



«NIEMAND  
VERMISST DIE  
ANANAS»

■ Hecht aus dem Genfersee statt Langustinen aus Südafrika: Stéphane Décotterd verzichtet in seinem Restaurant Le Pont de Brent ob Montreux ganz auf ausländische Luxusprodukte. Mit dieser Philosophie gehört er in der Romandie zu den Pionieren in der Spitzengastronomie.

TEXT SABRINA GLANZMANN, BILDER HENRIK NIELSEN

**Stéphane Décotterd, was sagen Sie einem Gast, der auf Ihrer Karte eine Hummerbisque oder Jakobsmuscheln sucht?**

Zunächst einmal freue ich mich natürlich, dass er den Weg zu uns nach Brent gefunden hat und sich für unsere Küche interessiert. Dann erzähle ich ihm gerne von unserem Partner Serge Guidoux, der uns von seiner Fischerei in Ouchy aus mit einheimischen Seefischen versorgt. Ich rufe ihn an und frage, welchen Fisch er mir in welcher Menge gerade liefern kann. Das kann zum Beispiel ein schöner Hecht sein, vielleicht Felchen oder Saibling – ja nach Jahreszeit und Verfügbarkeit. Ich erzähle dem Gast, dass der Fisch in einer halben Stunde direkt vom Fischer bei uns ist. Und dass wir auch mit einem Zuchtbetrieb zusammenarbeiten, der keine 300 Meter vom Restaurant entfernt liegt. Hummer, St.Pierre oder Jakobsmuscheln mit Zitrusfrüchten gibt es in Fine-Dining-Lokalen auf der ganzen Welt. Uns aber liegt es am Herzen, die Regionalität wieder auf die Teller zu holen.

**Und das tun Sie, indem Sie seit Frühjahr 2018 komplett auf ausländische Luxusprodukte verzichten. Gab es so etwas wie einen Schlüsselmoment für diesen Entscheid?**

Vor ein paar Jahren war ich mit meiner Familie in Südfrankreich in den Ferien. Wir assen in einem Lokal, in dem nur Fisch aus der unmittelbaren Mittelmeerregion auf der Karte stand. Als ich dort auf der Terrasse sass, das Meer vor den Augen ... das war wie

ein Aha-Erlebnis. Ich dachte: Genau deswegen bin ich hier. Für diese Atmosphäre und diese Spezialitäten. Hier brauche ich wirklich kein Stück Greizerkäse – und das sage ich als gebürtiger Fribourger [lacht].

**Und was machte dieses Erlebnis mit Ihnen, zurück in Brent?**

Wenig später durften wir eine Gästegruppe aus Nizza empfangen. Wir servierten Rotbarben mit Oliven und bekamen viele schöne Komplimente dafür. Einerseits freute mich das natürlich, andererseits war die Situation auch grotesk. Diese Gäste waren sechs, sieben Stunden mit dem Auto angereist, um dann bei uns Produkte aus ihrer Heimat zu essen...? Das machte für mich keinen Sinn mehr. Ich wollte unsere eigenen kulinarischen Traditionen, unsere eigenen Produkte in den Vordergrund rücken. Und es passte als Mitgliedsbetrieb von Relais & Châteaux zu deren Manifest.

**Was hat es damit auf sich?**

Die internationale Vereinigung von Luxushotels und Gourmetrestaurants formulierte eine kulinarische Vision, die sie vor der UNESCO präsentierte. Zu den 20 Punkten rund um nachhaltige Küche und den Schutz des kulinarischen Erbes gehört etwa, dass die Mitglieder eine verantwortungsvolle Fischerei unterstützen, Food Waste reduzieren oder mit Kleinproduzenten kooperieren. Alle Mitglieder verpflichten sich zur Umsetzung dieser Vision und realisieren Punkte daraus nach ihren Möglichkeiten. Für uns ►

## ZUR PERSON

Stéphane Décotterd, 1976 in Billens FR geboren, bekam das Bewusstsein für regionale Produkte in die Wiege gelegt: Sein Vater führte eine Metzgerei, und zum Elternhaus gehörte ein grosser Gemüsegarten. Nach der Kochlehre bei André Minder im Le Petit in Saint-Légier VD heuerte er 1998 erstmals im Restaurant Le Pont de Brent VD an. Dort lernte er seine heutige Frau Stéphanie kennen, die damals unter Gérard Rabaey als Sommelière arbeitete. Es folgten Stationen in Montreal und St. Moritz, bevor das Paar 2005 nach Brent zurückkehrte. 2007 kam Tochter Camille zur Welt; ein Jahr später gewann Stéphane Décotterd das Schweizer Final des Wettbewerbs «Le Cuisinier d'Or/Goldener Koch» und kam in der internationalen Austragung in Lyon auf Platz 5. Im Januar 2011 übernahmen Stéphane und Stéphanie Décotterd von Gérard Rabaey und führen das Restaurant Le Pont de Brent seither mit 18 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen. Daneben amtiert er als Vizedelegierter von Relais & Châteaux Schweiz und Liechtenstein und hat einen Kochwettbewerb für Laien lanciert. Die Idee dazu entstand aus seinem Blog, auf dem er seit 2012 Rezepte für die Küche daheim vorstellt und in regem Austausch mit Hobbyköchen steht.  
[lepontdebrent.ch](http://lepontdebrent.ch)  
[stephanedecotterd.com](http://stephanedecotterd.com)

war es der Anlass, ganz über die Bücher zu gehen.

### Wie gingen Sie dabei vor? Auf Zwei-Sterne-Niveau kann so eine Umstellung kaum von heute auf morgen geschehen ...

Nein, auf einen Stichtag die Karte so auszurichten, das geht natürlich nicht. Bis wir letzten Frühling ganz auf regionale und lokale Produkte setzten, hatten wir uns drei Jahre lang darauf vorbereitet. Das war nötig, um ein genügend grosses Netz aus Produzenten und Bauern aufzubauen. Und natürlich stellte es auch das Team vor neue Herausforderungen.

### Inwiefern?

Wir mussten uns gemeinsam an neue oder wiederentdeckte Produkte herantasten. Wie bereite ich einen Hecht zu, wie funktioniert eine Chimichurri-Sauce mit Bergkräutern, welche Öle aus regionalen Kleinstmühlen verwenden wir wofür? Das war eine neue Welt! Heute bin ich jeden Dienstag auf Markt- und Produzentenbesuch. Damals begannen wir zunächst damit, die exotischen Früchte in den Desserts wegzulassen. Die Umstellung geschah sanft und fliessend.

### Wie reagierten die Gäste?

Sehr gut. Gerade Kunden aus dem Ausland, die viel reisen und oft in Gourmetrestaurants essen, nahmen es von Anfang an positiv auf. Niemand fragte, wo die Ananas bleibt. Vielmehr konnten wir mit Lindenblüten aus der Umgebung in den süssen Gerichten überraschen. Wir haben nur zwei Kunden verloren, die immer extra wegen des bretonischen Hummers zu uns kamen.

### Und wie waren die Reaktionen aus der Branche?

Es gab schon einige kritische Stimmen unter den Kollegen, die sagten: «Bist du verrückt? Ein solches Konzept auf diesem Niveau kann in der Schweiz niemals klappen, gerade im Winter.» Gleichzeitig stellen sie selbst fest, dass von den Gästen immer mehr Rückfragen zur Herkunft der Zutaten kamen. Das stoppte die Kritik dann allmählich. Nach fast anderthalb Jahren kann ich aus Er-

fahrung sagen: Ich kann problemlos meine Karten schreiben, im Winter zum Beispiel halt mit weniger Fisch als im Sommer. Und ich bin ja längst nicht der einzige Koch, der findet, dass es Langustinen aus Südafrika hierzulande nicht braucht. Aber man muss den ersten Schritt machen und konsequent werden. Wenn jemand beginnt, zieht es irgendwann weitere Kreise.

### Wie gross sind diese Kreise aktuell in der Westschweizer Spitzengastronomie? In der Deutschschweiz machte Gault Millau Nenad Mlinarevic für seine Regionalküche im Park Hotel Vitznau ja bereits 2016 zum Koch des Jahres.

Ich stelle schon fest, dass die Deutschschweiz diesbezüglich einiges weiter ist als die Romandie. Der Markt ist dynamischer und geprägt von jungen Chefs, die sich stark mit Herkunft und Regionalität beschäftigen. Wie Nenad Mlinarevic kommen viele von ihnen aus der Talentschmiede von Andreas Caminada, der zu dieser Entwicklung sicherlich einiges beiträgt. Oder nehmen Sie Rebecca Clopath und ihre Bündner Naturküche; das ist komplett verrückt, was sie alles macht! Und das meine ich im allerbesten, positivsten Sinne.

### Und eben: Die Romandie ist noch zurückhaltender?

Die Nähe zu und der Einfluss aus Frankreich ist nach wie vor sehr prägend. Und damit auch die klassische französische Basis und das Verständnis dafür, was und wie Haute Cuisine sein sollte. Diese traditionellen Codes sollten wir versuchen, zu vergessen oder zumindest beiseitezustellen. Sie sind sowieso in uns. Aber die Frage ist, was man im Jahr 2019 daraus macht.

### Zum Beispiel sich von der Konkurrenz abzuheben?

Das auch, ja. In der Gourmetgastronomie als Individualbetrieb ohne Mäzen im Rücken oder Quersubventionierung durch Hotelzimmer zu bestehen, wird immer schwieriger. Grosse gesponserte Betriebe können mit den kleinen Verfügbarkeiten von ultraregionalen Produkten nicht auf breiter ▶

Regelmässig zieht der Spitzenkoch um sechs Uhr in der Früh los, um Kräuter zu sammeln (unten).



Die Forellen und Saiblinge aus dem Genfersee bezieht Stéphane Décotterd von einem Fischer aus Ouchy.

# BIST DU VERRÜCKT? EIN SOLCHES KONZEPT AUF DIESEM NIVEAU KANN IN DER SCHWEIZ NIEMALS KLAPPEN.

So oder ähnlich klangen die Reaktionen von Stéphane Décotterds Kollegen auf dessen Umstellung auf eine konsequent regionale Küche.

Linie operieren. Das ist unsere Chance auf Differenzierung – und eine, von der wir 100-prozentig überzeugt sind. Wir haben im Restaurant Le Pont de Brent «nur» die Küche, sie ist unsere ganze Visitenkarte.

## Wie weit fassen Sie selbst denn den Begriff Regionalität? Ist von Ihrem Standort aus die Ente aus Bresse oder die Ente aus dem Appenzell regionaler?

Das ist ein ganz zentraler Punkt. Regionalität ist durchaus relativ. Für mich bedeutet es in erster Linie, mit den Produzenten direkt zusammenzuarbeiten oder höchstens mit einem Zwischenhändler – beim Fleisch etwa ist das ja oft der Metzger. Es geht mir um eine Landwirtschaft in überschaubarer Grösse, um eine transparente Rückverfolgbarkeit der Produkte. Weil wir auf diese Weise oft kleinere Mengen beziehen als früher, ist die Beziehung zum Produzenten umso kostbarer. Mein Ziel ist etwa, einen Taubenproduzenten in unserer Nähe zu finden. Bis jetzt beziehen wir Tauben aus Evian, rund eine Stunde von Brent in Frankreich gelegen. Aktuell ist dies der nächstgelegene und beste Kontakt für uns.

## Regionalität als enge Zusammenarbeit?

Absolut. Heute rufe ich nicht mehr die Händler an und bestelle, was ich will. Heute sagen mir meine Produzenten, was sie mir wann in welcher Menge anbieten können. Deshalb kann ich auch die Karte nicht mehr alle drei Monate auf einen bestimmten Stichtag wechseln. Die Champignons von Jean-François Casteu aus La Tour-de-Peilz etwa gibt es nur während drei Wochen, also muss ich während dieser Zeit alles herausholen. Unsere Arbeit ist viel flexibler und situativer geworden. Und ich finde, auch humaner.

## Das heisst?

Mit den Lieferanten diskutiere ich heute kaum mehr über Preise. Wenn sie einen bestimmten Preis zum Leben brauchen, dann respektiere ich das. Diese Wertschätzung ist für uns heute das Wertvolle, nicht der Hummer. Und wertvoll wird es eben auch, weil die Mengen kleiner und nicht dauernd verfügbar sind. Wir arbeiten zum Beispiel mit

Stéphane Evalet aus Tramelan zusammen. Heuer wird er ein einziges Wagyu-Rind schlachten, das im November, Dezember für uns bereit sein wird. Während sechs Wochen wird es auf der Karte stehen, dann ist wieder Schluss.

## Machen Sie gar keine Kompromisse?

Doch: beim Kaffee. Und bei der Schokolade, als derart fester Teil der Schweizer Tradition. Auch Olivenöl verwenden wir; es stammt aus einer kleinen Produktion aus Saint-Remy-de-Provence.

## Die Produkte sind das eine. Wie beeinflussen traditionelle Waadtländer Rezepte oder Gerichte aus Fribourg, wo Ihre Familie herkommt, Ihre Küche heute?

Ich lasse sie vor allem in den Mignardises und in den Amuse-Bouches einfließen. Zum Beispiel in Form von kleinen Beignets de Cuchaule, dem bekannten Freiburger Safran-Brioche mit Moutarde de Bénichon. Auch Bricielets oder Tartes au vin cuit kommen hier zum Zug. Das weckt bei den Gästen zum Start gleich ganz andere Emotionen als Thunfischwürfel mit Wasabi und Sesam. Bei den Gerichten gehe ich allerdings neutraler vor, mehr vom weissen Blatt aus. Sprich, hier sind es die traditionellen und regionalen Produkte, mit denen ich etwas Neues, Eigenes kreieren möchte.

## Neben dem Restaurant amten Sie als Vizepräsident der Delegation Schweiz und Liechtenstein von Relais & Châteaux, betreiben einen Blog und organisieren einen Wettbewerb für Hobbyköche. Wie können Sie entspannen und abschalten?

Vor allem, wenn ich Zeit mit meiner Frau Stéphanie und unserer zwölfjährigen Tochter Camille verbringe. Wichtig ist mir auch die Wildkräutersuche: An ein, zwei Vormittagen pro Woche gehe ich um sechs Uhr in der Früh los und bin bis neun Uhr unterwegs. Das tut mir gut und inspiriert mich sehr; und der Ausblick auf den See ist einmalig. Auch zum Schwimmen gehe ich regelmässig, der Rhythmus hilft mir, herunterzukommen. Und für eine Stunde klingelt kein Telefon [lacht]. ■



«Unsere Arbeit ist viel flexibler und situativer geworden», sagt Stéphane Décotterd. «Und ich finde, auch humaner.»