

AUF IN NEUE GEFILDE



Foto: Kurt Reichenbach



Simon Apothéloz gehört in der Schweiz zu den talentiertesten Köchen seiner Generation. Was der 35-Jährige nach aufregenden Jahren in der «Eisblume» in Worb plant und wieso das in Bern sein wird, hat er Tophotel Schweiz bei einem exklusiven Gespräch verraten.

Soll man tatsächlich aufhören, wenn es am schönsten ist? Wenn Gault Millau Schweiz erst vor kurzem den 17. Punkt herausgerückt und dem Küchenchef den Titel «Aufsteiger des Jahres» verliehen hat? Und wenn der einflussreiche Gastroführer gleich das ganze Team als seine «Hoffnungsträger im Kanton Bern» betitelt? Soll man ein Sternelokal wirklich schliessen, wenn es zu den wenigen in der Umgebung gehört und der Betrieb erst noch brummt – trotz oder gerade wegen der überschaubaren Öffnungszeiten von Donnerstag- bis Samstagabend? In der Schweizer Gourmetlandschaft war die Meldung eine der ganz grossen Überraschungen dieses Jahr, dass das Restaurant Eisblume im bernischen Worb seine Türen Ende Januar 2019 schliesst. Verwundert rieb man sich in der Branche die Augen, dass Küchenchef Simon Apothéloz (35) mitten im Höhenflug neue Wege gehen will – was er selbst gut verstehen kann. Es sei kein einfacher Entscheid gewesen, aber die Zeit jetzt trotzdem reif für eine Veränderung. «Man muss sich vorstellen: Wir starteten als knapp über 20-Jährige, sind in der Eisblume also nicht nur gastronomisch gross geworden. Nach 15 Jahren fühlt es sich einfach richtig an, etwas abzuschliessen, was man so jung begonnen hat. Und dann etwas Neues zu wagen und nochmals Vollgas zu geben.» Als wir Simon Apothéloz treffen, sind es noch genau 123 Tage, bis er etwas Neues wagen wird. Wir sitzen an diesem kühlen Mittag im Früherbst in einer Café-Bar im Berner Breitenrain-Quartier, wo er mit seiner Frau und der kleinen Tochter wohnt und wo wie meistens an einem Montag etwas freie Zeit zum Durchatmen bleibt. Sowieso wirkt er erstaunlich ruhig und gelassen mitten in dieser «schon megaturbulenten» Abschlussphase, in der das Restaurant fast zwei Monate im voraus jeden Abend ausgebucht ist. «Mit unserem kleinen, super



ES FÜHLT SICH EINFACH RICHTIG AN, ETWAS NEUES ZU WAGEN UND NOCHMALS VOLLGAS ZU GEBEN.»

Simon Apothéloz, Chef de Cuisine Eisblume Worb

eingespielten Team macht es einfach riesig Spass, nochmals bis zum letzten Tag mit Herzblut dabei zu sein und aus dem Vollen zu schöpfen», sagt Simon Apothéloz. Deshalb denke er auch noch gar nicht allzu stark an die Zeit danach. «Ich will keine Abstriche machen oder etwas weglassen müssen, weil ich mit dem Kopf schon an neuen Projekten bin. Das wäre der Eisblume gegenüber und allem, was wir in all den Jahren aufgebaut haben, zu wenig würdevoll.»

Alleinkoch anstatt Commis

Die Aufbauarbeit begann 2003, als Inhaber und Geschäftsführer Mario Caretti in den drei Gewächshäusern einer alten Gärtnerei mitten in Worb begann, thematische Gastro-Konzepte auf Zeit zu realisieren – lange bevor der Begriff «Pop-up» hierzulande überhaupt ein Thema wurde. Zwei Jahre später heuerte Simon Apothéloz in der Eisblume an, direkt nach der klassischen Kochausbildung im Traditionsgasthof Maygut in Wabern. Er, der frisch ab der Lehre eigentlich zunächst als



Kreative Produktküche à la Eisblume: Bio-Schweinsschulter gezupft, Kopsalatemulsion mit Rapsöl, grillierter Lattich mit frischen Blüten, Pilzpaste, Jus (Bild oben); Blumenkohl, in Rapsöl und Butter konfiert und gebacken, Blumenkohlpüree, Fermentierter Buchweizen, Verjusschaum.

Commis seine Sporen hätte abverdienen können, war in Worb als Alleinkoch vom ersten Tag an auch gleich Chef de Partie, Sous-Chef und Chef de Cuisine in Personalunion – was natürlich prägt. Von dieser intensiven Anfangszeit spricht er selbst gerne als sein «viertes Lehrjahr», weil sie ihm aufzeigte, wie viele Möglichkeiten, Experimente und Ideen entstehen können, wenn man völlig freie Hand hat. Er entwickelte die bisherige Philosophie eines extern vorgekochten Barsnack- und Fingerfood-Angebots weiter zum mehrgängigen saisonal ausgerichteten Menü. Ohne Stationen bei grossen Punkte- und Sternechefs im Gepäck bildete sich der Koch selbst weiter, feilte an seinen Techniken und nahm sich von den neusten Entwicklungen in der Spitzengastronomie das heraus, was ihn am meisten interessierte und inspirierte. In diese Zeit fiel auch das dreimonatige Stage im Sternelokal The Gramercy Tavern in New York. Immer stärker erschien die Eisblume nun auf dem Radar der Gourmets und gehörte bald fest zur Berner Gastroszene





Eingespieltes Team: Simon Apothéloz, Mario Caretti, Luis Schertenbleib, Fiona Liengme, Dave Wälti und Isabel Stuker (v.l.n.r.).

dazu – mittlerweile standen mit Simon Apothéloz weitere ambitionierte Jungköche in der Küche, «die für meine Weiterentwicklung und die des Restaurants absolut zentral waren und es bis heute sind. In einem so kleinen Betrieb sind die Inputs aller enorm wichtig, und ich gehöre nicht zu den Küchenchefs, die strikt befehlen, was auf die Teller kommt. Ich bin immer sehr interessiert am Geist aller Mitarbeitenden und ihren Ideen». Das kulinarische Resultat dieser Haltung überzeugte auch die Tester: Pünktlich zum 10-jährigen Bestehen stieg die Eisblume 2013 mit 14 Punkten im Gault Millau Schweiz ein, ein Jahr später gab es 15 Punkte und den Michelin-Stern, den das Lokal seither hält.

Dessert mit Schokolade und Rapsöl

Simon Apothéloz' Küche wurde schon mit vielen Adjektiven beschrieben; intelligent sei sie, wohlkomponiert, modern und urban. Aus sorgfältig ausgewählten Produkten kitzelt er neue, oft unerwartete Facetten heraus und setzt den Hebel der Kreativität weit von Luxusprodukten entfernt an. Etwas müssig findet er es, Regionalität heute überhaupt noch extra erwähnen zu müssen – kein Loup de Mer, sondern Forellen und Saiblinge aus der Fischzucht im Nachbarsdorf Rubigen zum Beispiel sind in der Eisblume selbstverständlich. Ebenso selbstverständlich ist es für das Team auch, zum Abschluss nochmals ein komplett neues Menü aufzulegen – auch wenn die Idee eines «Best of» aus Eisblume-Gerichten

der letzten 15 Jahre verlockend gewesen wäre. «Aber das fanden wir dann doch zu schade. Wir haben noch so viele Ideen, die umgesetzt werden wollen. Und es soll ja auch für uns bis zum Schluss spannend bleiben.» Dazu gehört zum Beispiel, Brot als Hauptakteur in einem eigenen Gang in Szene zu setzen, begleitet von verschiedenen Aufstrichen, wie etwa aus Leber oder Kürbis und mit Pickels ergänzt. Den Poke-Bowl-Trend wollen die «Eisblumler» als Dessert interpretieren. Ebenfalls tüfelt Simon Apothéloz an der Kombination von Schokolade und Rapsöl herum – für Letzteres fungiert er hierzulande als Botschafter und setzt es in seiner Küche oft und gerne ein (siehe Zweittext).

Neben dem Eisblume-Abschluss ist der Berner bei unserem Treffen gerade mitten in den Vorbereitungen für ein anderes spezielles Projekt: Zusammen mit seinem Kochkollegen Fabian Raffener vom «Meridiano» im Kursaal Bern (mit 16 Punkten und einem Stern ausgezeichnet) kreiert er das rein pflanzliche 6-Gänge-Menü für Berns erste zwei «Steinbeisser»-Anlässe. Diese interdisziplinären Events der Niederländer Jow Wijnsma und Martin Kullik geniessen unter dem Motto «Experimentelle Gastronomie» international längst Kultstatus. Für den Anlass in der Bundesstadt im früheren PTT-Hochhaus



DIE LETZTEN EISBLUMIANER

Folgende Personen bilden das letzte Team in der Eisblume Worb:

Mario Caretti Inhaber und Gastgeber, Gründer 2003

Simon Apothéloz Chef de Cuisine, in der Eisblume seit Mai 2005

Dave Wälti Sous-Chef, in der Eisblume seit September 2015

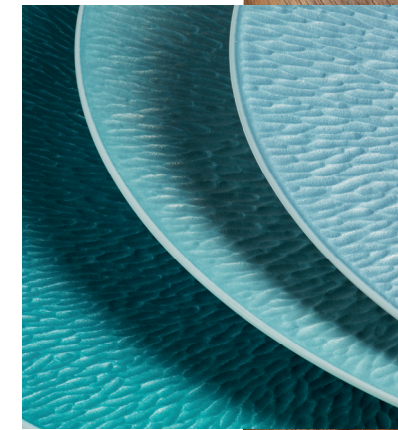
Fiona Liengme Service und Sommelière, in der Eisblume seit September 2015

Isabel Stuker Service, in der Eisblume seit 2012

Luis Schertenbleib Koch, in der Eisblume seit August 2016

eisblume-worb.ch

ambiente the show



sensational exceptional original 8.–12. 2. 2019

Die herausragende Vielfalt des internationalen Konsumgütermarkts. Das Erlebnis von Innovationen und Visionen im Objektgeschäft. Die Messe, die Ihre Branche in die Zukunft führt.

Infos und Tickets:

ambiente.messefrankfurt.com

Tel. +41 44 503 94 00

info@ch.messefrankfurt.com

haben zehn Künstlerinnen und Designer neue Arten von Besteck und Geschirr aus Materialien wie Wachs, Ton, Glas, Porzellan und Holz entwickelt, welche die Kreationen der beiden Sterneköche auf ungewohnte Art und Weise unterstützen sollen. Er freue sich sehr über diese «riesige Chance und Ehre», auch wenn er einigen Respekt davor habe: vor dem rauen Brutalismus des fensterlosen, ehemaligen Hochlagers aus Beton, wo lange Zeit alles automatisiert und unbelebt war. Vor den speziellen Tellern, deren Oberflächen zum Teil komplett unbehandelt sind und deshalb eine ganz gezielte Kombination mit Essen erfordern. «Man lässt sich dabei auf ungewohntes Terrain ein, und ich mag sonst eher bekanntere Rahmen und Gefilde», sagt Simon Apothéloz schmunzelnd – aber das passt ja bestens in seine momentane Auf- und Umbruchszeit.

Neues Wunschprojekt im Auge

Und was folgt denn nun auf das «bekannte Gefilde» Eisblume, auf das gewohnte Worber Terrain? «Ich habe ein Wunschprojekt, das aber noch sehr vage und nicht spruchreif ist», erzählt er. Klar sei, dass er «unbedingt in Bern bleiben möchte, also weiter als Worb auf keinen Fall», sagt er und muss selbst lachen – wohlwissend, dass auch das nicht alle verstehen werden. Aber hier sei sein Zuhause, hier ist er mit seiner Frau und der kleinen, achtmontatigen Tochter verwurzelt, und hier sieht er noch weiteres Potenzial, «auch wenn sich in der Stadt gastronomisch gerade so einiges tut». Viel mehr können wir noch nicht herausfinden, wir spüren aber heraus, dass ihm ein schmuckes, kleines Quartierlokal gut gefallen würde. Von den vielen Angeboten an Restaurants, Hotels und Heimen hätte er sich über eines etwas länger Gedanken machen

müssen. «Es wäre eine sehr spannende Stelle gewesen, aber ich glaube, es wäre zu nahtlos in eine ähnliche Richtung wie in der Eisblume gegangen.» Also locken den 35-Jährigen doch nicht nur die ganz bekannten Gefilde. Als Erstens möchte er neben der Ausarbeitung seines Projekts verschiedene Stages bei Produzentinnen und Produzenten machen, bei einem Käser zum Beispiel oder auch in einer Metzgerei, um noch tiefere Einblicke in deren Arbeit zu erhalten. Und als junger Vater freue er sich darauf, für einige Monate eine etwas geregeltere Woche zu haben mit freien Abenden für die Familie. Aber sie locken doch bestimmt wieder, die Punkte und Sterne? Simon Apothéloz überlegt kurz. «Ich sage nicht, dass mich das nicht wieder reizen würde, dafür interessiert mich die Gourmetgastronomie viel zu sehr. Aber ob das mit einem grossen «Tasting Menu» sein muss?» Und eines sei dabei ganz wichtig: «Es hängt alles auch sehr von den richtigen Mitarbeitenden ab, und es wird extrem schwierig werden, wieder ein so tolles, leidenschaftliches Team zu finden, wie ich es jetzt habe. Wir werden sehen. Ich freue mich jedenfalls auf das, was ich als nächstes anpacken kann.»

Darauf sind natürlich auch wir gespannt. Aber eines ist jetzt schon klar: Simon Apothéloz macht weiter, wenn es am schönsten ist.

SABRINA GLANZMANN
GASTRO- UND FOODJOURNALISTIN



Schweizer Rapsöl in der Profiküche

In Simon Apothéloz' Küche kommen Rapsöl und Teile der Rapspflanze regelmässig zum Einsatz: «Wir verwenden zum Beispiel gerne Rapssamen, ich mag ihre schöne nussige Aromatik und ihre spannende, den Hanfsamen ähnliche Textur. Und auch visuell geben sie einiges her», sagt der Spitzenkoch. Im neuen warmen Fischgang gehören Rapssamen ebenfalls zu den Zutaten, zusammen mit einer Beurre blanc aus kaltgepresstem Rapsöl. «Es passt zu unserer Philosophie, Schweizer Rapsöl zu verwenden, wir beziehen es unter anderem aus einer Bio-Mühle im Aargauer Seetal. Ich verzichte zwar nicht auf Oliven- oder Sonnenblumenöl, aber gerade in unserer neuen Karte spielt Rapsöl eine wichtige Rolle.» Zu den kalten Vorspeisen gehört aktuell etwa ein in Rapsöl confierter Stör, und für das Menü der «Steinbeisser»-Abende am 20. und 21. Oktober in Bern hat er einen ebenfalls confierten Knollensellerie eingebaut und mit karamellisiertem Selleriepüree und einem Streusel aus Rapssamen serviert. «Und natürlich brauche ich im Moment relativ viel Rapsöl für den Babybrei meiner Tochter», sagt der



Foto: Caspar Martig

junge Vater schmunzelnd – Untersuchungen hätten positive Effekte auf die Hirnbildung bei Kleinkindern ergeben.

Aktuell gibt es in der Schweiz rund 6500 Produzenten, die auf einer Fläche von insgesamt 21 000 Hektaren (rund 30 000 Fussballfelder) Raps anbauen. Die Rapspflanze gehört zu den wichtigsten Speiseöllieferanten hierzulande. Unterschieden wird zwischen drei Varianten: das kaltgepresste Rapsöl mit

nussigem Geschmack für die kalte Küche; das klassische, raffinierte und geschmacksneutrale Öl, das sich für die kalte und warme Küche eignet. Raffiniertes HOLL-Rapsöl schliesslich wird aus einer speziellen, in der Schweiz seit 2003 gezüchteten Rapssorte gewonnen und ist besonders hitzestabil. Sein Fettprofil macht es ideal zum heiss Braten und Frittieren.

raps.ch