

## Ständige Begleiter

Es ist Frühling. Zeit für Frauen, ihren Anhang zu wechseln. Aber keine Bange, liebe Männer: Gemeint sind Taschen. 27

# «Ich bin seit jeher etwas rastlos»

**Leidenschaft** Unser Mitarbeiter Herbert Huber (76) blickt auf 60 Jahre Gastronomie zurück. Das macht er in einem Buch, das nächste Woche erscheint. Unser Interview gibt noch etwas «Senf» hinzu. Und Salz und Schmalz. Und eine gute Prise Humor.

Interview: Hans Graber  
hans.graber@luzernerzeitung.ch

### Was machst du, wenn du an einem fremden Ort bist und ein Restaurant suchst?

Ich frage Einheimische, im Burgund zum Beispiel gehe ich auf eine Post oder in einen Laden und frage nach einem Lokal, wo man gut essen kann. Und für alle Fälle habe ich in Frankreich auch den Guide Michelin dabei, aber in Gesprächen mit den Leuten erfährt man mehr.

### Auf dein Gefühl allein verlässt du dich also nicht?

Das kommt auch vor, Bekannte sagen mir sogar nach, ich hätte ein gutes Näschen für lohnswerte Beizen.

### Worauf achtest du am ehesten?

Auf das gepflegte äussere Erscheinungsbild ...

### ... das kann manchmal arg täuschen.

Ich weiss, speziell im Ausland kann man teils in von aussen marode wirkenden Schuppen wunderbar essen, und umgekehrt ist im Inneren nicht durchwegs alles Gold, was aussen glänzt. Natürlich schaue ich immer die Speisekarte an, und wenn ich unsicher bin, strecke ich buchstäblich die Nase ins Lokal. Ich will wissen, wie es schmeckt. Gerüche sind aufschlussreich.

### Bevorzugst du am ehesten Gourmetlokale?

Nein, immer weniger. Ich habe stets gerne abgewechselt, mal etwas ganz Einfaches, mal etwas Edleres. Aber so grosse Mehrgänger am Abend vertrage ich zunehmend schlechter, es ist mir zu viel und auch zu spät, wenn um 23 Uhr der Käse und das Dessert serviert werden. Da liege ich danach zu Hause bis um 4 Uhr wach im Bett. Halt das Alter.

### Apropos: Du wirst am 7.7. dieses Jahres 77. Während andere in diesem Alter sich längst zur Ruhe gesetzt haben, «huberst» du unermüdlich herum und bist in allerlei Zeitungen und Zeitschriften mit Beiträgen vertreten. Was treibt dich an?

Ich bin seit jeher ein etwas rastloser Mensch und gern unter Leuten, ich brauche das. 60 Jahre Gastgewerbe haben mich geprägt, ich war immer unter Menschen, und ich habe auch heute Sehnsucht danach, unter Menschen zu sein. Zudem ist meine Frau froh, wenn ich nicht immer zu Hause hocke. Wir hatten auch schon als Gastgeberpaar eine perfekte Arbeitsteilung. Der Haushalt ist das Reich meiner Frau, und sie mag nicht, wenn ich da im Weg stehe. Das ist mir natürlich auch recht so. (lacht)

### Du bist seit 26 Jahren nicht mehr an vorderster Front tätig, also weder in der Küche noch als Gastgeber. Kann man da überhaupt noch wissen, was im Gastgewerbe abgeht?

Selbstverständlich. Ich lese mehr denn je Fachliteratur und führe unzählige Gespräche mit Exponenten der Gastronomie. Ich höre nicht nur zu, ich schaue auch genau hin. Und ich gehe immer mal an Tagungen und auch an Delegiertenversammlungen der Wirte ...

### ... um deren Gejammer anzuhören?

Auch das gehört dazu, wie in fast jedem Beruf. Aber es wird nicht nur gejamert. Es ist auch viel Leidenschaft und viel Herzblut zu spüren.



Er sorgte immer wieder mal für die passende Würze in der Innerschweizer Gastroszene: Herbert Huber in seiner Küche.

Bild: Corinne Glanzmann (Stansstad, 12. April 2018).

### Meine Beobachtungen in der Stadt: Viele Beizen sind regelmässig voll, am Freitag oder Samstag geht vielerorts ohne Reservation meist gar nichts. Kann man daraus schliessen, dass es den Wirten gut geht?

Verallgemeinern darf man nicht. Der Beizenerfolg ergibt sich nicht bloss aus dem Wochenendgeschäft, man muss auch schauen, was von Montag bis Donnerstag läuft. Die Schwankungen sind zum Teil beträchtlich, mehr als zu meinen Zeiten. Selbst gute Häuser sind kein Selbstläufer, obwohl bei ihnen am ehes-

### Stadtluzerner in Nidwalden

Herbert Huber, geboren am 7. Juli 1941, ist in Luzern aufgewachsen, hat im Luzerner Hotel Continental Koch gelernt und war unter anderem im «Schweizerhof» Bern, im «Palace» Gstaad (eine Saison Privatkoch von Filmschauspielerin Elisabeth Taylor) und im «Palace» Luzern tätig. Seine Ehefrau Getrude, geborene Zemp, ist ausgebildete Hôtelière mit Diplomabschluss an der Hotelfachschule Luzern.

Die Hubers führten das «Goldene Kreuz» in Gerzensee BE (1967-1979), den «Giesenhof» in Dallenwil NW (1979-1987) und die «Linde» in Stans (1997-1992). Danach betätigte sich Huber als Unternehmensberater für Gastronomie, zudem ist er bis heute Gastrojournalist für verschiedene Medien, seit sechs Jahren regelmässig für die «Zentralschweiz am Sonntag». Getrude und Herbert Huber leben in Stansstad, sie haben eine Tochter und einen Sohn.

ten eine Konstanz vorhanden ist. Aber Fakt ist, dass rund die Hälfte der Schweizer Beizer rote Zahlen schreibt.

### Vielleicht gibt es einfach zu viele.

Das stimmt, zu viele schlechte vor allem. Aber auch oder gerade in besseren Restaurants: Wirten ist anspruchsvoll.

### Mehr denn je?

Zum Teil, wobei ich ohne Übertreiben sagen kann, dass bei meiner Frau und mir 15-Stunden-Tage mehr die Regel als die Ausnahme waren. Es musste auch früher sehr, sehr viel gekrampft werden. Aber es gibt schon Bereiche, die heute grössere Herausforderungen sind.

### Wo zum Beispiel?

Seinerzeit betrug der Personalaufwand rund 40 Prozent des Gesamtaufwandes, heute liegt er eher bei 50, der bürokratische Aufwand ist weit grösser geworden, es gab weniger straff reglementierte Arbeitszeiten der Angestellten und keine Gesamtarbeitsverträge.

### Da hat man die Angestellten besser ausnutzen können.

Nein, das war kein Freipass für Ausbeutung! Es war einfach eine andere Zeit. Servicepersonal nahm 60-Stunden-Wochen ohne Murren in Kauf, sie verdienten dadurch auch mehr. Heute geht das nicht mehr, es ist alles reglementiert. Ich finde überreglementiert.

### Das hat zumindest zum Teil auch seine guten Seiten.

Einverstanden. Aber wenn ein Koch und eine Serviceangestellte mit Minimallöhnen zusammen mehr verdienen als das, was dem Wirtepaar unter dem Strich

bleibt, stimmt dann auch wieder etwas nicht.

### Was muss getan werden?

Das kommt auf den Betrieb an. Knallhart kalkulieren müssen alle. Für mein Empfinden wird Essen eher zu günstig angeboten. Früher konnte man es mit dem Wein quersubventionieren. Das wurde in der Wirteausbildung jahrzehntelang so gepredigt. Heute spielt das nicht mehr. Zumindest am Mittag wird immer weniger Wein getrunken, stattdessen Wasser. Aber bitte gratis vom Hahnen!

### Gewinnen Sie das Huber-Buch



Passend zum Cover: «Tanz mit der Gastronomie» heisst der Untertitel zu Herbert Hubers neuem Buch. Er tischt darin Biografisches auf, dazu Kolumnen aus verschiedenen Blättern sowie 40 mit kulinarischen Geschichten verbundene Rezepte, die in den letzten Jahren in der «Zentralschweiz am Sonntag» erschienen sind.

Wir verlosen 5 Exemplare. So sind Sie dabei: Wählen Sie bis **morgen Montag, 16. April**, 24.00 Uhr die Nummer **0901 83 30 25** (Fr. 1.50 pro Anruf), oder nehmen Sie unter [www.luzernerzeitung.ch/wettbewerbe](http://www.luzernerzeitung.ch/wettbewerbe) an der Verlosung teil.

### Hinweis

Herbert Huber, «Geschichten & Gekochtes – Tanz mit der Gastronomie», [www.weberverlag.ch](http://www.weberverlag.ch), 232 Seiten, Fr. 39.–

### Also rauf mit den Preisen für das Essen?

Massvoll, denn das ist mit Risiken verbunden. Die «Geiz ist geil»-Mentalität spielt auch in der Gastronomie. Patentrezepte gibt es nicht, trotzdem rate ich tendenziell dazu, die Speisekarten ausdünnen. Leider drückt sich die Profilneurose vieler Beizer nach wie vor in überladenen Speisekarten aus. Sie wollen zeigen, was sie alles können. Dabei haben heute oft jene, die sich auf ein paar wenige Gerichte beschränken, am meisten Erfolg. Und man spart auch noch Kosten dabei. Weniger ist mehr.

### Der Gast ist zufrieden mit einer kleinen Auswahl?

Das Kunststück ist, mit einer relativ kleinen Auswahl möglichst viele Geschmäcker befriedigen zu können. Allen wird man es nie recht machen können, niemals, auch mit 1001 Gerichten nicht. Die Ansprüche und Sonderwünsche der Gäste werden zudem immer vielfältiger. Der eine ist Veganer, die andere hat eine Unverträglichkeit, der dritte sonst ein Problem. Das bringt Köche an ihre Grenzen und nicht selten darüber hinaus.

### Darf denn ein Gast keine Sonderwünsche äussern?

Doch, klar, das darf er, aber er sollte auch respektieren, dass nicht überall alles und subito möglich ist. Kleinere Speisekarten vermögen auch dieses Problem etwas zu entschärfen.

### Sind Gäste anspruchsvoller als früher?

Fortsetzung auf Seite 24

Fortsetzung von Seite 23

Im Allgemeinen schon. Neben dem Essen werden auch Service und Ambiente immer wichtiger, und unzählige TV-Kochsendungen haben dazu beigetragen, dass die Gäste besser informiert sind. Wobei sie manchmal auch nur meinen, besser informiert zu sein.

**Wie meinst du das?**

Ein fiktives Beispiel: Wenn Jamie Oliver oder Horst Lichter am TV eine Seezunge raffiniert gratiniert, darf man nicht meinen, eine Seezunge würde in jedem Restaurant genau gleich und auch noch mit derselben Anzahl Cherrytomaten zubereitet. Kochsendungen wecken zum Teil falsche Erwartungen.

**Und wenn sie nicht erfüllt werden, schreibt man eine vernichtende Kritik auf Tripadvisor oder einer anderen Bewertungsplattform.**

Genau. Was da abläuft, ist zum Teil schäbiger Rufmord. Natürlich darf und soll der Gast kritisieren. Ich kritisiere manchmal auch, aber immer gleich im Restaurant. Und ich kann unterscheiden, ob etwas versalzen oder verbrannt ist oder ob mir etwas trotz tadelloser Zubereitung einfach nicht geschmeckt hat. Ist Letzteres der Fall, kann man das dem Koch nicht zum Vorwurf machen.

**In deinen Texten schreibst du oft dezidiert und kritisch über die Gastrobranche, gegenüber einzelnen Restaurants äusserst du dich aber fast ausschliesslich wohlwollend. Beisshemmungen, weil viele der Wirte Kollegen sind.**

Nein, es ist einfach nicht meine Art. Wie gesagt, ich erwarte nicht, dass alle Leute meine Vorlieben teilen. Das bemängle ich an Gourmetführern: Da geht einer hin und schreibt danach, dass das Fleisch beim Hirschmedaillon Mirza zu dünn geschnitten und die Sauce zu dick gewesen sei. Ja, es kann sein, dass ihm das nicht gepasst hat – aber vielleicht hat es 50 anderen genau so wunderbar gepasst.

**Ist dir auch mal was «abverheit?»**

Aber ja doch. Schlechte Tage gibt es



Herbert Huber zu Hause: Mit Seesicht und Pilatusblick.

Bild: Corinne Glanzmann

überall. In ewiger Erinnerung ist mir, als wir mal zu den Apfelküchlein statt Vanillesauce eine Salatsauce servierten. Das hatte zwar nicht ich, sondern eine Köchin «verbrochen», aber ich als Chef hätte es vor dem ersten Service merken müssen.

**Was macht man am besten in solchen Momenten? Kaffee mit Schnäpschen offerieren?**

Im Minimum. Es muss übrigens für kleine Extras nicht immer ein vorgängiger Fauxpas passiert sein. Wirte verkennen leider häufig, mit wie wenig man einen Gast glücklich machen kann. Vor allem gegenüber Stammgästen sollte man sich ab und an ein wenig erkenntlich zeigen, eben, mit einem Kaffee oder mit grosszügigem Nachschenken. Ich behaupte, dass sich das doppelt und dreifach auszahlt. Man muss nicht jedes Mal offerieren, aber man kann ein gutes Gespür dafür entwickeln, in welchem Moment es angebracht ist.

**Gäste glücklich machen – das Hauptziel eines Wirtes?**

Ja, das finde ich. Und zwar auch jenen Gast, der stinkhässig ins Lokal kommt, weil er einen furchtbaren Tag hatte. Wenn der rundum zufrieden wieder hinausgeht, hat man alles perfekt gemacht. Das ist die hohe Schule. Sie gelingt nicht immer, aber man sollte es immer wieder versuchen.

**Wenn du noch einmal jung wärst: Würdest du wieder ins Gastgewerbe einsteigen?**

Ja, ich schon, meine Frau nicht. Es war primär ihr Wunsch, dass wir uns 1992 von der Front zurückgezogen haben. Gertrude hatte damals bereits 35 Jahre Gastgewerbe hinter sich, inklusive Ausbildung. Ich habe das respektiert, und auch für mich hat der Rückzug gestimmt. Ich musste mich aber ein paar Wochen ins Kapuzinerkloster Arth zurückziehen und in mich gehen. Mit 51 konnte ich mich noch nicht zur Ruhe setzen.

**Und dann ist die Erleuchtung gekommen?**

Ja, in Form der Feldschlösschen-Immobilien. (lacht) Sie hat mich als Berater engagiert. Allmählich gab dann eins das andere, ich begann dann auch übers Gastgewerbe zu schreiben. Zugutegekommen ist mir bei meinem Umstieg mein grosses Beziehungsnetz. Aber die Klausur im Kloster hat mir gutgetan. Es hat sich da auch eine Art «klösterlicher Kreis» geschlossen.

**Inwiefern?**

Ich war Einzelkind und hatte eine schöne Kindheit, aber in den Augen der Eltern hätte ich alles andere als Koch werden sollen. Mein Vater war Architekt, und ihm schwebte für seinen Sohn wohl eher eine akademische Laufbahn vor. Ich ging an die Kanti, büffelte Latein und anderes, aber glücklich war ich überhaupt nicht. Nachdem ich bereits eine Reihe von Berufsberatungen hinter mir hatte und auch mal als «Pubertätslappi» tituliert wurde, ging ich zu Professor Gügler, Berufsberater und Franziskanerpartner. Der hat mich «gespürt» und mir eine Kochlehre empfohlen. Gastgewerbe, das sei meine Welt. Rechte hatte er

**Zum Leidwesen des Papas?**

Ein bisschen schon, aber er hat mir gleichwohl im Luzerner «Continental» die Lehrstelle organisiert. Damals wurde man übrigens noch als Koch ausgebildet und noch nicht als «Dekorateur», wie es später in Küchen leider lange Mode war.

**Deine ganze Laufbahn findet nun Niederschlag im Buch «Geschichten und Gekochte – Tanz mit der Gastronomie», das nächste Woche erscheint. Da will sich der Herbert Huber anscheinend noch ein Denkmal setzen.**

Denkmal ist übertrieben. Ich überschätze den Langzeitwert von Büchern nicht, aber ehrlich gesagt, macht es mich schon ein wenig stolz, dass ich meine Erinnerungen und Erfahrungen in Buchform ausbreiten darf, garniert mit 40 Rezepten, die ihrerseits auch wieder mit persönlichen Geschichten verbunden sind.

**Du hast aber schon ein ausgeprägtes****Geltungsbewusstsein. Richtig?**

Ich stelle das nicht in Abrede. Das geht wohl auf meine Kindheit zurück. Ich war ein eher «verschupftes» Kind, als Einzelkind musste ich brav sein und sämtliche Erwartungen erfüllen, in der Schule wurde ich gehänselt wegen meines spitzen Kinns, ich wurde «Hebu» gerufen, was ich gehasst habe wie der Teufel das Weihwasser. Diese Jahre haben mich geprägt. Ich wollte meinen eigenen Weg gehen und habe mir da auch Selbstbewusstsein aneignen können.

**Gab es Alternativen zu Koch?**

Ernsthaft zur Diskussion stand das nicht, aber ich hätte mir gut vorstellen können, Schauspieler zu werden. Vorhang auf. Bühne frei.

**Das grosse Theater mit Huber?**

Das ist jetzt mehrdeutig.

**So habe ich es auch gemeint.**

Das habe ich mir gedacht. (lacht) Was stimmt, auch ohne Theater: Ich brauchte und brauche den Applaus und die Anerkennung. Da mache ich gar keinen Hehl daraus.

**Wer kocht eigentlich bei Hubers zu Hause?**

Entweder Gertrude oder ich. Beide zusammen geht nicht. Aber wir harmonieren trotzdem prima, auch wenn wir nicht alle Leidenschaften teilen.

**Welche nicht?**

Reisen zum Beispiel. Ich reise fürs Leben gerne, bevorzugt unter anderem nach Mittelamerika, Thailand oder in den Norden. Gertrude ist lieber zu Hause – kommt aber dann jeweils trotzdem mit.

**Gibt es neben dem Reisen weitere Hobbys?**

Neuerdings Eisenbahnfahren. Und vielleicht beginne ich wieder mit Malen. Ich hatte schon mal eine Phase. Merkwürdigerweise alles reine Landschaftsbilder. Kein Mensch weit und breit.

**Und sonst?**

Den Lebensabend geniessen. Hoffentlich gesund bleiben. Mehr soll man mit bald 77 nicht mehr erwarten.