

Zeitschrift: Zenit
Herausgeber: Pro Senectute Kanton Luzern
Band: - (2011)
Heft: 1

Artikel: "Meistertipps vom Maître de Cuisine"
Autor: Perren, Susanne / Blanchard, Hugues
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-820646>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

«Meistertipps

Hugues Blanchard, Maître de Cuisine des Restaurants Olivo im Grand Casino Luzern, im Interview über vier Mal angerichtete Teller, Experimente in der Küche und weshalb er doch nicht Bauer geworden ist.

VON SUSANNE PERREN

Für den Mahlzeitendienst kreierte Hugues Blanchard, Meisterkoch im Restaurant Olivo im Grand Casino Luzern, ein einfaches, doch überaus exquisites Menü. Er hätte es nicht anders gekonnt: Vertraut und dennoch geheimnisvoll – diese Mischung hält der 39-jährige Franzose aus Tournan en Brie in seiner täglichen Arbeit als Spitzenkoch hoch. Sie trug ihm die Anerkennung der Branche ein. Das macht es nicht leichter.

Sie kochten am 26. Januar 2011 exklusiv für die Mahlzeitenkunden von Pro Senectute Kanton Luzern. Mussten Sie lange überlegen, was Sie auftischen werden?

Hugues Blanchard: Stelle ich ein Menü zusammen, frage ich mich stets, was mir entsprechen würde. Ich mag das Einfache, wenn es aromatisch ist. Deshalb kam ich auf gebratenes Perlhuhn, dem eine mit Trüffel parfümierte Artischockensuppe vorausging.

Viele Kunden des Mahlzeitendienstes sind in einer Zeit gross geworden, die Sie als 39-Jähriger vom Hörensagen kennen.

Ihre Erinnerungen an die Küche Ihrer Grossmutter?

Ich beherzige noch heute Kochtechniken, die ich bei meiner Grossmutter beobachtet habe. Nehmen wir etwa ein Ragout: Sein Geschmack intensiviert sich, wenn man den Kochtopf mit dem fertigen Ragout über Nacht im Ofen ruhen lässt.

In der Unterhaltung feiert Bodenständiges ein Comeback. Und in der Haute Cuisine?

Die klassische Küche kommt zurück. Zum Beispiel hausgemachte Suppen: Wir haben diesen Winter so viele Suppen wie noch nie verkauft. Auch Schmorgerichte wie Haxen, Kalbsbäggli oder Tafelspitz sind gefragt. Ich sehe das als leise Abkehr von den Take-away-Gerichten.



Foto: Peter Lauth

vom Maître de Cuisine»

Sie haben mit Ihrer harmonisch konzipierten Mittelmeerküche jüngst 15 Gault-Millau-Punkte erhalten. Freut oder belastet das?
Oh, ich habe mich sehr gefreut, mais oui! Doch es fordert mehr Einsatz und noch mehr Zeit von mir. Neukreationen richte ich unzählige Male auf dem Teller an, bis mir die Komposition gefällt.

Böse Zungen behaupten: je mehr Sterne, umso weniger auf dem Teller.

Ach was! Der erste Blick auf den Teller ist entscheidend, denn das Auge isst mit. Manchmal geht man vielleicht einen Kompromiss zwischen Menge und Ästhetik ein. Generell essen wir zu viel. 350 Gramm am Mittag genügen; zumal die Menüs vielschichtig aufgebaut sind.

Ihre Karte nennt «Penne alla Vodka» oder «Tomaten-Mozzarella-Salat». Wie kommen Sie auf solche Allerweltsgerichte?

Wir haben Kunden, die das schätzen. Mich regt das Bewährte zum Experimentieren an: Man kann den Tomaten-Mozzarella-Salat ja in einem Glas servieren und dabei in Schichten vorgehen: Pürierte Tomaten, etwas Mozzarella, eine Basilikumschicht – so präsentiert sich das Altbekannte auf ungewohnte Art.

Was brachte Sie an den Kochtopf? Sie wollten doch Bauer werden.
Ich stamme aus einer Bauernfamilie, wollte in der Region bleiben. Doch weder die Metzgerei meines Vaters noch Traktorfahren waren mein Ding. Weil ich manuell und mit den Produkten der Bauern arbeiten wollte, bewarb ich mich spontan für ein Praktikum als Koch in Nizza. Es gefiel mir auf Anhieb. Noch heute habe ich diese mediterrane Küche mit ihren unvergleichlichen Aromen im Gefühl. Allerdings hängen Aromen sehr von der Qualität der Produkte ab.

Trifft man Sie also auf dem Luzerner Wochenmarkt?

Leider reicht die Zeit für einen Marktbummel nicht. Doch suche ich – wenn möglich – Partner in der Region. Am Anfang war es ein Stress, die richtigen Lieferanten zu finden.

Immer mehr Leute leiden an Allergien und anderen Krankheiten. Insbesondere Diabetes tritt mit zunehmenden Jahren häufig auf. Weshalb zuckern Spitzenköche selbst das Gemüse?

Was leicht süss ist, kommt gut an, leider. Die Geschmacksempfindungen formen sich in jungen Jahren.

Wer zum Beispiel als Kind viel Ketchup isst, verlangt auch später nach Süßem. Ich arbeite lieber mit Kräutern. Auf Allergien nehmen wir sehr sensibel Rücksicht. Wichtig ist, diese dem Servicepersonal genau mitzuteilen, damit sie beim Gast genau nachfragen können.

Das «Olivo» ist bekannt für Olivenöle. Braten Sie die Rösti mit Olivenöl oder doch mit Butter?

Butter. Ganz klar. Alle Kartoffelgerichte verlangen nach Butter. Fisch und Gemüse paaren sich hingegen gut mit Olivenöl. Und Fleisch grilliere ich mit Erdnussöl. Fett ist ein Geschmacksverstärker. Je nach Wahl intensiviert sich der Eigengeschmack des einzelnen Produktes auf feine Art.

Alleinstehende stellen wohl kaum geräucherten Speckschaum her, der dem gebratenen Schweinsfilet gut zur Seite steht. Wie veredeln sie einfache Gerichte?

Pasta mit Gorgonzola oder einem Rahm-Boursin – übrigens mein Favorit – schmeckt sofort überraschend. Oder ein Risotto mit Oregano und Safran. Die Raffinesse besteht darin, ein teures Produkt, Safran eben, mit einem günstigen zu kombinieren.

Und wenn wir uns zu viert für eine Jasspartie treffen – was für eine spontane, schnelle Raffinesse würden Sie auftischen?

Einen Vacherin Mont d'Or aus dem Ofen! Den Käse mit der Holzschale 15 Minuten in dem auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schmelzen lassen; mit Salzkartoffeln oder Brot servieren. Auch eingemachte Birnen passen gut. Voilà.

Was haben Sie als Franzose aus den Luzerner Kochtöpfen gelernt?

Wie man Rösti macht. Das kennen wir in Frankreich nicht. Heute lernen die jungen Schweizer das von mir – das macht mir Spass.

APERÇU

Habe ich immer vorrätig: Olivenöl und Calamares.

Mein Nasch-Laster: Um Mitternacht daheim ein Apfel und ein Joghurt.

Mein liebstes Gerät in der Küche: Der Stabmixer für die Finessen – denken Sie nur schon an den Speckschaum