

Gstaad 8. Oktober 2019

«So ein Publikum wie hier gibt es fast nirgends auf der Welt»

Robert Speth tritt nach 35 Jahren in der Chesery ab. Mit 18 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern prägte er die Spitzengastronomie im Berner Oberland wie kein Zweiter. Ein Leben ohne die Küche kann sich der 63-Jährige aber auch nach seinem Abschied nicht vorstellen.

von Yves Brechbühler



Robert Speth (63) hatte am vergangenen Samstag seinen letzten Arbeitstag als Küchenchef der Chesery in Gstaad. Fotos: Yves Brechbühler

Nach 35 Jahren geht Ihre Ära hier in Gstaad zu Ende. Haben Sie das schon realisiert?

Wir befassen uns ja schon länger damit. Vor zwei Jahren haben meine Frau und ich unsere Betriebe ans «Le Grand Bellevue» verkauft. Wir konnten uns also gut darauf vorbereiten, und so haben wir auch keine Mühe loszulassen. Ich bin vielmehr auch froh, das Tagesgeschäft mit 63 Jahren abgeben zu können.

Ganz aufhören werden Sie aber nicht?

Wir machen nun das Catering für das «Le Grand Bellevue». Etwas, das sehr anspruchsvoll ist, wenn man es neben dem täglichen Betrieb in der gleichen Küche macht. Es gab Abende, da war nicht nur die Chesery selber voll, sondern wir machten in der Küche gleichzeitig auch noch eine Lieferung für drei Partys. Dazu benötigten wir jeweils auch externes Personal. Nun sind diese beide Bereiche getrennt, und wir werden neu in der Küche des «Le Grand Bellevue» arbeiten.

Der Name Speth steht in der Chesery für 35 Jahre Spitzenqualität und Kontinuität. Die Hürden für die Nachfolge sind entsprechend gross. Wie schwierig war es, eine neue Lösung zu finden?

Das ist in der Tat nicht einfach. Wir sind in diesen dreieinhalb Jahrzehnten mit dem Betrieb mitgewachsen und zählen auf eine grosse Stammkundschaft. Mit ihnen habe ich viele Gespräche geführt, die einen haben es verstanden, dass wir aufhören. Bei anderen brauchte es etwas mehr Überzeugungsarbeit. Viele Stammgäste haben bestimmte Erwartungen, und gleichzeitig soll auch Platz für Neues sein. Diesen Spagat gilt es zu meistern. Notabene: Bei uns haben Gäste zum Teil auch nach 20 Jahren noch das Restaurant im oberen Stock gesucht (lacht).

Ab Anfang Dezember übernimmt mit Marcus Lindner kein Unbekannter. Bis jetzt steht er mit seinen bisher erreichten 18 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen in Zürich zwar für ausgezeichnete Arbeit – aber mit seinen Wechseln zwischen Gstaad und Zürich nicht gerade für Kontinuität.

Das wird sich zeigen und wird sicher mit der Schlüssel zum Erfolg. Nach den Gesprächen und der Zusammenarbeit mit ihm, sehe ich der Zukunft positiv entgegen. Er wird ja auch oberhalb des Restaurants wohnen (lacht).

Sie selber sind Ihren Gerichten wie dem Ei mit Kaviar, dem mit Trüffel gefüllten Brie de Meaux oder dem Wolfsbarsch in der Salzkruste über all die Jahre treu geblieben. War diese Kontinuität auch Ihr Erfolgsrezept?

Ich bin immer von einem Grundprodukt ausgegangen, das ich ohne zu viel Drumherum präsentieren wollte. So muss man sich auf das Wesentliche konzentrieren. Das gilt nicht nur für die Gäste, sondern auch für mich in der Küche. Denn diese Reduktion hat zur Folge, dass man den Geschmack dieses einen Produkts in all seinen Facetten zeigen muss. Das ist die grössere Herausforderung, als ein Gericht mit Saucen und Beilagen zu überdecken. Das Weglassen ist zuweilen also schwieriger als die Kombination von vielen verschiedenen Zutaten. Ich glaube sogar, dass ich über alle die Jahre hinweg sogar noch extremer wurde (lacht).

Etwas, das Sie an verschiedenen Strömungen der letzten Jahre kritisieren?

Ich mag es nicht, wenn ein Produkt auf meinem Teller nicht mehr als solches erkennbar ist. Oftmals leidet da auch das Geschmackserlebnis. Dazu kommt: Die Gäste in Gstaad interessieren sich mehr für die Philosophie, wie wir sie in der Chesery gepflegt haben, als für Trends. Die Gäste kommen aus aller Welt und essen auch auf der ganzen Welt, viele sind sich das Essen in Gourmetrestaurants gewöhnt und kennen diese Trends bereit. Sie wollen in Gstaad etwas anderes erleben als an anderen Orten.



Ei mit Kaviar, Brie de Meaux mit Trüffel gefüllt oder der Wolfsbarsch in der Salzkruste: Robert Speths Name war in Gstaad 35 Jahre lang die Marke schlechthin für die französische Küche.

Bei Ihnen sind viele Prominente ein- und ausgegangen.

Für uns war das ja auch ein Stück weit die Normalität, wir haben uns nie damit gebrüstet, wer zu unseren Stammgästen zählt. Ich denke, das ist auch das, was viele an Gstaad schätzen. Sie kommen genau aus diesem Grund nach Gstaad. Ich sage immer: Prominente, die in den Ferien das Rampenlicht suchen, gehen eher nach St. Moritz. Wer lieber seine Ruhe haben möchte, kommt zu uns.

Viele Namen haben bei Ihnen ihre Sporen als Koch abverdient. Rolf Fuchs aus Steffisburg oder Björn Inniger aus Adelboden führen heute ihre eigenen Betriebe in ihrer Heimat – beide mit 16 Gault-Millau-Punkten.

So kreativ man als Koch sein muss – es ist auch immer ein Handwerk dahinter. Dieses versuchte ich meinen Mitarbeitern in der Küche weiterzugeben. Es nützt nichts, wenn man geniale Ideen hat, es aber dann in der Umsetzung an Banalem scheitert. Nehmen wir zum Beispiel den mit Trüffeln gefüllten Brie de Meaux. Eigentlich ein einfaches Gericht, aber der Käse braucht für die Verarbeitung den richtigen Reifegrad. Und für die passende Textur der Füllung darf der Doppelrahm nicht zu fest und nicht zu wenig geschlagen werden. Ohne diese Kenntnisse gelingt diese Speise nicht. Da kann man noch so guten Trüffel davor verwenden.

Ich habe gehört, dass Sie ein strenger Küchenchef waren.

Ohne eine gewisse Konsequenz und eine fordernde Haltung funktioniert die Arbeit in der Küche nicht. Es braucht das, um die angestrebte Qualität zu erreichen. Es ist wie bei einem Orchester. Ohne Dirigent ist jeder Musiker ein Solist – und so ist es auch in der Küche. Das wollte ich auch den jungen Köchen mitgeben. Wenn ich sehe, dass ehemalige Mitarbeiter jetzt erfolgreich einen Betrieb führen, freut mich das sehr.

Aber ein Kompliment von Ihnen zu erhalten, war fast ein Ding der Unmöglichkeit?

Ist das so? Keine Kritik zu erhalten, kann man doch auch schon als Kompliment sehen (lacht)? Für die Jungen war das sicher nicht immer einfach, aber sie lernten so, an sich selber grosse Ansprüche zu stellen.

Wie sind Sie damals selber nach Gstaad gekommen?

Mitte der 1980er-Jahre arbeitete ein Bekannter von mir als Hoteldirektor beim Bellevue. Durch einen Bekannten von uns kamen wir 1984 nach Gstaad und wollten eigentlich nur für die Eröffnung der Chesery eine Saison bleiben. Schliesslich blieb ich 35 Jahre (lacht).

Weshalb?

Ich habe schnell gemerkt: So ein Publikum wie hier gibt es fast nirgends auf der Welt. Diese Mischung aus Kulturen und erfahrenen Gourmetgästen macht die Arbeit sehr anspruchsvoll. Gleichzeitig sind sie aber bereit, für Qualität auch den entsprechenden Preis zu bezahlen. Das hat mich mit 27 Jahren sehr gereizt, und so sind wir nach dem Ablauf dieser drei Monate sogleich geblieben.

Wie lief es zu Beginn?

Am Anfang sagten viele, dass unsere Speisekarte nicht auf grossen Anklang stossen wird. Das waren noch die Zeiten mit den grossen Kaviardosen auf dem Tisch, und es gab Chateaubriands. Das wollten wir ändern, was jedoch zunächst nicht einfach war. Wir blieben aber beharrlich und glaubten daran, dass sich unsere gebotene Qualität durchsetzen wird. Ab 1989 haben wir es dann selber gepachtet.

Wie hat sich die Gourmetbranche seither verändert?

Es reicht nicht mehr, einfach nur gut zu kochen. Es wird immer mehr zum People-Geschäft. Es braucht die Arbeit ausserhalb der Küche mehr als noch vor 20 Jahren. Man pflegt die Kontakte mit den Gästen viel intensiver als damals. Mittlerweile kenne ich praktisch jeden Gast bei uns persönlich und mit Namen. Bei uns ist es zudem so: Wir verkaufen vielmehr à la carte und weniger Menüs. Die Speisekarte brauchen wir nur selten, die meisten Gäste bestellen ihre Gänge auf unsere Empfehlung hin.



Der gelernte Koch und Konditor Robert Speth – ein Vorbild für eine ganze Generation von Berner Oberländer Köchen. Nun hört er mit seinem eigenen Betrieb auf und übernimmt in Zukunft das Catering beim Bellevue in Gstaad.

Und in Sachen Zubereitung?

Auch die klassische französische Küche, wie wir sie geführt haben, musste sich aufgrund von gesellschaftlichen Phänomenen etwas anpassen. Weniger Fett oder weniger Butter bei Vorspeisen – oder hie und da ein asiatischer Einfluss. Mittlerweile rechnen wir, dass etwa zehn Prozent der Gäste eine Allergie haben.

Und jetzt, nach dem Ende bei der Chesery, gehen Sie zuerst einmal in die Ferien?

Wir reisen für mehrere Wochen auf die Seychellen. Dort werde ich am Abend jeweils für rund 100 Personen kochen. Ich freue mich schon darauf. Ein Leben ohne die Küche, das geht bei mir nicht.

Das sagen ehemalige Mitarbeiter über Robert Speth



Domenic Spycher führt das Bistro in Hilterfingen. Foto: zvg

Für **Domenic Spycher**, der mittlerweile im Bistro in Hilterfingen arbeitet, ist klar: «Robert Speth ist einer der letzten Ikonen seinesgleichen.» Spycher lernte das Handwerk in der Chesery von Grund auf. Von 2006 bis 2009 arbeitete er dort. Er verdankt der Zeit bei Speth in Gstaad viel, wie er selber sagt: «Nach meiner Zeit bei ihm wurde ich mit 27 Jahren – als ungelerner Koch – der jüngste Punkte-Küchenchef im Kanton Bern», so Spycher. Noch heute und bis in die weite Zukunft sei er Robert Speth «äusserst dankbar für alles», was er ihm beigebracht habe, sei es als Mensch oder im Beruflichen, so Spycher. Wer Speths Arbeit in der Küche respektierte und bereit war, mehr zu geben als verlangt war, der konnte viel von ihm profitieren, sagt Spycher. «Das Schoggichüechli begleitet mich heute noch», schmunzelt er. Doch es seien weniger die konkreten Gerichte als die Arbeitstechniken, die Abläufe und die Zubereitungsarten, die ihm in seiner weiteren Karriere als Koch weitergeholfen haben, betont Spycher.



Björn Inniger arbeitete ein Jahr in der Küche von Robert Speth. Foto: Yves Brechbühler

Björn Inniger vom Restaurant Alpenblick in Adelboden erinnert sich ebenfalls gerne an die Zeit bei Speth in Gstaad. Inniger war zwischen 2009 und 2010 ein Jahr bei Speth am Werk. Mittlerweile kocht er im Adelbodner Familienbetrieb mit 16 Gault-Millau-Punkten. «Es war eine gute Zeit, aber ich wurde zuweilen auch hart rangenommen», erinnert er sich. Für Speth sei er einfach «der Adelbodner» gewesen, schmunzelt Inniger. Ihn scheint es auch gefreut zu haben, vom Küchenchef derart gefordert zu werden. «Bei Speth war das eine Art Kompliment», meint Inniger. Von ihm in Ruhe gelassen zu werden, sei nicht unbedingt ein gutes Zeichen gewesen, so der Adelbodner. Zu acht standen Speth und seine Mannschaft damals in der Küche. «Ich glaube, ich habe vorher und nachher nie mehr so viel innert so kurzer Zeit gearbeitet wie über Weihnachten und Neujahr 2009», so Inniger weiter. Das Lob des Chefs musste hart erarbeitet werden. Das grösste Kompliment, das er während seines Jahres in der «Chesery» von Speth erhalten habe? «Dann machst du es halt so», lacht Inniger. Speth forderte von seinen Mitarbeitenden viel, aber von sich selber am meisten. Gemäss Inniger sei der Küchenchef meistens schon da, wenn die restliche Equipe zu arbeiten begann. «Und es gab Tage, da war das Brot bereits im Ofen als wir kamen», so Inniger. Und am Abend sei Speth immer der Letzte gewesen, der die Küche verlassen habe. In Erinnerung bleibt dem Adelbodner Koch vor allem der gefüllte Brie de Meaux. Die grossen Klassiker seien aber auch das Schoggichüechli und das Brot gewesen, so Inniger. Im Jahr bei Speth hat Inniger viel gelernt, wie er selber sagt – über das Kochen über auch die Führung eines Küchenteams. Zwei wichtige Dinge, die er für sich mitgenommen habe. «Nicht immer sofort zufrieden sein und von einem Gericht eine zweite Version einfordern», so Inniger.



Der Steffisburger Rolf Fuchs arbeitete Mitte der 1990er-Jahre unmittelbar nach seiner Lehre bei Robert Speth. Foto: zvg

Rolf Fuchs führt in Steffisburg das Restaurant Panorama Hartlisberg. Mit 16 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern bewirbt er hier seine Gäste seit fast 20 Jahren. Nach seiner Kochlehre im Schloss Schadau arbeitete er von 1996 bis 1997 bei Robert Speth in der «Chesery». Eine prägende Zeit, nennt Fuchs das erste Arbeitsjahr nach der Lehre. «Die Lehre als Koch beginnt nach der Lehre von Neuem», pflegt Fuchs zu sagen. Als frisch ausgebildeter Koch sogleich eine Stelle in der Gstaader Spitzengastronomie – und erst noch bei seinem grossen Vorbild Robert Speth – zu erhalten, sei für ihn damals ein unglaubliches Erlebnis gewesen, sagt er. Speth habe höchste gastronomische Qualität mit einer Lockerheit verbunden wie kein Zweiter, meint Fuchs. «In der Chesery herrschte ein familiäres Ambiente», erklärt er den Unterschied zu anderen Gourmetbetrieben. «Das war damals in den 1990er-Jahren schon so und traf bis zum Schluss zu», so Fuchs. Der Erfolg der «Chesery» liege aber auch daran, dass sich Speth über all die Jahre treu geblieben sei. «Kein Schnickschnack, den Hauptbestandteil eines Gericht in den Mittelpunkt setzen», was heute wieder im Trend liege, habe Speth immer schon gemacht. «Dabei liess er sich selber nicht von anderen Trends ablenken», so Fuchs weiter. Er kennt wenige, die das so konsequent durchgezogen haben wie Speth. Der Küchenchef der «Chesery» bleibt Fuchs vor allem auch als «Chrampfer» in Erinnerung. «Was an Weihnachten in Gstaad abgeht, das kann man sich fast nicht vorstellen», sagt der Steffisburger. Speth sei dabei selber bereits zwei Stunden am Christstollenbacken gewesen, als die übrigen Mitarbeiter am Morgen gekommen seien, weiss er. «An anderen Orten ist der Küchenchef nur zu Servicezeiten zugegen, bei Speth war das ganz anders», erklärt Fuchs. Für ihn war Speth eine grosse Inspirationsquelle. Fuchs führt den gefüllten Brie de Meaux

ebenfalls auf seiner Speisekarte. Und noch etwas hat er von seinem Mentor übernommen. Fuchs bäckt – wie Speth – jeden Tag sein Brot selber.