät, auffallend dunkel; die Nase wird wegen der stark getoasteten Fässer dominiert von Holzkohle, Rauch, Rosine, Datteln, dunkler Schokolade und Pfeffer. Am Gaumen zeigen sich Feigen, Vanille, Caramelzärtl, etwas Brandbeschleuniger – wobei angemerkt werden kann, dass der hohe Alkoholanteil gut eingebaut ist. Eher etwas für Freaks – aber die sind es ja auch, die versuchen werden, irgendwo eine Flasche des Sammel- und Spekulationsobjekts zu ergattern. (boe)

Infos u.a. bei www.glenfahrn.com;
Richtpreis für 75 cl: ca. 130 Fr.

Cider von Zobo

Apfelwein boomt. Der Markt für modernen Cider wuchs weltweit in den letzten fünf Jahren dreimal schneller als derjenige für Wein und Bier. Und ähnlich wie beim Gerstensaft entdecken immer mehr Geniesser «Craft Cider», wie man die «handwerkliche», kohlenstoffhaltige Variante nennen kann. Auch die Schweiz – trotz hoher Apfelproduktion bisher kein bekanntes Cider-Land – kann endlich einen «Artisanal Cider» vorweisen: Die Macher von Zobo, bekannt für das jamaikanische Getränk Sorrel, haben sich in Südwestengland inspirieren lassen. Sie produzieren ihr Getränk aus Schweizer Bioäpfeln, vorwiegend von ausgesuchten alten Sorten. Sie verleihen dem Aperitif einen süffigen, hefigherben, runden Geschmack. Alle, die Bier mögen und denen «saure Moscht» zu sauer ist, werden diesen Cider lieben. Doch aufgepasst: Der Durstlöscher enthält 6 Prozent Alkohol – wer ihn schnell trinkt, ist ebenso schnell angeduselt. (cs)

U. a. bei Intercomestibles, 27,5 cl, ca. 5 Fr.

G'mischter Satz 2015, 11,5%, Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch LU

«Gemischter Satz» heissen in Österreich Weissweine, für die verschiedene Rebsorten im gleichen Weinberg wachsen und die dann zusammen gekeltert werden. Die Anbaumethode entstand, um auch in Problemjahren Totalausfälle zu verhindern. Dass es solche Tropfen auch in der Zentralschweiz gibt, bei Brunner in Hitzkirch (70 Prozent Riesling, 30 Prozent Grüner Veltliner), haben wir dank dem «Weinführer Zentralschweiz» erfahren, einer Broschüre, die als kostenloses PDF unter www.luzerner-weine.ch zu beziehen ist. Beides – der sortentypisch süssaure Wein und die Broschüre – seien hier vorbehaltlos empfohlen. (boe)

brunner-weinmanufaktur.ch, 75 cl, 20 Fr.