

Sie liebt ihre Kräuter, betrachtet die Zutaten ihrer Menüs als Theaterensemble und hat einen Apothekerschrank im Kopf: Seit über einem Jahr begeistert Françoise Wicki ihre Gäste im Restaurant Jasper im Hotel Palace Luzern. Zugleich ist sie eine der erfolgreichsten Küchenchefinnen der Schweiz.

English see page 72.



«Kochen ist wie in einer Regatta zu segeln»

bordmagazin 02/05

Text: Helene Aecherli

bordmagazin: Sie haben vorher am Rhein gearbeitet, jetzt sind Sie am Vierwaldstättersee. Spüren Sie einen Unterschied?

Françoise Wicki: Der Vierwaldstättersee hat einen wunderbaren Einfluss auf mein Seelenheil und mein Glücksempfinden. Wann immer ich im Sommer Zeit habe, setze ich mich aufs Schiff und mache die grosse Mittagsrunde oder Sonnenuntergangsfahrten. Manchmal springe ich auch nur ins Wasser. Tauche ich in den See ein, vergesse ich alles.

bordmagazin: Beeinflusst der See auch Ihre Küche?

Françoise Wicki: Ich koche in Luzern sicher anders als in Davos oder Basel, da jede Stadt ein unterschiedliches Lebensgefühl birgt. Verglichen mit anderen Orten herrscht in Luzern eine heitere Atmosphäre. Die Stadt ist innovativ, bodenständig und international zugleich, ihre Bewohner sind freundlich und gelassen. Dies wirkt sich auf die Küche aus. So kenne ich einige Bauern, die spontan auf mich zukommen, wenn sie etwas entdecken, das für mich spannend sein könnte: Essbare Blumen und Blüten zum Beispiel, oder Kräutergewächse, wie Fenchelkraut oder Zimtbasilikum. Ein anderer Bauer baut spezielle Sachen an, wie etwa Isop, ein zitroniges, pfefferminziges Kraut, das sehr gut zu Luzern passt.

bordmagazin: Sie haben einmal gesagt, Kochen ist so aufregend wie Theaterspielen. Wie haben Sie das gemeint?

Françoise Wicki: Die Produkte für meine Menüs sind für mich wie ein Theaterensemble, die Teller die Bühnen: Mal spielt das eine, mal das andere Produkt die Hauptrolle, und die anderen sind Statisten. Das darf aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass alle Zutaten auf dem Teller gleich wichtig sind, jedes

einzelne Produkt muss zu seinem Recht kommen. Salat und Gemüse werden oft stiefmütterlich behandelt. Das ist falsch. Denn schmeckt zum Beispiel das Fleisch super, das Gemüse aber nur mittelmässig, dann stimmt das ganze Gericht nicht.

bordmagazin: Wovon lassen Sie sich für ein neues Menü inspirieren?

Françoise Wicki: Vom Lebensgefühl. Hier erkenne ich Parallelen zwischen Essen und Wohnen. Beim Wohnen zählt die Echtheit. Die Leute mögen wertvolle Materialien, die richtig verarbeitet sind. Beim Essen ist es ähnlich. Ich orte bei den Gästen ein Bedürfnis nach Wirklichkeit. Auf dem Teller will man nicht mehr nur Schnickschnack, abenteuerliche Kreationen, welche die Esswaren verniedlichen, sondern unverfälschte Zutaten. Man wünscht sich etwa den Fenchel oder den Brokkoli so, wie sie sind. Den Produkten gerecht zu werden, ist für uns Köche die grosse Aufgabe.

bordmagazin: Haben Sie alle Aromen der Welt gespeichert?

Françoise Wicki (lächelt): Ich habe so etwas wie einen Apothekerschrank im Kopf, in dem alle Erinnerungen an Aromen, Geschmäcker, sowie Informationen über Konsistenz, Wärme und Kühle eines Produkts gespeichert sind.

Dieser Apothekerschrank wird natürlich ständig ausgebaut und mein Gaumen weiterentwickelt: Ich tu dies, indem ich rieche, taste, schaue, höre. Hören, wie etwas in der Pfanne brutzelt. Schauen, wie etwas glänzt, wenn es gekocht ist. Tasten, welche Konsistenz die Ware hat. Riechen, ob ein Kraut noch feiner oder stimmiger ist als das andere.

bordmagazin: Sie scheinen in Ihre Esswaren regelrecht verliebt zu sein. Ist dies ein typisch weiblicher Zug?

Françoise Wicki: Das ist möglich. Frauen haben vielleicht mehr Spass an den Produkten. Meine acht Köche freuen sich zwar darüber, wenn ich ihnen schöne Kräuter zeige. Aber sie konzentrieren

«Die Gäste wollen auf dem Teller keinen Schnickschnack, sondern unverfälschte Zutaten.»



bordmagazin 02/05



INFO

Vom Davoserhof ins Jasper

Françoise Wicki ist 1970 in Küsnacht ZH geboren. Nach dem Gymnasium besuchte sie in New York während 1 1/2 Jahren eine Kunstschule, die sie allerdings abbrach. Zurück in der Schweiz schwebte ihr der Besuch einer Hotelfachschule vor.

Das zum Eintritt nötige Praktikum eröffnete ihr die Welt der Gastronomie. Danach schaute sie einem japanischen Koch in Zürich, dann Anton Mosimann in London über die Schulter. Mit 23 Jahren begann sie eine Kochlehre im Hotel Davoserhof in Davos. Darauf folgten 2 Jahre bei Hilda Veraguth in Sagogn. 2000 wurde Françoise Wicki als Küchenchefin des Hotels Ammann in Davos vom Gault Millau als «Entdeckung des Jahres» ausgezeichnet.

Vom Juni 2001 bis Herbst 2003 führte sie die Küche des Hotels Drei Könige am Rhein. Seither kocht Françoise Wicki im Restaurant Jasper im Hotel Palace und hat sich mit 16 Gault-Millau-Punkten als Nummer eins in der Stadt Luzern etabliert. Im September dieses Jahres wird die Davidoff Tour Gastronomique bei ihr Halt machen.

sich dann eher auf das Endprodukt. Grundsätzlich aber ist der liebevolle Umgang mit den Esswaren unerlässlich, da muss jeder Handgriff in der Küche sitzen. Denn legt man das Gemüse zum Beispiel zu nass in den Kühlschrank, erfriert es. Ist es zu trocken, welkt es. Man kann alles richtig machen, aber wird das Gemüse falsch behandelt, ist alles dahin.

bordmagazin: Sie sind eine der wenigen weiblichen Küchenchefs in der Schweiz. Warum ist Kochen, eine «Frauentätigkeit», eine derartige Männerdomäne?

Françoise Wicki: Weil man neben dem Kochen weder ein Kind haben, noch den Job in einem Teilzeitpensum machen kann. Zudem ist Kochen eine Knochenarbeit. Meine Zeit teilt sich ein zwischen Köchen, Lieferanten und Gästen, und jeder hat ein Anrecht auf

meine Aufmerksamkeit und Zuwendung. Wenn ich am Morgen mit einer schlechten Laune hereinspaziere, muss ich nicht erwarten, dass ich die Köche damit motivieren kann.

bordmagazin: Männer haben aber auch mal schlechte Laune.

Françoise Wicki: Natürlich. Nur können sie es sich eher leisten. Weibliche Köche brauchen mehr Durchsetzungsvermögen – zumindest am Anfang, bis die Mitarbeiter einem glauben.

bordmagazin: Wann haben Sie Ihre Leidenschaft für den Herd entdeckt?

Françoise Wicki: Als Sechsjährige. Damals hatte ich einen elektrischen Puppenherd, auf dem ich Früchte flambiert und gebacken habe. Das Elektrische hat mich wahnsinnig beeindruckt. Als ich älter wurde, habe ich es jedoch vor allem aufregend gefunden, spannende

Sachen zu essen. Nie habe ich daran gedacht, Koch zu werden. Diese Idee kam erst auf, als ich mit dem Gedanken spielte, ein Restaurant zu öffnen. Denn die meisten Leute, die ins Gastgewerbe einsteigen ohne aus der Branche zu kommen, scheitern kläglich.

bordmagazin: Sie waren 23, als Sie die Kochlehre im Hotel Davoserhof anfangen. Von den 18 Lehrlingen, die mit Ihnen in der Klasse waren, kochen heute noch drei. Warum haben Sie nicht aufgegeben?

Françoise Wicki: Weil mich Kochen fasziniert hat. Und weil ich Lust hatte, eines Tages in der Küche Entscheidungen treffen zu können. Dafür musste ich einfach gut genug sein, sonst hätte ich keine Chance gehabt.

bordmagazin: Was war Ihre schwierigste Erfahrung?

Françoise Wicki: Lernen zu gehorchen. Als ich begann, in einer Küche zu arbeiten, war ich über den Tonfall, der dort herrschte, überrascht. Ich bin ja nie im Militär gewesen und war mir das nicht gewohnt. Aber ich habe eingesehen, dass ich mich in einer hierarchischen Ordnung einfügen muss.

bordmagazin: Haben Sie als Küchenchef den militärischen Tonfall übernommen?

Françoise Wicki: Ja und nein. Das Wichtigste für mich ist Höflichkeit. Trotzdem: In einer Grossküche zu kochen ist wie in einer Regatta zu segeln. Jedes Teammitglied muss wissen, was es tut, und sehr aufmerksam sein, wenn es turbulent wird. Das ist vor allem dann der Fall, wenn wir im Restaurant fünf Vierertische haben und alle Gäste vier verschiedene Vorspeisen und vier verschiedene Hauptgänge essen. Wenn jemand in der Küche etwas ruft oder fragt, muss er wirklich eine Antwort bekommen, sonst stagniert der ganze Kochvorgang. Das kann als sehr absolut empfunden werden.

bordmagazin: In der Schweiz kämpfen viele Restaurants ums Überleben. Ist tatsächlich die verringerte Promillegrenze Ursache dieser Misere?

Françoise Wicki: Ich denke nicht. Kaum jemand meidet doch eine Beiz, nur weil er weniger Alkohol konsumieren kann. Wenn ein Wirt einen schönen Wein auch pro Glas anbieten kann, sind viele Leute zufrieden. Ein erfolgreiches Restaurant hat mit Echtheit zu tun, und das Essen ist entweder gut oder nicht gut. Wenn etwa das Gemüse so verteilt ist, dass man die Erbsen aus der Sauce fischen muss, dann hat der Koch nicht an die Gäste gedacht, sondern nur sich selber zelebriert. Wenn der Gast hingegen merkt, dass man beim Kochen an ihn denkt, hat man auch Erfolg. Zudem müssen sich die

Leute wohl und willkommen fühlen. Ein Restaurant soll ein Ort sein, wo Dinge passieren können: Wo ein Geschäft zum Abschluss kommt oder wo man sich verliebt. Da spielt es neben dem Essen auch eine Rolle, ob der Stuhl bequem ist oder ob die Tische weit genug auseinander stehen, damit man sich traut, miteinander zu reden.

bordmagazin: Kochen Sie auch privat gerne?

Françoise Wicki: Nur in den Ferien. Sonst geniesse ich es, mich hinzusetzen und bekochen zu lassen. Am liebsten esse ich dann gute Spaghetti an einer schönen Tomatensauce.

«Privat geniesse ich es, mich hinzusetzen und bekochen zu lassen.»



bordmagazin: Was macht eine Spitzenköchin, wenn sie nicht beruflich am Herd steht?

Françoise Wicki: Ich bastle leidenschaftlich gerne. Und dann versuche ich, immer wieder mal meine Freunde zu sehen. Dies ist wegen meiner Arbeitszeiten leider sehr schwierig. Denn wenn sie frei haben, arbeite ich, und umgekehrt.

bordmagazin: Sie präsentieren Ihren Gästen sechsmal im Jahr eine neue Menükarte. Stehen Sie nicht unter kreativem Dauerstress?

Françoise Wicki: Nur kurz vor Abgabeschluss. Manchmal habe ich auch so etwas wie einen Schreibstau. Der löst sich erst auf, wenn ich nur noch eine Nacht Zeit habe (lacht). Ich beginne aber immer schon früh mit Sammeln von Ideen, notiere mir Produkte im Kopf, denn Zettel verliere ich. Wenn ich eine Idee für ein Gericht habe, schreibe ich sie auf und versuche es genauso herzustellen. In diesem Moment ist es wichtig, alle Mitarbeiter ins Geschehen zu involvieren, damit sie sehen, wie sich das Gericht entwickelt.

bordmagazin: Haben Sie keine Angst vor Ideenklau?

Françoise Wicki: Nein. Wenn mich ein Koch nach einem Rezept fragt, gebe ich es ihm auch. Wenn jemand nur etwas kopiert, hat er es nicht begriffen. Und warum sollte ein Koch einfach ein Gericht übernehmen, ohne sein eigenes Denken einfließen zu lassen?

bordmagazin: Apropos: Was halten Sie vom Starkoch Jamie Oliver?

Françoise Wicki: Er ist die englische Betty Bossi. Er beherrscht sein Business gut und ist professionell – dennoch wirkt er auf mich wie der Leadsänger einer Boy-Group. Vielleicht wird er eines Tages der Robbie Williams der Küche.

Weitere Informationen:
www.palace-luzern.ch

“Cooking is like sailing in a regatta”

She looks upon the ingredients of her dishes as a theatre group and has an apothecary in her head: **Françoise Wicki** has been inspiring her guests in the Restaurant Jasper at the Hotel Palace Lucerne for over a year, and she is one of Switzerland's most successful female chefs.

By: Helene Aecherli

bordmagazin: You used to work on the Rhine and now on the Lake of Lucerne. Does it feel different?

Françoise Wicki: The Lake of Lucerne has a fantastic effect on my salvation and how happy I feel. Whenever I have some

time in summer, I get on a boat and go on one of the bigger lunch excursions, or the sunset cruise. Sometimes, I even jump in the water! As soon as I dive into the lake I forget everything.

bordmagazin: Does the lake influence your cooking?

Françoise Wicki: I definitely cook differently here in Lucerne, compared to in Davos or in Basle, because every city has its own feel about it. Compared to other places, Lucerne has a more cheerful atmosphere about it. The city is innovative, down to earth whilst international; its inhabitants are friendly and easy-going. This affects the cuisine. I've got to know a few farmers for instance who spontaneously come to me whenever they have something new, which could be exciting for me: edible flowers and petals for example, or herbs, such as fennel wort or cinnamon basil.

bordmagazin: You once said that cooking is as thrilling as acting. What did you mean exactly?

Françoise Wicki: The products I use in my dishes are like theatre groups for me, with the plates being the stages: sometimes one product has the leading role,

sometimes another – and the others are the supporting cast. Don't get me wrong: all the ingredients on a plate are equally important – each individual product gets the attention it deserves. Greens and vegetables are often neglected, and that's wrong! Because what happens then is that the meat tastes great and the vegetables just average. And then the whole dish is not right!

bordmagazin: Where do you get your inspiration from for a new dish?

Françoise Wicki: From my attitude towards life! Here, I see similarities between living and eating. Originality is important in living. People like precious things, which have been properly worked on. Eating is similar. I sense a need for truth among the guests. They no longer want a lot of fuss and adventurous creations on their plates – belittling the food – they want unadulterated ingredients. They would like to have the fennel or the broccoli just as it is.

bordmagazin: Do you have all the flavours of the world in your head?

Françoise Wicki: It's a bit like an apothecary in my head, where I've got all the aromas and flavours stored, as well as information on consistency and product temperatures. This apothecary is of course always being extended and my palate further developed: I do this by smelling, tasting, observing and listening. Listening to the sound of something sizzling in the pan. Observing how something shines when it's been boiled. Tasting the consistency of the produce. Smelling if one herb is even subtler or more harmonious than another.

bordmagazin: You are one of the very few female chefs in Switzerland. Why is cooking, which is normally a “woman's job”, so dominated by men?

Françoise Wicki: Because being a chef means no children and it's not a part-time job. Apart from anything else, cooking is hard work. My time is shared with the

other cooks, the suppliers and the guests, all of whom deserve my full attention and devotion. If I were to arrive in the morning in a bad mood, I couldn't expect the cooks to be exactly motivated, could I?

bordmagazin: You were 23 when you began your apprenticeship as a cook at the Hotel Davoserhof. Out of 18 apprentices that were in the same class as you, only 3 are chefs today. Why didn't you give up?

Françoise Wicki: Because cooking fascinated me. And, because I really wanted to be the one who would one day call the

“Guests don't want a lot of fuss on their plates – they want unadulterated ingredients.”

shots in the kitchen. To do that, I just had to be good, otherwise I wouldn't have stood a chance.

bordmagazin: What was the most difficult experience for you?

Françoise Wicki: Learning to follow orders! When I started working in a kitchen, I was surprised at the tone of voice that ruled there. As I'd never done military service, I just wasn't used to it. But, I accepted the fact that I had to fit into a hierarchical system.

bordmagazin: Have you had to take on a military intonation as chef de cuisine?

Françoise Wicki: Yes and no! The most important thing for me is courtesy. Even though cooking in a large kitchen is like sailing in a regatta. Each team member must know what they have to do

and remain attentive in turbulent times. Particularly so, when there are five tables of four in the restaurant, and each guest would like to eat four different starters and four different main courses. If someone in the kitchen calls out or asks something, then they really have to have an answer right away otherwise the whole process could stagnate. The whole thing can come across as being very brusque.

bordmagazin: Do you also like to cook privately?

Françoise Wicki: Only when I'm on holiday. Otherwise, I really like to be able just to sit and be cooked for. Then, I prefer a really good plate of spaghetti with a tasty tomato sauce.

bordmagazin: Six times a year, you present your guests with a new menu. Aren't you constantly stressed to be creative?

Françoise Wicki: Only just before we go to print! Sometimes, I have something like a mental block when it comes to writing. That sorts itself out though when there's only one more night to go (laughs). I always start collecting ideas very early on, making a mental note of products, because I lose bits of paper. When I get an idea for a dish, I write it down and try to produce it exactly in this way. At that moment, it's important that all my colleagues are involved in what's going on so that they can see how the dish develops.

bordmagazin: Apropos young: what do you think of the star chef Jamie Oliver?

Françoise Wicki: He is England's answer to our Betty Bossi. He runs his business well and he's a professional – although he looks like the lead singer of a boy group to me. Maybe one day he'll be the cooking world's answer to Robbie Williams.

Further information:
www.palace-luzern.ch



Photo: Eugen Hubschmid