

Ehrenmitglieder im Gespräch



Marcel Blättler sitzt mit zwei Gästen am Stammtisch im Garten und wartet auf mich. Er begrüsst mich mit einem lachenden «salve» und offeriert mir einen neuen Drink, den «ville des arts». Dieser Name wurde gewählt, da Waldenburg momentan Ausstellungsort eines Statuenkünstlers ist. Er erzählt mir vom sogenannten Honigwein und auch der Idee des Künst-

lers und dabei leuchten seine Augen. Schnell spüre ich, wie viel Leidenschaft er in seinen Beruf steckt. Manchmal ist seine Art zu erzählen schon fast melancholisch, aber immer mit einer grossen Prise Humor zwischen den Zeilen. Marcel ist ein «Macher», am liebsten jedoch immer etwas anders als der Mainstream.

«Anders» zeichnet Marcel aus. Dies zeigt auch seine Wahl, nach der Lehre im Restaurant Sternen in Matzendorf zum bekannten Fernsehkoch Chrüter Oski nach Münchenbuchsee zu gehen. Ein nicht alltäglicher Ort, doch wahrscheinlich widerspiegelt sich das Gelernte beim etwas ausgeflippten Entlebeucher bis heute täglich in seiner Küche.

Marcel Blättler ist nach ein paar Stationen als Küchenchef zurück in den elterlichen Betrieb gekommen, in den «Leue Waldenburg», und führt diesen mit seiner Frau Sabine seit 2002. 13 Jahre war er im Vorstand von GastroBaselland, zudem einige Jahre Vizepräsident. Marcel hat viele Geschichten zu erzählen:

FB: Warum hast Du Koch gelernt?

MB: Ja, einerseits wegen den Eltern, da ja ein Restaurant da war. Denn zuerst wollte ich Pfarrer werden.

Ja wirklich – katholischer Pfarrer – ich war Altardiener und bin regelmässig in die Kirche gegangen. Dies aber freiwillig.

« Als Gastronom hört man viele Geschichten. Manchmal ist man auch Seelsorger. »

FB: Was hat dich denn zu diesem Glauben geführt?

MB: Ja, ich hatte durch eine Lese- und Schreibschwäche nicht eine einfache Schulzeit. Zu dieser Zeit sagte man ja oft «Gott straft sofort» und ich suggerierte dies mit meiner Schwäche, da wir zu wenig beteten. Doch ich merkte dann, dass es mit dem Rosenkranzbeten leider nichts ändert (lacht). Spätestens als mein Hund trotz Rosenkranz gestorben ist (lacht nochmals).

FB: Hat dich dies geprägt?

MB: Ja, ich habe gelernt, dass man auch mal zweifeln darf. Weil man Angst vor dem Zweifel hat traut man sich nicht zu hinterfragen. Erst wenn man traut zu zweifeln kann man sich von einer Sache lösen.

FB: Hat es Parallelen zwischen Gastronomen und Pfarrern?

MB: Ja. Als Gastronom hört man viele Geschichten. Manchmal ist man auch Seelsorger. Man hört den Gästen viel zu – fast schon wie ein Psychiater – ausser, dass man halt weniger Geld dafür erhält (lacht).

FB: Warum hast du dich dann für den Beruf «Koch» entschieden?

MB: Hauptgrund war der tolle Betrieb meiner Eltern. Ich wollte diesen weiterführen. Und ich habe immer schon gerne experimentiert. Und ich dachte, wenn man selbständig ist, kann man immer wieder Neues ausprobieren. Man ist kreativ.

FB: Ist denn Koch sein ein kreativer Beruf?

MB: Ja das kommt darauf an, wie man es auslegt. Es kann ja auch total öde sein, wenn man immer das Gleiche macht.

FB: Was ist denn «kreativ»? Kann man Kreativität lernen?

MB: Kreativ sein ist eigentlich schon «das Machen». Auch kopieren kann kreativ sein. Ich sage oft zu meinen Lernenden, sie sollen ein Buch aufschlagen und dieses Rezept kochen. Und schon seid ihr kreativ. Wenn man nichts tut ist man auch nicht kreativ. Die Jungen möchten oft wegen der Kreativität den Beruf wählen. Doch wenn man Kreativität fordert, wissen sie oft nicht, wie oder was sie tun sollen. Doch eigentlich kann man auch kreativ sein, wenn man im Internet nach Rezepten sucht und diese umsetzt. Ganz simple. Ein Künstler, der etwas kopiert, ist ja genau so ein Künstler. Man muss ja zuerst auf die Idee kommen, etwa zu kopieren oder ein Rezept zu suchen.

FB: Lernen die Jungen somit den Beruf wegen der Kreativität?

MB: Ja, das ist das Hauptargument. Doch das Lustige ist, dass genau die Kreativität ihnen dann oftmals fehlt. Ich bin der Meinung, Kreativität kann jeder lernen. Kreativität beginnt mit dem Tun. Doch es braucht Mut. Viele sind gehemmt, Dinge auszuprobieren. Ein Künstler hat den Vorteil, dass es ihm einfach von der Hand geht. Doch umso mehr wir tun, umso kreativer werden wir.

FB: Wie viel ist es denn Handwerk?

MB: Es ist wie bei einem Instrument. Zuerst muss ich Klavierspielen können, um danach ein Stück zu komponieren.

Die eigenen Stücke bastelt man auch aus Bestehendem zusammen. Beim Kochen lernt man zuerst das Handwerk, danach wird man kreativ. Obwohl man beim Kochen schon ab der ersten Sekunde kreativ sein kann. Wenn man die Zutaten hat, kann man einen Salat verändern. Das sieht man in der Spitzengastronomie. Dort wird ein normaler Nüsslisalat mit Speck und Ei auf einem anderen Level gemacht. Vielleicht wird anstelle eines normalen Ei ein Wachtelei genommen, mit einer genialen Sauce, die Croutons speziell gewürzt – somit wird das Handwerk verändert.

« Wenn man einen Weg hart erarbeiten muss, gibt man dann eben auch nicht so schnell auf. »

FB: Was motiviert dich täglich von Neuem?

MB: Mich motiviert die Kreativität. Alles, was man schon kennt, ist für mich etwas langweilig. Was man noch nie gemacht hat ist spannend, wenn man selbst etwas erfahren kann, z.B. Bierbrauen. Schon viele haben es gemacht, doch selbst die Erfahrung zu machen ist sehr befriedigend. Die Molekularküche z.B. hat mich sehr viel gelehrt über die Vorgänge und warum Gewisses ist, wie es ist oder man es so gelernt hat.

FB: Du brauchst das Neue?

MB: Ja sonst wäre es mir langweilig. Wenn es mich interessiert kann ich bis in alle Nächte arbeiten und tüfteln. Durch meine Legasthenie muss ich Dinge mehrmals probieren. Ich kann es nicht so gut behalten wie andere. Doch wenn ich es dann kann sitzt es umso mehr.

Wenn man einen Weg hart erarbeiten muss, gibt man dann eben auch nicht so schnell auf.

FB: Dann würde es bedeuten, dass Kochen zum Handwerk wird je höher das Niveau ist?

MB: Ja, könnte man so sagen. Ein Pâtissier z.B. hat eine Idee, kreiert etwas. Wenn es dann funktioniert muss er es perfektionieren und üben, üben, üben. Dies ist reines Handwerk. Oder wenn ich sehe, in welcher hohen Kunst an den Kochwettbewerben gearbeitet wird. Da muss zu Beginn die Idee da sein und danach kommt das reine Handwerk, wo 1000 Mal probiert wird und man das Gleiche wiederholt, damit ein Teller dann so aussieht, wie man es sich vorstellt. Dies braucht Perfektionismus. Das Handwerk selbst hat dann nichts mehr mit Kreativität zu tun.

FB: Bist du ein Perfektionist?

MB: Nein. Ich würde mich nicht als Perfektionisten bezeichnen.

Ich probiere, bis es für mich passt. Doch die Stufe der Perfektion brauche ich meistens nicht. Es muss für mich cool und fein sein. Es muss nicht jeder Teller genau gleich sein. Ich bin kein Pinzettenkoch.

FB: Was ist für dich das Schönste am Beruf?

MB: Man sieht überall hinein, kommt mit vielen Leuten in Kontakt und sieht verschiedene Berufe. Man kann Ideen umsetzen. Und ich selbst habe ein tolles Umfeld, welches meine Ideen mitträgt.

FB: Bist du mehr Unternehmer oder mehr Koch?

MB: Unternehmer ist man ja, wenn man ein eigenes Geschäft hat. Die Frage ist, ob man erfolgreich ist. Ohne meine Frau wäre ich nicht erfolgreich, denn es braucht auch noch Menschen, die schauen, dass Geld verdient wird (lacht). Es geht nicht immer nur um neue Ideen.

Vielleicht bin ich schon eher der Koch oder der kreative Kopf. Vieles entsteht ja aus einer neuen Idee und manchmal schlägt es sich wirtschaftlich erst später nieder. Ich habe bei meiner Arbeit nicht das Geld verdienen im ersten Fokus. Ich möchte primär aus Spass arbeiten und dadurch kann es sich dann auch wirtschaftlich niederschlagen.

FB: Was ist Dir wichtig an Deinem Beruf?

MB: Dass man regional arbeitet und auf die Leute resp. das andere Gewerbe im Dorf oder die Region acht gibt.

FB: Gab es schwere Zeiten? Was hat dich geprägt?

MB: Wahrscheinlich war es prägend, dass wir früh Familie hatten und mit kleinen Löhnen leben mussten. Dann prägen einen die verschiedenen Stationen und Menschen, die man trifft. Ich versuchte, meine eigene Essenz zu finden aus den Erfahrungen. Für mich sehr eindrücklich war zu sehen, wie talentierte Köche, sogenannte Künstler, am Perfektionismus gescheitert sind oder eben am einfachen «Wurstsalat».

Da sie gekränkt waren, wenn man bei ihnen einen Wurstsalat bestellte. Den grossen Künstler fehlt oft die Kompromissbereitschaft. Sie sehen dann nur noch den Perfektionismus und sich selbst und können es nicht ins Umfeld einbeziehen. Dies finde ich schade. So sind schon viele gute Menschen gescheitert.

FB: Somit sind sie nicht am Können, sondern am Charakter gescheitert?

MB: Genau. Und dies probiere ich mir selbst auch immer wieder ins Bewusstsein zu bringen, wenn ich mal länger und vertieft an etwas bin. Das Umfeld darf oder sollte nicht zu lange leiden. Es muss eine Balance da sein, gerade wenn man ja nicht nur Koch sondern auch Unternehmer und Familienvater ist.

FB: Was kommt Dir in den Sinn zu Corona?

MB: Corona gleich Ungewissheit. Schwer war nicht zu wissen, wie es weitergeht. Als Chance für mich habe ich es nicht angeschaut, da ich ja stetig daran bin Neues auszuprobieren. Und wir hinterfragen uns auch immer wieder. Aber ich hatte Zeit, um den Keller zu räumen oder Wände zu streichen.

Wir haben auch gemerkt, dass Take Away nicht unsere Welt ist. Diese Serienarbeit war nicht unser Business. Wir brauchen immer wieder das Spezielle und den Kontakt zum Gast. Wir möchten Gastgeber sein.

FB: Bist du manchmal arbeitsmüde?

MB: Nein, eigentlich nicht. Wenn ich Spass habe, arbeite ich gerne und setze mich auch gerne für etwas ein.

Und mit diesen Worten beenden wir dann auch unser Gespräch. Ein Gespräch, welches geprägt war von Tiefgründigkeit und viel Humor und Sarkasmus. Dies widerspiegelt auch ganz gut die

Person Marcel Blättler. Er möchte mit seinem Tun Menschen begeistern, einen Mehrwert in die Welt setzen. Und trotz vielen träumerischen und künstlerischen Ansätzen bleibt er ein Realist und ist sich seinen Verantwortungen bewusst. Das zeigt sich in der Aussage, dass es für ihn trotz funktionierendem Team und Routine sehr wichtig ist, präsent zu sein und er seine Mitarbeiter gerne auch immer wieder kontrolliert. Er weiss, Routine kann auch faul machen und da ist es wichtig, gerade Routinearbeit immer mal wieder bewusst zu hinterfragen. Sein Schaffen ist wie eine grosse Musikkomposition. Es hat ruhige Phasen, hohe, tiefe und feine Töne, langsame und schnelle Takte. Manchmal auch Töne, die schrill klingen, ein Wechselspiel aus Emotion und Perfektion. Doch alles passt irgendwie zusammen und hat immer einen Flow wie ein roter Faden durch die Komposition. Und darum ist es auch nicht erstaunlich, dass er selbst das Kochen mit dem Lied Bohemian Rhapsody von Queen vergleichen würde.

Fabienne Ballmer im Gespräch mit Marcel Blättler