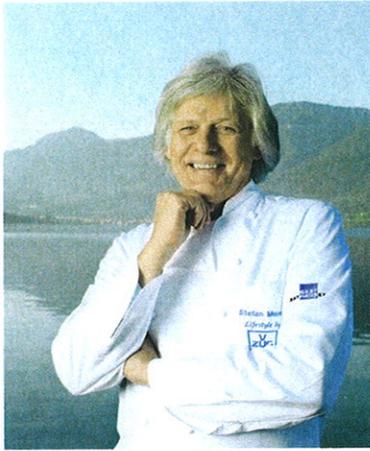


«Ich liebe und lebe meinen Beruf»



In der malerischen Zuger Altstadt findet sich eine Top-Adresse der Schweizer Gastro-szene: das Restaurant «Rathauskeller». Seit 1983 verwöhnt Stefan Meier dort seine Gäste mit exquisiter Kulinarik. Beim Kochen setzt er in erster Linie auf qualitativ hochstehende Naturprodukte. Im Gespräch erzählt Stefan Meier, warum er Koch geworden ist, was ihn inspiriert und auf welche Geräte er in der Küche zuhause und im Restaurant nicht verzichten möchte.

Stefan Meier, weshalb sind Sie Koch geworden?

Den Beruf des Kochs habe ich schon in jungen Jahren zu Hause miterlebt. Denn ich hatte das Glück, auf einem Bauernhof und Landgasthof aufzuwachsen. Dort habe ich schon sehr früh viel mitbekommen, vor allem durch meine Grossmutter. Da war alles um mich herum: die Passion, die Qualität, die Frische und all die Geschmäcker und Gerüche. Wenn ich etwa von der Schule nach Hause kam, roch ich die Bouillon mit Siedfleisch oder den Braten, den Kartoffelstock – all diese Eindrücke aus meiner Kindheit laufen mir heute noch nach. Sie haben mich dazu verführt, diesen Beruf zu wählen.

Seit 1983 erhält der «Rathauskeller» vom Restaurantführer Gault-Millau regelmässig Spitzenbewertungen. Was ist Ihr Erfolgsrezept?

Der wichtigste Grund für meinen Erfolg liegt vermutlich darin, dass ich meinen Beruf liebe und ihn lebe. Ausserdem bin ich ein Mensch mit sehr grosser Ausdauer und habe Inspirationen und Visionen.

Was sind die typischen Merkmale Ihres Kochstils?

Mein Kochstil ist einfach, überlegt und bewusst. Ich suche in meiner

Küche die Einfachheit. Die Einfachheit in Perfektion. Es ist die Liebe zur Natur, die ich beim Kochen umzusetzen versuche.

Woher holen Sie Ihre Inspirationen? In meiner Freizeit. Wenn ich umherreise, bei Kollegen esse oder andere Kulturen besuche. Wenn ich durch die Welt gehe, halte ich die Augen offen – offen für alles.

Wie wichtig ist für Sie die Qualität der Produkte?

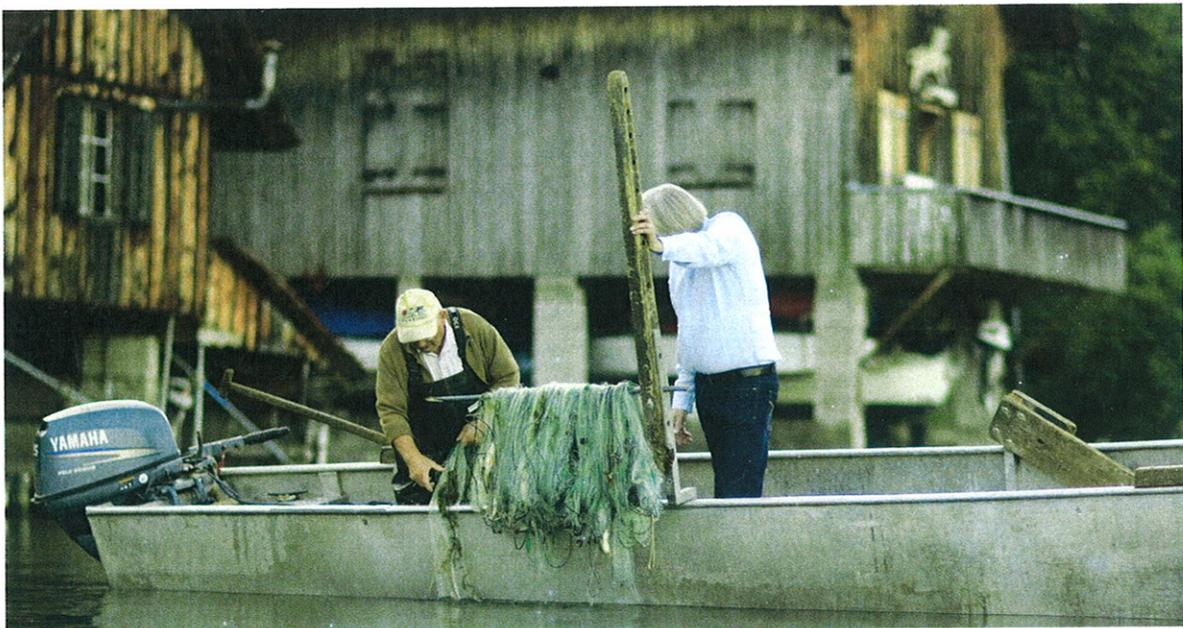
Die Qualität der Zutaten ist das Wichtigste. Der Einkauf ist das, was ein Koch beherrschen muss. Je besser er einkauft, umso einfacher ist anschliessend das Kochen. Weil dann alles auf dem Teller stimmt.

Wie erholen Sie sich vom Alltagsstress in der Küche?

Ich erhole mich sehr gerne bei einem Glas Wein oder beim Essen mit Kollegen. Einfach, wenn ich «sein» kann und nicht «muss». Nichts müssen, das ist für mich Erholung.

Was essen Sie selbst am liebsten? Ich esse am liebsten Fisch. Das ist ein Gericht, das ich nicht nur gerne habe, sondern auch sehr gerne zubereite. Vor allem Fisch aus dem Dampf. Mit dem Steamer ist die Zubereitung

Spitzenkoch Stefan Meier setzt auf qualitativ hochstehende Naturprodukte.



denkbar einfach, was ich vor allem zu Hause schätze.

Haben sich die Vorlieben und Wünsche Ihrer Gäste in den letzten Jahren verändert?

Diese haben sich dahingehend verändert, dass man viel leichter, aber auch viel bewusster isst. Man isst auch qualitativ auserlesene Produkte und befasst sich allgemein viel mehr mit dem Thema Essen. Man weiss heute viel mehr darüber als früher. Entsprechend sind die Ansprüche gestiegen. All dem wollen wir beim Kochen Rechnung tragen.

Gesunde Ernährung wird immer wichtiger. Wie setzen Sie das in Ihrer Küche um?

Wir dämpfen viel mehr. Wir behandeln die Produkte viel schonender. Wir pflegen eine vitaminreiche Küche und eine, in der es nicht jeden Tag Fleisch braucht, sondern auch mal etwas Vegetarisches sein darf. Aber es muss natürlich immer gut schmecken.

Hat der Steamer die Art und Weise Ihres Kochens verändert?

Ja, sehr. Zum Beispiel verwende ich den Steamer, um Pilze, Früchte einzumachen oder um Konfitüren oder Chutneys zu kochen. Alles

Sachen, die ich früher nicht gemacht habe. Der Steamer führt mich auf immer neue Entdeckungsreisen. Das ist hochinteressant und kreativ fördernd für meine Arbeit.

Empfehlen Sie den Steamer auch für die private Küche?

Ja, unbedingt. Im Privathaushalt hat man mit diesem Gerät eine Hilfe bekommen, mit der man schneller, effizienter und besser kochen kann. Der Steamer eignet sich ganz besonders für das Regenerieren, das Dämpfen und das Profi-Backen. Und man kann zu Hause nach allen Rezepten kochen, die ich im Auftrag der V-Zug speziell für dieses Gerät kreiert habe.

Die Küche ist heute oft das Zentrum einer Wohnung. Haben Sie Tipps für Eigenheimkäufer, die eine Küche planen?

Eine professionelle Beratung durch den Küchenbauer ist sicher unabdingbar. Wenn es der Grundriss zulässt, finde ich eine Kochinsel im Zentrum des Raumes optimal, da diese die Kommunikation zwischen Koch und Gästen ermöglicht.

Welche Geräte dürfen in einer guten privaten Küche nicht fehlen?

Allen, die Spass an einer modernen,

gesunden Küche haben, empfehle ich einen Combi-Steamer und auch den Induktions-Wok. In eine gute Küche gehören auf jeden Fall auch ein gutes Messerset und eine Saucenfanne.



Frühlingsrezepte von Stefan Meier

Stefan Meier und weitere Spitzenköche haben für die V-Zug schon zahlreiche Rezepte kreiert. Unter lifestyle.vzug.ch finden Sie im Internet vielfältige Menü-Kreationen.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Nachkochen!

Stefan Meier in seiner Küche im Restaurant «Rathauskeller» in der Stadt Zug.

