

Text: Renata Fäh // Fotos: Maurice Haas, 13photo

Tobias Funke ist Gault Millau „Aufsteiger des Jahres 2011“. Er ist der einzige Koch der Schweiz, der bei seinen Lieferanten Ochsenherzen und Schweinsfüsse bestellt. Er braucht sie, denn er kocht wie vor 500 Jahren. Auf höchstem Niveau.

Thema: Mit Herzblut für den exklusiven Gaumenschmaus

## Kochen wie vor 500 Jahren

### Kaviar oder Gerstensuppe – welche Wahl treffen Sie?

Ich wähle die Gerstensuppe, weil ich sie von Grund auf selber zubereiten kann. Ich versuche, meine Gäste mit einfachen Zutaten zu verblüffen. Dazu eignet sich die Gerstensuppe besser als der Kaviar.

### Sie haben die älteste Speisekarte der Schweiz komponiert und dafür monatelang in der Nationalbibliothek recherchiert. Wie kann man heute mit Menus aus dem 16. Jahrhundert erfolgreich sein?

Anfangs gingen wir sehr sachte vor. Wir probierten aus, wie viel von der alten Esskultur der moderne Gast schätzt und verträgt. So haben wir zum Beispiel ein grilliertes Ochsenherz aus einem Rezept von 1566 angeboten. Diese ersten Gehversuche sind bei unseren Gästen gut angekommen, also haben wir weitergemacht – bis wir die älteste Speisekarte der Schweiz präsentieren konnten. Neben den historischen Speisefolgen finden die Gäste bei uns aber auch viele Gerichte aus der zeitgenössischen Küche.

### Sind Sie der einzige Koch, der alte Gerichte zubereitet?

Ja. Wobei die alten Gerichte nur einen kleinen Teil unserer Karte ausmachen. Unsere Paradedisziplin ist das le grand menu. Bei unserer alten Speisekarte war es wichtig, dass sie ausschliesslich authentische Gerichte aus alten Zeiten enthält. 99 von 100 alten Gerichten existieren auch heute noch in der einen oder andern Form. Für unsere historische Karte verwenden wir jedoch nur Menus, die heute niemand mehr kennt.

### Wo beschaffen Sie sich ein Ochsenherz?

Das Ochsenherz landet bei den Schlachtereien normalerweise im Biomüll. Seit die Lieferanten wissen, dass ich Ochsenherzen in meiner Küche brauchen kann, legen sie die Herzen extra für mich auf die Seite. Doch die Beschaffung braucht noch immer viel Zeit. Von meiner Bestellung bis zur Lieferung dauert es mindestens fünf Tage. Stellen Sie sich vor: Fünf Tage! Wenn ich 100 kg Rindsfilet bestelle, erhalte ich es am nächsten Tag geliefert.

### Sie kämpfen mit Ihren alten Rezepten gegen den immer rascheren Wandel der Esskulturen. Sind Sie ein Nostalgiker?

Ja, durchaus. Die Esskultur in der Schweiz ist degeneriert. Schon vor 500 Jahren hatten wir keine wirklich starke Esskultur. Das hat mit unserer geographischen Lage zu tun. Die Schweiz liegt im Herzen Europas und ist vom Meer abgeschnitten. Wohl deshalb wurde unsere Esskultur immer sehr stark von unseren Nachbarn beeinflusst. Mit der Globalisierung hat sich das noch verstärkt.

### Was müssten wir anders machen?

Ein entschleunigtes Leben würde schon helfen. Wir sollten uns mehr Zeit nehmen und uns bewusst sein, was wir essen und woher die Nahrungsmittel kommen. Viele Menschen haben am Abend keine Energie mehr, mit Frischprodukten zu kochen. Convenience Food setzt sich in den Privathaushalten immer mehr durch. Deshalb finde ich, dass wir Spitzenköche auch Vorbilder sein sollten. Für mich heisst das, ausschliesslich saisonale, gesunde und frische Produkte zu verwenden und auf chemische Zusätze völlig zu verzichten.

### Was braucht es sonst noch, um ein guter Koch zu sein?

Man muss ein Perfektionist sein. Geregelt Abläufe sind elementar. Bei mir hat jedes Messer, jedes Küchenbrett, jedes Gewürz seinen Platz. Wir arbeiten blind. Weiter muss man Freude am Essen haben, offen sein für Neues. Und man muss äusserst robust sein – denn der Kochberuf bringt sehr viel Druck und Stress mit sich. Dem muss man standhalten.

**Tobias Funke (29)** ist Pächter und Küchenchef des Restaurants Obstgarten in Freienbach am Zürichsee. Gault Millau machte ihn 2011 zum „Aufsteiger des Jahres“ und zeichnete ihn mit 16 Punkten aus. In monatelanger Recherche stellte Funke die älteste Speisekarte der Schweiz zusammen. Damit punktet er nicht nur bei Gault Millau, sondern auch bei seinen Gästen.



## Herzklopfen: das gesteigerte Ich

### Welches Gewürz lässt Ihr Herz höher schlagen?

Jedes Gewürz hat – richtig eingesetzt – seine Vorzüge. Sei es das Salz, das wir in mehr als einem Dutzend verschiedener Sorten verwenden oder sei es der Pfeffer, der neben der Schärfe auch Aromatik, Fruchtigkeit und Würze in eine Speise bringt. Gewürze waren vor fünf Jahrhunderten nur den edlen Leuten zugänglich – heute allen Menschen.

### Und deshalb gelten Salz und Pfeffer bei vielen als die gewöhnlichsten aller gewöhnlichen Gewürze. Welche Vorlieben haben Sie bei den ungewöhnlichen Gewürzen?

Die Muskatnuss ist ein sehr spezielles Gewürz. Früher verwendete man es nur in Königshäusern. Aber aufgepasst: Man setzte die Muskatnuss in der Vergangenheit auch ein, um unliebsame Menschen loszuwerden. Die Muskatnuss ist in hohen Dosen tödlich. Bei einem erwachsenen Mensch genügen zwei bis drei Muskatnüsse, um ihn umzubringen.

### Sie sind sehr schlank. Mögen Sie Ihr eigenes Essen nicht?

Die Köche der heutigen Generation sind nicht mehr übergewichtig. Wobei ich mich schon auch bemühen muss, nicht zu viel zu essen. Oft fehlt uns Köchen die Zeit für Sport. Ich bin froh, wenn ich einmal pro Woche Fussball spielen kann.

### Als Mitglied der Fussballnationalmannschaft der Spitzenköche sind Sie auch auf dem Rasen ziemlich erfolgreich...

Im Durchschnitt sind meine Mitspieler fünfzehn Jahre älter als ich. Ich bin der Jüngste in der Mannschaft. Entsprechend müsste ich auch derjenige sein, der am schnellsten läuft und am meisten Tore schießt. Das klappt nicht immer, aber ich bemühe mich.

Das Restaurant Obstgarten in Freienbach im Kanton Schwyz ist bekannt für exklusive Gaumenfreuden.



### Was tun Sie, wenn Sie nicht in der Küche oder auf dem Fussballfeld stehen?

Meine grössten Leidenschaften sind das Essen und der Wein. Ich genieße einfach gerne. Dann schaue ich mir regelmässig an, was andere Köche machen und wo sie stehen. Bei diesen Besuchen bin ich der Gast und fühle mich in dieser Rolle auch sehr wohl. Erst kürzlich war ich wieder bei Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein, einem der besten Köche der Schweiz.

### Isst ein junger Spitzenkoch wie Sie eigentlich noch bei der Mutter?

Bei meinen Eltern bin ich mittlerweile nur noch zum Brunch eingeladen. Meine Mutter denkt, damit könne sie nicht viel falsch machen. Wenn sie kocht und ich neben ihr stehe, schickt sie mich sehr schnell hinaus, obwohl ich gar nie einen Kommentar zu ihren Kochkünsten abgebe (lacht). Es ist in der Regel also umgekehrt: Meine Eltern essen bei mir.

### Bekochen Sie Ihre Freundin?

Eigentlich ist das Kochen ja mein Job. Wer also bei mir essen möchte, kommt in den „Obstgarten“ nach Freienbach (SZ). Auch bei Freunden bin ich da sehr konsequent; wenn ich nicht arbeite, möchte ich nicht kochen. Mit meiner Freundin ist das etwas anders. Sie kocht nicht sehr gerne für mich; irgendwann verliert sie die Nerven und bittet mich um Hilfe. Manchmal kochen wir gemeinsam. So verbringen wir unsere Zeit miteinander.

### Ein Sprichwort besagt, dass Liebe durch den Magen geht. Kann das der Koch bestätigen?

Ja, Liebe kann durch den Magen gehen. Das Essen allein macht noch keine Liebe. Auch die Ambiente muss passen und die Be-

Tobias Funke und seinem kleinen Team fallen immer wieder neue Kreationen ein, mit denen sich ihre Gäste gerne verwöhnen lassen.



ziehung muss stimmen. Stellen Sie sich zwei Paare vor, die bei mir im Restaurant sitzen. Das erste Paar hatte zu Hause eine Auseinandersetzung und ist jetzt nicht gut aufeinander zu sprechen. Da können wir noch so gut kochen – bei den beiden kocht es weiter, aber anders als in unserer Küche. Und jetzt stellen sie sich das zweite Paar vor, verliebt und gut gelaunt. Die Chance beim zweiten Paar ist viel grösser, dass der Abend ein schönes Erlebnis wird. Fazit: Nur wenn alles andere auch harmoniert, geht die Liebe durch den Magen.

### Erkennen Sie einen Gourmet-Tester, wenn er Ihr Restaurant betritt?

Bei Gault Millau habe ich schon unzählige Male gemeint, zu wissen, wer es ist. Mein Verdacht hat sich aber nie bestätigt. Ich habe wirklich keine Ahnung, wer bei mir testet oder schon getestet hat. Das soll auch so bleiben..

### Was veränderte sich für Sie, als der „Obstgarten“ mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde?

Man prophezeite mir auf Monate hinaus ein ausgebuchtes Restaurant. Ich dachte mir: Schön wär's! Und dann kam es tatsächlich so.

### Bedeutet Ihnen die Punkte viel?

Mein Bekanntheitsgrad ist viel höher als früher. Das hilft bei der Auslastung meines Restaurants. Ich bin aber eher ein bescheidener Mensch. Wenn mich jemand fragt, was ich mache, dann sage ich, dass ich Koch bin. Für mich fühlt es sich an, als hätte ich noch nicht sehr viel erreicht. Ich möchte mit meiner Arbeit noch viel mehr erreichen.

### Wie viel mehr darf es denn sein?

Ich möchte ein Gourmet-Menu kochen, das den Gast über sieben Gänge hinweg verblüfft – in konstanter Qualität und in einer Perfektion, die seinesgleichen sucht. Ich wünsche mir zufriedene Gäste, ein hervorragendes Team und weiterhin Spass beim Kochen. Die Auszeichnungen kommen dann von alleine. Mein Ziel sind 18 Gault-Millau-Punkte und zwei Michelin-Sterne.

### Sie kreieren immer wieder neue Speisen und Kochverfahren. Wie holen Sie sich die Inspiration?

Neue Gerichte entstehen auf ganz verschiedene Arten. Erst kürzlich hat mir ein Lieferant von sich aus Bottarga angeboten. Das sind getrocknete Thunfischeier, eine sehr salzhaltige und fischlastige Spezialität aus Sizilien. Mit solchen Zutaten entstehen bei mir wie von selbst neue Ideen. In diesem Fall haben wir mit Sepia-Tinte schwarze Nudeln gemacht, einen Süsskartoffelschaum kreiert und dann das Bottarga fein darüber geraffelt. Wenn die Komposition des Gerichtes steht und ich damit zufrieden bin, stelle ich es meinen Mitarbeitenden vor.

### Und wenn die nicht zufrieden sind?

Dann wechsele ich meine Küchenbrigade aus (lacht)! ■

Eine berühmte Schauergeschichte:

Ein alter Mann wird in der Matratze, auf der er schläft, brutal erstickt. Ein Verrückter, der ihn grundlos ermordet, drückt ihn so lange ins Bett, bis er das Herz des Alten nicht mehr klopfen hört. Später, bei der Einvernahme durch Polizisten, kann er jeden Verdacht von sich weisen. Der Mörder könnte demnächst aufstehen und unbehelligt gehen. Nun macht sich bei ihm ein seltsames Ohrensausen bemerkbar, das anschwillt wie das Ticken einer Uhr, die man aus einem Taschentuch auswickelt. Es ist das Geräusch des klopfenden Herzens seines Opfers. Nur er kann es hören, die Polizisten nicht, und dieses Klopfen, das immer lauter wird, treibt ihn in einen Zustand höchster Erregung, bis er den erstaunten Beamten alles gesteht.



Das klopfende Herz lässt uns menschlichen Daseins inne werden. Deshalb erschrecken wir, wenn dieses Klopfen immer lauter wird ebenso wie wenn es aufhört. Wenn wir begehren, wenn wir uns fürchten, wenn wir uns anstrengen, wenn wir uns erregen, vernehmen wir unser klopfendes Herz. Wir spüren uns selbst, mehr als in allem anderen, wir erleben unser Dasein im Herzklopfen gesteigert. Und es erinnert uns zugleich an das Unvermeidliche, daran, dass das Herz nicht ewig schlägt, ja dass es augenblicklich zu schlagen aufhören könnte. Das im Herzklopfen gesteigerte Dasein wird sich zugleich seiner absoluten Grenzmöglichkeit gewahr, des Todes. So sind Leben und Tod auf eine besondere Weise im Herzklopfen gegenwärtig, ähnlich wie Schuld und Erinnerung, Erwartung und Befürchtung. Wir sind, wie der Mörder in der Geschichte, klopfenden Herzens mit der Wahrheit konfrontiert, die wir im Augenblick sind.

Deshalb gibt es nur eine Innenerfahrung unseres Herzklopfens. Sie ist ichbezogen, selbst beim Mörder in unserer Geschichte. Nur diese zählt, keine Aussensicht, keine medizinische Objektivierung. So beschrieb der französische Philosoph Jean-Luc Nancy nach seiner Herztransplantation, wie sein Ich vom fremden Herzen absorbiert und in einen Zustand des Scheintodes versetzt wurde: „Ich bin das verpflanzte Herz“, notierte er. Innerlich sind wir unser Herzklopfen. Wir sind es in dem Sinne, dass unser Herzklopfen unsere innerste Innerlichkeit manifestiert – ein gesteigertes Ich, das sich seiner selbst inne wird.

**Dr. phil. Manuel Bachmann** ist Dozent und Studienleiter des Executive-Masterprogramms „Philosophie und Management“ an der Universität Luzern sowie Referent an der Universität St. Gallen. Er ist Autor des monatlich erscheinenden e-Magazins für Entscheidungsträger „absolutum“.