

Tarte Tatin und blumiges Walliser Heu

Als erste Frau der Schweiz erhielt die mit Sternen und Punkten dekorierte Spitzenköchin Irma Dütsch im Jahr 1994 die Auszeichnung «Koch des Jahres». Ein Besuch in Saas Fee, das nach einigen Anfangsschwierigkeiten zu ihrer Wahlheimat geworden ist.

Text: Mariska Beirne | Fotos: Robert Aebli

Warum ist aus Ihnen eine Spitzenköchin geworden?

Ich wuchs auf einem Bauernhof in Gruyères auf und wusste schon mit vier Jahren, dass ich Koch werden wollte. Das Leben spielte sich in der Küche ab, und das Essen spielte dabei eine wichtige Rolle.

Zeigte sich Ihr Talent in der Küche schon früh?

Mein erster Versuch, Makkaroni zu kochen, taugte gerade mal als Hühnerfutter. Da merkte ich: Kochen ist doch ein bisschen mehr.

Sie liessen sich davon aber nicht abschrecken.

Nein, ich bin meiner Mutter gerne zur Hand gegangen. Wir haben Wähen gebacken mit frischen Äpfeln, Zwetschgen oder anderen Früchten, die gerade reif waren. Oder Walderdbeeren gesammelt, auch Himbeeren und Brombeeren und daraus Konfitüre gekocht.

Koch, das sagt bereits der Name, war lange ein Männerberuf. War es schwierig, als junges Mädchen eine Lehrstelle zu finden?

Sehr! Im Welschland war es unmöglich: Man hätte mich als Serviertochter oder Putzfrau eingestellt, nicht aber als Koch. Aber etwas anderes kam für mich nicht infrage. Schliesslich fand ich in Rheinfelden in der Deutschschweiz eine Lehrstelle. Die waren damals etwas moderner als die Welschen.

Und danach war es kein Problem mehr, eine Stelle als Koch zu finden?

In der Schweiz nicht. Doch als ich mit 23 nach Montreal aufbrach, musste ich mich anfangs wieder behaupten.

Inwiefern?

Ich hatte mich als Koch beworben, doch als ich ankam, stellte man mich als Dessert-Fräulein ein, ich machte also hübsche Coupes. Weil die in der Küche so rennen mussten, begann ich freiwillig zu helfen. Als der Küchenchef mich auf seiner Runde einmal am Saucier-Posten hantieren sah, meinte er erstaunt, ich sei doch ein ausgebildeter Koch! Das hätte ich ihm doch bereits gesagt, erwiderte ich und zwei Wochen später arbeitete ich als Koch. Als Frau muss man sich immer zuerst beweisen.

Wie erlebten Sie den Wechsel von Gruyères nach Montreal?

Montreal, was es da alles gab! Die ganzen Hummer, Langusten, Lachse, die gigantischen Seezungen, den riesigen Alaska King Crab – ich glaubte mich im Paradies! Solche Produkte hatte ich noch nie gesehen.

Und danach kamen Sie direkt ins Fletschhorn nach Saas Fee?

Nein, nein. Es folgten Stationen in New York, St. Louis und Mexiko. Mein Mann war immer dabei, er ist ebenfalls gelernter Koch und Absolvent der Hotelfachschule in Lausanne; er arbeitete jeweils als Hotelmanager. In Montreal heirateten wir, und obwohl wir nicht derselben Konfession angehörten, fanden wir es unnötig, dass einer von uns konvertierte. So ging mein Mann mit ein paar Flaschen Wein zum katholischen Priester. Dieser war einverstanden, uns zu trauen, wenn die Kinder katholisch getauft würden. Das war gut, weil wir ja später im katholischen Saas-Fee einzogen, was den Kindern alles erleichterte. Die Religion spielte hier eine grosse Rolle. →



Das lange blonde Haar musste weg, als Irma Dütsch die Kochlehre begann. Sie bereute den Schritt nie, und die Frisur wurde zu ihrem Markenzeichen.

«In Saas Fee hatte ich
erst Angst zu vereinsamen.
Dann merkte ich:
Die Welt kommt zu mir,
wenn ich koche.»



Irma Dütschs Lieblingsteller für einen kleinen Imbiss, gestaltet vom Koch und Künstler Jean-Pierre Corpato, einem Freund der Familie.



Im Alltag zieht die Köchin einfache Lebensmittel von guter Qualität der Haute Cuisine vor.

Und Sie vermissen das Rausgehen in die Welt nicht mehr?

In der Zwischensaison reisten wir viel und ich konnte immer wieder einen Blick in andere Kochtöpfe werfen. Besonders gerne waren wir bei Chefs wie Otto Weibel in Singapur oder bei Anton Mosimann in London.

Worum geht es Ihnen beim Kochen? Was steht dabei im Mittelpunkt?

An erster Stelle steht das Produkt. Diesem soll man den Platz einräumen, den es braucht. Es muss sich entfalten, sprechen können. Dann ist wichtig, für wen man kocht und wo man ist: In Budapest werde ich keine französische Küche servieren. Es kommt aber auch vor, dass ein Koch für bestimmte Gerichte berühmt ist, dann erwartet man diese von ihm.

Welche Gerichte erwartet man von Ihnen?

Meine speziell fragten Gerichte sind: Entenstopfleber, kalt als Terrine oder warm, Fischtartar, Munder Safrangerichte oder die Poularde au foin, also im Heu.

Ein Huhn im Heu?

Ja. Die Idee stammt ursprünglich von meiner Mutter. Sie kochte einen wunderbaren Schinken im Heu. Als ich einmal an einer Wiese vorbeikam, wo ein Bauer frisches Heu wendete, wurde ich durch diesen blumigen Sommerduft daran erinnert. Ich dachte mir: Das ist es, dieses Heu gehört in meine Küche.

Ist es typisch für Sie, sich auf einem Spaziergang inspirieren zu lassen?

Fast alles kann inspirieren. Sicherlich aber das Reisen, Märkte, andere Köche – einer der schönsten Märkte der Welt ist für mich in Budapest. Wunderbar sind auch die Früchte- und Fischmärkte in Asien, da hat man diese unglaublichen Farben, diese Vielfalt. Aber eigentlich reicht es, an einen lokalen Markt in der Schweiz zu gehen, da findet man Produkte mit viel Geschmack, und die Produzenten können einem Geschichten dazu erzählen.

→ **War das anfangs schwierig in Saas Fee?**

Oh ja, es gibt ja erst seit 1951 eine Zufahrtsstrasse zum Dorf. Der Auswärtige war nicht sehr willkommen, was man auf unterschiedlichen Ebenen zu spüren bekam: Mein Mann erhielt als Protestant im Lebensmittelladen keine Monatsrechnung für unser Hotel, Barzahlung war angesagt. Auf der Gemeinde gab man uns eine Aufenthaltsbewilligung, als ob wir Ausländer wären. Mein Schwiegervater, ein Politiker, hat dann den Behörden das Schweizer Gesetz klargemacht.

Gab es noch andere Schwierigkeiten?

Mein Mann hatte das Hotel ohne mein Wissen gekauft. Ich wollte nicht bleiben und weigerte mich zu kochen. Ich war die grossen Städte gewohnt, Menschen, Kultur! Eines Tages, die Töchter waren in der Schule, mein Mann abwesend, befanden sich auf der Terrasse viele Gäste. Ich ging in die Küche, band die Schürze um und backte eine riesige Tarte Tatin. Dann sah ich die Leute, wie sie Freude hatten beim Essen – die meisten hatten noch nie eine Tarte Tatin gekostet –, im ganzen Dorf sprach man davon. In dem Moment merkte ich: Ich werde hier nicht vereinsamen – die Welt kommt zu mir, wenn ich koche.



Die fast surreal schön anmutende Kulisse von Saas Fee mit Blick auf den Allalingletscher. Nur wenige Meter entfernt befindet sich das Wohnhaus, welches das Ehepaar Dütsch vor zwölf Jahren für seine Pensionierung bauen liess.

Von welchen Köchen lassen Sie sich inspirieren?

Benoît Violier ist für mich einer der besten Köche der Welt. Er hat den Respekt vor dem Produkt, Respekt vor den Gästen, er ist lustig, er hat einen gesunden Berufsstolz, ist dabei aber nicht überheblich. Oder Reto Mathis der Corviglia in St. Moritz, der macht eine fabulöse Küche, ebenso Heiko Nieder vom Dolder Grand in Zürich: Seine Handschrift ist verspielt, man erkennt sie sofort. Grosse Vorbilder für mich waren Alain Chapel in Frankreich und Hans Stucki aus Basel. Wann immer ich bei ihnen war, haben wir zusammen philosophiert und gekostet vom Besten, was der Erdboden hergibt. Oft waren sie bei uns im Fletschhorn. Und dann meine Kollegen der Grandes Tables Suisse: André Jäger, Claude Frôté, Roland Pierroz, Fredy Girardet, Philippe Rochat, und eben Hans Stucki – das war ein bisschen wie eine Familie. An den Beerdigungen von Roland Pierroz oder kürzlich von Philippe Rochat haben wir diesen Zusammenhalt stark gespürt: Wir lachen nicht nur viel zusammen, wir können auch gemeinsam traurig sein.

Sie haben jetzt einige Männer erwähnt, gibt es auch grosse weibliche Köche?

Nicht viele: Rosa Tschudi habe ich gekannt, Elfi Casty und Agnes Amberg, die leider früh starb. Die Nachfolgerin von Stucki kenne ich natürlich auch, Tanja Grandits. Aber es gibt ja auch nicht sehr viele Bankdirektorinnen oder Dirigentinnen. Wenn man als Frau eine solche Position erreichen will, muss man den Mut haben, voranzugehen.

Daran mangelte es Ihnen offenbar nicht. Fehlen Ihnen die grossen Herausforderungen knapp zehn Jahre nach der Pensionierung?

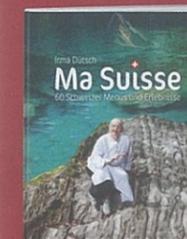
Nein, ich kann nun selber über meine Zeit bestimmen, das sagt mir sehr zu. Ich schätze es, zeitlich limitierte Engagements zu haben, wie im Herbst auf dem Flussschiff oder diesen Dezember im Restaurant Kiosk am Seefeldquai 51 in Zürich. So habe ich genügend Zeit, um Kochbücher zu schreiben. Daneben teste ich Restaurants für Guides und für die Chaîne des Rôtisseurs.

Was bedeutet das Älterwerden für Sie?

Ich denke wenig darüber nach. Wichtig ist natürlich, dass man gesund ist. Aber es gibt ja auch keine echte Alternative zum Älterwerden, Sterben muss man sowieso. Man weiss nie, wann die letzte Stunde schlägt.

Warum sind Sie nach der Pensionierung in Saas Fee geblieben, wo Sie anfangs doch gleich wieder weg wollten?

Mein Mann und ich haben uns einen Wegzug überlegt, doch dann merkten wir, dass wir hier nach vierzig Jahren Wurzeln geschlagen haben. Und ich wechsele selten etwas im Leben, wenn es mal stimmt. Ich bin meiner Coiffeuse treu, meiner Kostümdesignerin Christa de Carouge, natürlich meinem Mann – und nun eben auch Saas Fee. Von hier aus besuchen wir jetzt die Welt und manchmal kommt sie auch zu uns. ●



WETTBEWERB

Soeben ist das neueste Kochbuch «Ma Suisse» von Irma Dütsch erschienen. Drei Exemplare dieser kulinarischen Schweizerreise liegen für die InfoPlus-Leser bereit. Beantworten Sie für eine Wettbewerbsteilnahme die folgende Frage: Wo kocht Irma Dütsch im Dezember 2015?

Antworten bitte bis 31. Januar 2016 per E-Mail an pensionierte.csg@credit-suisse.com oder telefonisch unter 044 333 28 94.