

Bei neuen Rezepten hilft der Vollmond mit

KOCHEN Die Stammgäste nennen ihn einfach «de Rössli-René». Tatsächlich ist René Kaufmann als Pächter und Koch des Rössli in Illnau ein geselliger Mensch, aber auch ein kreativer Chef de Cuisine, der von sich und seinen Mitarbeitern jeden Tag viel verlangt. Am Montag wurde er in Basel mit dem Gastrostern ausgezeichnet.

«Wir sind mehr Gas- als Gastgeber», witzelt der gebürtige Nidwaldner (55) und spielt dabei auf sich und seine Frau Vreni an. Das Ehepaar hat mit dem täglich geöffneten Betrieb und dem breit gefächerten Angebot (Hotel, Restaurant, Lounge, Garten und Seminarräume) alle Hände voll zu tun. «Eine gute Organisation ist bereits die halbe Miete», sagt Kaufmann, der das Rössli 2006 als Pächter übernommen hat und in die Fussstapfen von Hanspeter Salim trat, der den Betrieb während 25 Jahren erfolgreich führte und mit René Kaufmann einen erfahrenen und kreativen Koch an seiner Seite wusste.

Kaufmann wurde seine Berufung zum Koch förmlich in die Wiege gelegt. Seine Eltern führten in Hergiswil NW ein Restaurant, wo Klein René schon früh mit Begeisterung Hand anlegte. «Bereits als Fünfjähriger habe ich Flaschen aufgefüllt und schaute meinem Vater beim Kochen über die Schulter, sodass ich automatisch die Welt der Gastronomie kennen lernte», erinnert sich René Kaufmann. Und diese Welt hat ihn fasziniert. So wagte sich René als zehnjähriger Schüler an sein erstes selbst gemachtes Gericht: eine Piccata. «Damals noch ohne eine Beilage», wie Kaufmann präzisiert. Seine Premiere am Herd verlief so erfolgreich und zur Zufriedenheit seines Vaters, dass den Gästen in der Folge von René zubereitete Piccates serviert wurden.

Sein Königreich gefunden

Die Würfel für René Kaufmanns Berufswahl waren somit schon früh gefallen. Die dreijährige Lehre als Koch führte ihn in den Ochsen nach Littau LU. Es folgten Anstellungen unter anderem in St. Moritz (5-Stern-Suvretta-House), Genf (Des Bergues), Merligen (Hotel Beatus) sowie Entlebuch (Drei Könige).

Hier fand René Kaufmann im Jahr 1981 sein ganz persönliches Königreich. Denn als Chef de Service stand da eine gewisse Vreni an der Gästefront. René Kaufmann hatte die Frau seines Lebens kennen gelernt, die ihm noch heute im Illnauer Rössli eine wertvolle Hilfe ist und die



HIER KOCHT

René Kaufmann

Wir werfen einen Blick in die Küchen der Region.

sich in erster Linie an der Front um das Wohl der Gäste sorgt.

Das Klischee vom «Koch mit Bauch» trifft bei René Kaufmann nicht (mehr) zu. «Als ich das Rössli übernommen hatte, war das eine strubbe Zeit. Einhergehend mit dem damaligen Stress habe ich unkontrolliert gegessen und im Handumdrehen zehn Kilogramm zugenommen. Die habe ich zum Glück längstens wieder verloren...», schmunzelt der Koch. Dank seiner Routine muss er die Gerichte nicht mehr kosten. «Ich

sehe an der Farbe und an der Konsistenz, ob etwas gut ist», sagt er.

Selber isst der Rössli-Pächter im privaten Kreis am liebsten einfache Gerichte, wie etwa Raclette oder etwas Unbekanntes mit neuen Geschmäckern. Als Kind musste Kaufmann alles essen oder wenigstens probieren. «Nur mit Leberwurst kann man mich noch heute jagen. Blutwurst esse ich zwar, aber ohne Begeisterung», sein Fazit.

Kaufmann genießt es, in seiner Freizeit gemeinsam mit der

Frau und den drei Kindern am Tisch zu sitzen und gemütlich miteinander zu essen. Denn viel Zeit für ein Hobby bleibt nicht, zum Beispiel für das Bergsee-Fischen im Trübsee ob Engelberg, für das er ein Patent besitzt.

Blick in die Natur

Zu seinen Lieblingsgerichten gehört Ribelmais-Perlhuhnbrust mit Aprikose (siehe Rezept in der Box), das bei den Gästen gut ankommt. Ein Klassiker sind auch die drei Filets in drei Gängen

(Kaufmann: «Früher kam alles auf einem Teller»), was jeden Tag mehrmals bestellt wird. Ansonsten geht René Kaufmann bei der Gestaltung der Karte mit den Jahreszeiten. «Ein Blick in die Natur genügt, und schon kommen die Ideen. Derzeit sind es Zuckerrüben, aus denen sich viel Köstliches zubereiten lässt. Generell gilt, dass alles, was gleichzeitig wächst, kombinierbar ist.»

Ideen für immer wieder neue Kreationen holt sich René Kaufmann beim Durchblättern von Fachliteratur – bis heute sind ungefähr 400 Bücher zusammengekommen. TV-Kochsendungen sieht der Rössli-Chef höchstens beim Zappen, gelernt hat er dabei noch nie etwas.

Ein strenger Chef

«Nicht dass ich mondsüchtig wäre. Aber bei Vollmond kommen mir die besten Ideen für neue Kreationen. Dann stehe ich auf, denke mich in ein Thema ein und mache Skizzen, wie die Menüs angeordnet werden könnten», schmunzelt Kaufmann.

An seinem Beruf liebt René Kaufmann besonders den Kontakt mit Gästen, Produzenten, Lieferanten und Mitarbeitern. Ein grosses Anliegen ist ihm auch die professionelle Ausbildung des Nachwuchses: vier Lehrlinge in der Küche (im Service deren zwei) lernen bei René Kaufmann, was Sache ist. Profitieren können sie dabei auch von der Tatsache, dass ihr Chef seit 20 Jahren als kantonaler Experte wirkt. Er sei ein strenger Chef. Im Rahmen einer Teamarbeit brauche es eine Führung, die bestimme, wo es langgehe.

Grossen Wert legt René Kaufmann auf einen reibungslosen Ablauf zu Servicezeiten. Unter



René Kaufmann ist die Freude an seinem Beruf förmlich ins Gesicht geschrieben.

Johanna Bossart

seiner Führung erledigen dies in der Küche zehn Mitarbeitende, darunter fünf Köche.

Dass man auch in der Küche stets den Kopf bei der Sache haben muss, hat René Kaufmann vor langer Zeit selber erlebt: «Ich war am Zubereiten von zehn Kilo Spaghetti und bemerkte noch rechtzeitig, dass ich Zucker anstelle von Salz verwendet hatte», erinnert er sich lachend.

Ob dereinst eines seiner drei Kinder (28, 26 und 24 Jahre alt) in Vaters Fussstapfen treten wird, steht noch in den Sternen. «Sollte es sich ergeben, wäre das schön, andernfalls aber nicht schlimm. Hauptsache ist, dass alle jungen Menschen ihren Traum verwirklichen können.» Peter Trösch

DAS REZEPT

Perlhuhnbrust mit Aprikose auf Erbsenpüree an Sherrysauce und Ribelmais mit Jersey Blue (für 4 Personen) à la René Kaufmann

Zutaten:

4 Stück Ribelmais-Perlhuhnbrust mit Flügelknochen, Aprikosenwürfel, 30 g Rapsöl, 2 cl Sherry medium dry, 2 dl Kalbsjus, 20 g Butter, Salz und Pfeffer.
Zubereitung:
Perlhuhnbrust küchenfertig

herrichten, das heisst, die Flügelknochen zurückschaben. Eine Tasche in die Brust einschneiden und mit Aprikosen füllen, würzen und in Rapsöl goldgelb anbraten. Im Ofen bei 160 °C 12 Minuten garen, anschliessend 10 Minuten abstehen lassen.

Für die Sauce:

Kalbsjus mit Sherry verfeinern und mit Butterflocken aufmontieren.

Aprikosen:

Zutaten: 4 Stück Aprikosen, 50 g Zucker, 50 g Abrikotine, 30 g Sherry-Essig, 10 g Butter.
Zubereitung: 4 Stück Aprikosen mit einem Sparschäler schälen und Stein entfernen; Zucker caramolisieren und mit Sherry-Essig ablöschen, Abrikotine und Butter begeben. Aprikosenhälften befüllen und einmal aufstossen, 30 Minuten ziehen lassen, Aprikosen in feine Würfel schneiden.

Jersey-Blue-Ribelmais:

Zutaten: 50 g Ribelmais, Rapsöl, 2 dl Geflügelfond, 2 Zweige Zitronenthymian, Fleur de Sel, Pfeffer, 30 g Sbrinz, 30 g Butter, gehackte Kräuter, 30 g Jersey-Blue-Käse.
Zubereitung: Ribelmais in Rapsöl leicht anrösten und mit Geflügelfond ablöschen.

Zitronenthymian begeben und auf leichter Stufe 30 Minuten garen. Zitronenthymian herausnehmen, Sbrinz, Butterflocken und Jersey Blue begeben und abschmecken.

Erbsenpüree:

Zutaten: 100 g Gartenerbsen, 3 Blatt Zitronenmelisse, Salz und Pfeffer, 1 dl Gemüsefond.
Zubereitung: Gartenerbsen mit Zitronenmelisse und Gemüsefond fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein feines Sieb streichen.
Fertigstellen: Erbsenpüree auf Teller austreichen, Perlhuhn diagonal halbieren und aufsetzen. Aprikosenhälften leicht erwärmen und anlehnen. Mit Jus nappieren und mit Veilchen und Ringelblumenblättern ausgrenzen. En Guete!

Informationen

Rössli Illnau, Kempttalstrasse 52, 8308 Illnau, Telefon 052 235 26 62
www.roessli-illnau.ch



Liebevoll wird das fertige Gericht zum Schluss noch dekoriert.

BILDERGALERIE

in der Onlineausgabe