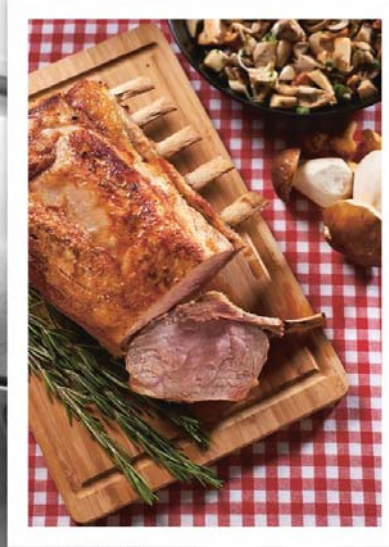


## Politiker am Herd

ROBERT SPETH SCHAUT SKRIP TISCH, als Albert Rösti die Suppe zubereitet. «Bei der könnte ich kaum etwas falsch machen», sagt er lachend. Sehr gerne am Herd steht aber Nadja Pieren.



### Klassiker Kalbskarree

Die Berner SVP-Nationalräte Nadja Pieren und Albert Rösti setzen für ihre Gäste auf Klassiker: Karotten-Ingwer-Suppe, Kalbskarree und Kartoffelgratin (ganz oben) und Crêpes mit Heidelbeeren (o). «Mein Götti war mein persönlicher Spitzenkoch. Er konnte Crêpes durch die Luft wirbeln, ohne dass sie auf den Boden fielen», erinnert sich Nadja Pieren.

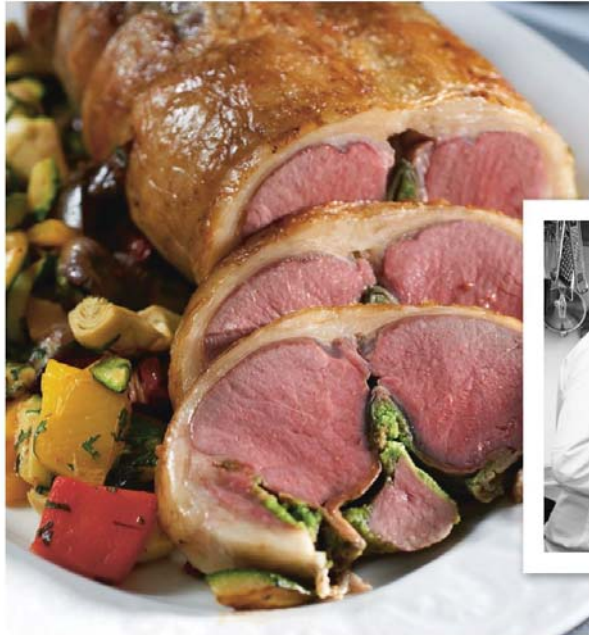
«Eigentlich esse ich lieber, statt zu kochen» *Albert Rösti*

Politiker köcheln bekanntlich gerne ihr Süsschen. Für einmal aber unter Aufsicht von Robert Speth, 34 National- und Ständeräten schaute der Topkoch aus Gstaad über die Schultern in die Töpfe. Entstanden ist ein wunderbares Kochbuch.

# Parlamentarier bitten zu Tisch



# Politiker am Herd



## Menüs mit mediterranem Flair bevorzugt

Die Nationalräte Kathy Riklin (CVP) und Alec von Graffenried schwärmen für die italienische Küche und für frische Produkte. «Am Sonntagabend koche ich für die Familie», sagt GPS-Politiker Graffenried. «Das hat Tradition.» Bei Lammbraten mit Auberginen (l) und Apfeltarte mit Doppelrahm können beide aus dem Vollen schöpfen.



## Haute Cuisine und Bratwurst vom Grill

Kocht SP-Mann Jean-François Steiert (l.) für Gäste, darf es aufwendig sein. Tapas (u.), eine ganze Mieral-Ente aus dem Ofen und Brie de Meaux an Rotwein-Birnen-Chutney mit Fruchtbrot etwa. FDP-Nationalrat Kurt Fluri mag es einfacher: «Wenn ich mal koche, stehe ich höchstens am Grill.»



# «Toll, was man von einem Spitzenkoch alles lernen kann» Chantal Galladé



## Grosse Leidenschaft am Herd

Die SP-Nationalrätinnen Evi Allemann, Kanton Bern (l.), und Chantal Galladé, Kanton Zürich, kochen sehr gerne. Bei Robert Speth stehen Lachstatar, Thunfisch und Avocado, Kalbsbäggli mit Blumenkohlpiree und Macaron mit Beeren (oben) auf dem Programm.



## Versierte Köche aus dem Welschland

SP-Ständerat Christian Levrat (l.) aus dem Kanton Freiburg kocht sehr oft für seine Familie und für Freunde. Gelernt hat er es von seiner Mutter. «Wir mussten viel helfen in der Küche.» Mit SP-Nationalrat Jean Christophe Schwaab bereitet er Salat aus grünem und weissem Spargel, Seeteufel (Bild links) und Aprikosentarte zu.



# Politiker am Herd

Text Isabel Notari  
Fotos Alain Bucher

**DIE PARLAMETARIER BITTEN ZU TISCH.** Und Robert Speth bittet an den Herd. Für ein neues Rezeptbuch kochen 34 Politiker aus der Parlamentarischen Gruppe Kultur mit dem Spitzenkoch aus Gstaad (Restaurant Chesery, 18 GaultMillau-Punkte, ein Michelin-Stern) Menüs für Freunde. Je zwei National- oder Ständerräte bereiten drei Gänge für Gäste nach Wunsch zu. So kommt auch Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf in den Genuss, lässt sich Spargelspitzen mit Wildwassercrevetten, Hackbraten mit Kartoffelpüree, Bohnensalat und warmen Schokoladenkuchen schmecken – obwohl sie sich eigentlich vegetarisch ernährt. «Ihre Freude über den Hackbraten, den sie an die Küche ihrer Grossmutter erinnert, war so gross, dass sie trotzdem davon gekostet hat», erzählt Robert Speth. Das Menü zubereitet und ausgesucht haben die SP-Ständerräte Anita Fetz und Roberto Zanetti. «Bodenständige Schweizer Gerichte gehören zu meiner Lieblingsküche», verrät Anita Fetz, die auch zu Hause gerne kocht und immer offen ist für neue Tricks und Tipps. «Den Kartoffelstock habe ich jetzt raus. Meister Speth hat mir so einiges verraten», sagt die Basler Politikerin. Fetz ist nicht die einzige Versierte

**GUTEN APPETIT** Die Parlamentarier, die unter Robert Speths Fittichen für das Buch «Kochen unter Freunden» am Herd standen, durften nach getanem Werk Kollegen zum Essen einladen.

am Herd. «Bei vielen Politikern habe ich schnell gemerkt, dass sie engagierte Hobbyköche sind», stellt Robert Speth fest. Allen voran die Nationalräte Christophe Darbellay (CVP) und Lorenz Hess (BDP), zwei passionierte Jäger, die mit einem Wildmenü begeistern: Pilzterrine, Rehrücken in Sauerrahmteig, Selleriepüree, Preiselbeeren und zum Dessert Zwetschgenstrudel. Ebenfalls mit grosser Verve kocht Jean-François Steiert – gerne auch mal mit Bundesrat Alain Berset beim beliebten Suppenfestival in Freiburg. Mit dem Solothurner Nationalrat Kurt Fluri (FDP) trumpfte der SP-Mann mit ausgefallenen Tapas und einer ganzen, im Ofen gebratenen Mial-Ente auf. Grosses Pièces sind die Stärke von Robert Speth. Die Idee zum Kochbuch gründet denn auch auf dem Gedanken «Kochen für Freunde», also «grosse Stücke wie Kalbskarree, Rehrücken, Spanferkelbrust oder einen ganzen Steinbutt auf den Tisch zu bringen», wie der Spitzenkoch erklärt. Das wiederum bringt aber einige Hobbyköche an die Grenzen. Matthias Aebischer zum Beispiel. Der SP-Mann aus Bern kocht zwar seit seinem zwölften Lebensjahr und hat grosse Freude daran, mehrere Gänge zuzubereiten. «Aber ehrlich gesagt war ich bei Robert Speth nur Handlanger. Ich habe einfach das gemacht, was er mir befohlen hat.»

**WER VON DEN POLITIKERN** hat denn nun gar keine Kochambitionen? «Die haben eigentlich alle», sagt Robert Speth schmunzelnd. «Mir ist aber aufgefallen, dass die Herren Toni Brunner und Hannes Germann wohl lieber geniessen als kochen.» Hannes Germann: «Stimmt. Am Herd schaue ich lieber den anderen über die Schulter und nasche gelegentlich.» Kochen müssen die zwei SVP-Männer trotzdem. Aber sie haben Glück. Die geschmorte Kalbshaxe wird sous-vide im Wasserbad gegart. Das heisst, dass sie nur den Vakuumbbeutel aufschneiden müssen. Und schon gehts zu Tisch. ●

**POLITIKER-REZEPTE**  
Das Parlamentarier-Kochbuch

Stämpfli-Verlag  
CHF 64.–



## Bestnoten am Herd

Martin Candinas schwärmt von den Kochkünsten seiner Frau. Trotzdem steht er auch gerne selber am Herd. «Im Kochunterricht in der Schule hatte ich sogar eine meiner besten Noten», sagt der CVP-Mann. Mit FDP-Nationalrätin Christa Markwalder, die sehr gerne Tische deckt, bereitet er Sushi, gefüllte Spanferkelbrust und karamellierte Zitronentarte zu.

«In der Schule hatte ich im Kochen die beste Note» Martin Candinas



## Hausmannskost vom Feinsten

Auch Anita Fetz kann auf einen Ehemann zählen, der mit grossen Kochkünsten aufwartet. «Es ist ein Glück, dass er nicht nur sehr gut, sondern auch gerne kocht.» Für die Parlamentarier stand die SP-Ständerätin mit Parteikollege Roberto Zanetti am Herd. Das Menü: Spargeln mit Wildwassercrevetten, Hackbraten (u.), Schokoladenkuchen. Denn beide mögen Hausmannskost.





## Politiker am Herd

### Sous-vide gegart – und fertig

Nationalrat Toni Brunner (L.) und Ständerat Hannes Germann, beide SVP, sind nicht wirklich die grossen Helden am Herd. «Alles, was über Suppe, Salat oder Fertigménü hinausgeht, überfordert mich», gibt Hannes Germann zu. «Das Ménü haben sie aber gut gewáhlt», sagt Robert Speth: Lachs, Kalbs-haxe – im Vakuumbbeutel im Wasserbad gegart – und Nougatschnitte mit Orangen (ganz links).



## «Christophe Darbellay ist ein Hirsch am Herd» Robert Speth



### Hausmann in Form

Matthias Aebischer ist Teilzeithausmann – und am Herd in Hochform. «Ich koche oft und gerne», sagt der SP-Nationalrat. Dem kann sich Aline Trede, GPS-Nationalrätin, nicht anschliessen: «Quick-and-dirty-Ménüs sind eher mein Ding.» Nudeln mit Meeressfrüchten (oben), Simmentaler Rind und Pannacotta gelingen den beiden aber bestens.

### Frauen am Werk

Ein köstliches Ménü zauberten die Nationalrätinnen Maya Graf (L.) von der Grünen Partei der Schweiz und Kathrin Bertschy von der Grünliberalen Partei auf den Tisch: Artisschokensalat mit Fenchel und Süsskartoffeln (unten), Pot au Feu vom Kalb mit frischem Meerrettich und zum Dessert Quarkschmarren mit karamellisierten Äpfeln.



### Rehrücken für die Jäger

Die Nationalräte Christophe Darbellay, CVP (L.), und Lorenz Hess, BDP, sind leidenschaftliche Jäger. «Die Natur, die Berge, die Ruhe, die Kollegen: Jagen vermittelt ein immenses Stück Freiheit in einer Zeit, in der fast alles reguliert wird», sagt Darbellay. Kein Wunder also, bereiten sie ein Wildménü zu: Pilzterrine, Rehrücken im Sauerrahmteig, Selleriepüree und Preiselbeeren (Bild links) und Zwetschenstrudel.