

# «Gute Köche sind immer Ästheten»

«Bären» Starköchin Irma Dütsch kocht noch heute und morgen im Hotel Bären – morgen gibts ein Gourmet-Menü

**Mit einem Gourmet-Menü morgen Abend krönt Irma Dütsch ihr viertägiges Gastspiel im Hotel Bären. Mit 18 Punkten im «Gault-Millau» schaffte sie es in die höchste Kochliga und damit zum besten weiblichen Koch der Schweiz.**

BRIGITTE MEIER

Verführerische Düfte ziehen durch die Küche im Hotel Bären. Irma Dütsch rührt in einer Pfanne mit goldgelber Sauce aus Munder Safran. Sie kocht Kartoffelmousseline, eine Walliser Spezialität. Das Wort allein zergeht wie Butter auf der Zunge. Nicht simpler Kartoffelstock, sondern «mousseline safranée», das mit einem Dressiersack elegant auf die Teller angerichtet wird.

Riecht es da nach frischem Heu? In einem Schmortopf, am Rand mit Brotteig luftdicht verschlossen, gart die Gruyère-Poularde au foie im eigenen Saft. Auf die Frage, ob es sich wirklich um Heu handelt, darf die Schreibende den köstlichen Gemüsefond probieren: «Formidable!» Irma Dütsch strahlt: «Anstatt lange über Kochen zu reden, gebe ich lieber eine Kostprobe.» Alle Gerichte, die sie vom 18. bis 21. Januar im Hotel Bären kocht, hat sie saisongerecht mit Produkten aus der Region zusammengestellt.

## Unterwegs als Gastköchin

Zusammen mit ihrem Mann wohnt Irma Dütsch seit über 30 Jahren in Saas Fee. Vor etwas mehr als einem Jahr hat sie das Waldhotel Fletschhorn, das sie im Laufe der Zeit in einen bekannten Gourmet-Tempel verwandelte, ihrem langjährigen Küchenchef übergeben. Nun ist sie als Gastköchin unterwegs und kochte beispielsweise einen Monat lang im Zürcher Restaurant «Kiosk». Auf den ersten Moment wirkt die Frau mit dem strengen Kurzhaarschnitt und den schwarzen Gewändern von Christa de Carouge distanziert. Wenn man ihr beim Kochen zusieht, spürt man, mit wie viel Esprit und Passion sie ihren Beruf ausübt. Das macht wohl auch ihren Erfolg aus: Mit 18 Punkten im «Gault-Millau» einem «Clé d'or» und einem Stern im «Guide Michelin» schaffte sie es in die höchste Kochliga und damit zum besten weiblichen Koch der Schweiz.

## Wanderjahre im Ausland

Ihr erster Arbeitsort im Ausland war ein grosser Hotelbetrieb in Montreal. Die Kochkünste von «La Dütsch» waren



IN DER HÖCHSTEN KOCHLIGA Spitzenköchin Irma Dütsch gibt lieber Kostproben statt lange Erklärungen. OLIVER MENGE

unter anderem in London, Acapulco, München, Mailand, Stockholm und Bangkok gefragt. Sie hat eine Vorliebe für die asiatische Küche; besonders für die kreative und leichte Küche aus Thailand. Alte Rezepte wie Greizer Poularden oder Safranpuree liebt sie ebenfalls.

Irma Dütsch wurde 1944 als jüngste von sechs Geschwistern in Greizer geboren. Auf einem Bauernhof aufgewachsen hat sie gelernt, wie Gemüse gezogen, Tiere gehalten oder Früchte verarbeitet werden. «Man muss die Produkte kennen und alles, was mit Kochen zu tun hat. Das gibt einen ganz anderen Bezug zum Essen. Die Wahrfähigkeit der Produkte ist die Basis meiner Küche», betont die Spitzenköchin. «Wenn ich irgendwo auf der Welt auf einen Markt gehe, all diese Früchte sehe,

die vielfältigen Formen und Farben und die Gerüche, ist das einfach überwältigend», schwärmt die weit gereiste Frau.

## Kunstvolles Kochen

Nebeneinander arbeiten Irma und Hansjörg Dütsch am Küchenbrett. Das eingespielte Team harmoniert ohne viele Worte. Er schneidet die Poularde in feine Stücke, während sie das Fleisch fast liebevoll auf ein grosses Backblech arrangiert. Wie ein Kunstwerk. «Kochen ist artistisch geworden. Gute Köche sind immer Ästheten. Was man auf dem Teller sieht, soll ja Lust machen», sagt Dütsch. Auf einem Blech liegen mit Zucker überstreute Rosenblätter. «Gestern haben wir uns bis Mitternacht vorbereitet», erklärt Ehemann Hansjörg Dütsch. Neben den Rüstarbeiten wurde

die Terrine gemacht, Fleisch pariert, Fische filetiert und Glace hergestellt.

Irma Dütsch arbeitet konzentriert und lässt sich nicht gerne stören. Knapp und klar kommen ihre Anweisungen und Fragen, manchmal deutsch, dann wieder französisch. «Aufpassen, dass die Dekoration auf den Glastellern mit Balsamico-Glace nicht verläuft! Oü est le saumon?» Sofort holt eine Köchin den Lachs aus dem Kühlschrank. Gegen Mittag wird der Betrieb hektischer, und der vierköpfigen Küchenbrigade mit Küchenchef Hans-Peter Bienz wird einiges abgefordert: «Sind die Steinpilze geschnitten und die Teller warm?», ertönt die Stimme von Irma Dütsch. Dann werden «les tartes» für die «amuses bouches» mit Eigelb bestrichen und für zwanzig Minuten in den Backofen ge-

schohen. «Beil dich ein bisschen», sagt Irma Dütsch dem Lehrling, der die heissen Kartoffeln durch das Passevite drückt. Der Rahm wird aufgekocht und abwechselnd mit den Butterwürfeln unter das Puree gerührt. Irma Dütsch hat jahrelang Lehrlinge ausgebildet und arbeitet gerne mit motivierten Küchenbrigaden zusammen.

Matthies Stampfli, Direktor des Hotels Bären, ist zufrieden. «Mit dem Engagement von Irma Dütsch verwöhnen wir einerseits unsere Stammkundschaft und Gourmets. Andererseits profitieren unsere Mitarbeiter von dieser Herausforderung und können sich auf höchster Ebene weiterbilden.»

Reservierungen im Hotel Bären unter der Telefonnummer: 062 919 17 17.

# Führerausweis gegen öV-Abo eintauschen

Stadtrat Gleich mit zwei Vorstössen kämpft SP-Stadträtin Nadine Masshardt für bessere Luft

**SP-Stadträtin Nadine Masshardt engagiert sich für umweltschonende Massnahmen im Verkehr. Mit einer Eintauschaktion möchte sie Autofahrer dazu bringen, vermehrt den öffentlichen Verkehr zu nutzen.**

GABRIELA HÜBSCHER

Der Name Nadine Masshardt erscheint gleich dreimal auf der Traktandenliste für die nächste Stadtratsitzung. Neben einer Interpellation betreffend die Zukunft des Begegnungsortes Wuhrplatz, die sie zusammen mit Reto Müller (SP) eingereicht hat (wir berichteten), verlangt sie mittels einer zweiten Interpellation Auskunft über die Schadstoffemission durch Dieselbusse in der Stadt Langenthal. Mit einem Postulat regt sie zudem eine Eintauschaktion «Führerausweis gegen öV-Abo» an. Damit möchte sie gegen die hohe Luftverschmutzung kämpfen. Dabei solle der Gemeinderat auch die Erfahrungen der Städte Thun und Bern mit solchen Aktionen berücksichtigen. Die Stadt Thun führte in den vergangenen zwei Jahren die Eintauschaktion «Führerausweis gegen Stärncharte» durch.

Gegen Hinterlegung des Führerausweises wurden die öV-Monatsabos «Stärncharte» günstiger abgegeben. In Bern lancierte der Verein «Läbige Stadt» eine ähnliche Aktion.

Bereits im September des vergangenen Jahres ermunterte Masshardt die Langenthaler anlässlich des europäischen Aktionstages «in die Stadt ohne mein Auto», ihren Führerausweis für ein Wochenende abzugeben. Acht Personen beteiligten sich an diesem Pilotversuch. Der Gemeinderat beantragt aus Gründen der Verhältnismässigkeit, das Postulat abzulehnen. «Wenn man sieht, wie viele Personen sich in der viel grösseren Stadt Bern an der Aktion beteiligen, lohnt sich das für Langenthal nicht», sagt Stadtpräsident Hans-Jürg Käser.

## Interpellation zu den Stadtbussen

Auch ihre Interpellation dreht sich um ein Umwelt-Thema. Die Aare Seeland mobil (ASM) betreibt in Langenthal Dieselbusse, die alle mit einem CRT Partikelfilter ausgerüstet sind. Masshardt möchte wissen, was die Stadt dazu beitragen kann, dass der öffentliche Verkehr mit Bussen ökologischer wird. Die Antwort des Gemeinderates ist klar: «Da die Stadt an der



UMWELTBEWUSST Öffentlicher Verkehr statt Auto. DANIEL HALLER

ASM nicht beteiligt ist, hat sie kaum Einflussmöglichkeiten.» Als sich die ASM für Diesel oder Erdgas betriebene Busse zu entscheiden hatte, habe sich die Stadt im persönlichen Gespräch für Gasbusse eingesetzt. Die ASM entschied sich für Dieselbusse.

## Stadt hat keinen Einfluss

Bei den Fahrzeugen der Industriel- len Betriebe, der Beschaffung eines Kehrtraktors oder bei der Realisierung einer Biogasproduktionsan-

lage spreche sich der Gemeinderat immer wieder für die umweltschonende Gasvariante aus.

Um auf die Stadtbusse Einfluss zu haben, müsste sich die Stadt Langenthal an der ASM beteiligen. «Aufgrund der Aufgabendefinition der Stadt ist dies jedoch nicht vorgesehen», schreibt der Gemeinderat in seiner Antwort.

Stadtratsitzung: 23. Januar um 19 Uhr in der Alten Mühle.

## Nachrichten

### Komödie im Stadttheater

Um eine unausgesprochene Liebe zwischen zwei ungleichen Partnern, die jahrelang im Raum steht, ohne dass einer von beiden es wagen würde sie auszusprechen, geht es in der «Romantischen Komödie» von Bernhard Slade. Die Inszenierung durch die Theatergastspiele Kempf aus Deutschland findet am 27. Januar um 20 Uhr auf der Stadttheaterbühne statt. Dabei trifft der Theaterbesucher auf zwei bekannte Gesichter: Sigmar Solbach, der Dr. Stefan Frank, einen der beliebtesten deutschen Fernsehärzte, spielte, sowie Monika Gruber, die unter anderem in den Krimserien Siska, Der Alte und Tatort vor der Kamera stand. Bei der Komödie vom Feinsten kann man über peinliche Situationen, zweideutige Dialoge und verräterische Details herzhaft lachen. (MGT)

### Alte Mühle World Music an der «Uftischete»

Musik aus allen Kontinenten wird am Word Music Evening heute Abend ab 20 Uhr in der «Alten Mühle» gespielt. Die Sandro Schneebeil World Music Group mit dem Weltklasse-Bandoneonist Michael Zisman spielt Stücke vom afrikanischen Busch bis zur kirgisischen Steppe. (MGT)