

Was meint der Boss: Peter Wyss

«Ich gehöre ins Palace»

Peter Wyss ist eine Legende in der Schweizer Kochgeschichte. Er leitet seit 35 Jahren die Küche des renommierten Palace Hotel Gstaad und kocht in der Zwischensaison in den Chalets berühmter Wirtschafts-, Film- und Politikgrößen.

TEXT: REGULA LEHMANN FOTOS: MARCEL STUDER

«Das ganze Hotel wird von hundert auf null hinuntergefahren.»

Salz&Pfeffer: Peter Wyss, am Sonntag, den 19. September haben Sie das Hotel Palace für die Zwischensaison geschlossen. Was geschieht hinter den Mauern, wenn die Sommersaison zu Ende geht?

Peter Wyss: Das ganze Hotel wird von hundert auf null hinuntergefahren. Am Sonntag und Montag haben wir geputzt wie die Wilden. Wir haben uns dieses Jahr selbst etwas unter Druck gesetzt, weil wir die zweitägige Brigadenreise bereits am Dienstag antreten wollten. Wir machen jedes Jahr eine Reise mit dem Küchen- und Werterhaltungsteam. Sie ist eine Mischung aus Verabschiedung und Weiterbildung und wird vom Hotel unterstützt. Dieses Jahr besuchten wir die Lachsräucherei Balik im Toggenburg, Sepp Dähler auf seiner Kabier-Farm im Appenzellerland sowie einen Molekular-Kochkurs bei René Widmer.

Das Hotel bleibt bis am 17. Dezember geschlossen und trotzdem geht es hier zu wie im Bienenhaus. Welche Arbeiten stehen bis zur Eröffnung an?

Peter Wyss: Dieses Jahr werden das Hauptrestaurant sowie einige Hotelzimmer renoviert. Ich persönlich werde eventuell

noch ein paar Gäste in ihren Chalets bekochen, unter anderen die Familie Polanski. Danach mache ich noch Vorbereitungen, berechne die Karten neu und besichtige einige neue Restaurant-Konzepte.

Sie bekochen Promis privat?

Peter Wyss: Klar. Es gibt immer wieder Gäste, die in der Zwischensaison ihre Ferien in einem Chalet verbringen und wünschen, dass ich zu ihnen kochen komme. Wenn es geht, dann mache ich das. Das sind Dinge, die zu meiner Arbeit gehören.

Für Ihren Stammkunden, die Familie Latsis, fliegen Sie für solche Kochdienste jeweils bis nach Griechenland. Hat sich das bis heute eingebürgert?

Peter Wyss: Ich lernte die Familie Latsis vor etwa 25 Jahren im Hotel Palace kennen. Sie fragte an, ob ich nach Griechenland kochen käme, und ich sagte gerne zu. Solche Gelegenheiten sehe ich jeweils als eine Art Weiterbildung, da ich im Ausland andere Restaurants besuchen kann. Priorität hat aber immer das Hotel Palace. Alles andere nebenher wären eigentlich meine Ferien, sozusagen. An-



Sauber verpackt. Die Küche des Hotel Palace ist bereit für die Zwischensaison.



Arbeitet seit 70 Saisons im Hotel Palace Gstaad: Küchendirektor Peter Wyss.

«Man muss nicht immer darüber nachdenken, was auch noch hätte sein können.»»

stelle meiner Ferien gehe ich mich weiterbilden. Ich kann nicht untätig bleiben und besuche sogar viele schöne Restaurants, wenn ich mit meiner Frau wegfare. Ich war so zum Beispiel im El Bulli, bei Heston Blumenthal und bei Pierre Gagnaire. El Bulli hat mich beeindruckt, denn es ist einmalig und sogar preiswert.

Wie halten Sie es mit der Molekularküche?

Peter Wyss: Als ich im El Bulli war, faszinierte mich die Molekularküche. Ich wendete sie zu dieser Zeit auch an, aber noch nicht mit den Hilfsmitteln wie Soja-Lezithin sondern machte den Schaum einfach mit Rahm oder Eiweiss-Ergänzungen.

Ist molekular kochen heutzutage ein Muss?

Peter Wyss: Als gestandener Chef muss man auf dem neuen Stand bleiben. Die Molekularküche verändert vor allem die

Technik des Anrichtens. Es ist ein Bedürfnis meiner Gäste, nicht immer aus runden Tellern zu essen und auch einmal neue Anrichtungsformen vor sich zu haben. Allerdings muss ich darauf achten, dass meine Speisen so angerichtet sind, dass sie einfach zu essen sind. Was man bei all diesen Techniken aber nie vergessen darf, ist das Rohprodukt. Ein natürliches, gutes Rohprodukt ist das Allerwichtigste.

Wie garantieren Sie Qualität?

Peter Wyss: Wir beziehen viele Produkte aus der Region. Während der Sommersaison erhielten wir gegen 100 Kilo Steinpilze aus der Region. Diese haben wir sofort verarbeitet und teilweise eingefroren, damit ich sie im Winter mit gutem Gewissen verbrauchen kann. Ein solches Produkt ist der Hammer. Auch Rind- und Kalbfleisch beziehen wir zu



Zeit für Renovationen: Peter Wyss und Hugo Weibel (mitte).

einem grossen Teil von hier. Wir kaufen das Simmenthaler mit dem Qualitätslabel «Pur». Da wissen wir, woher es kommt.

Wird die Qualität des Rohproduktes vom Gast überhaupt geschätzt?

Peter Wyss: Generell schon. Aber manchmal stört sich ein Gast daran, dass der Steinbutt mit 78 oder 85 Franken pro Portion etwas zu teuer ist. Wenn dieser Fall eintritt, erkläre ich ihm, dass der Fisch Wildfang ist, und zeige unter Umständen auch einmal den Beleg, damit er weiss, wieviel ein solches Rohprodukt eigentlich kostet.

Sie arbeiten seit bald 70 Saisons im Hotel Palace. Was hält Sie hier?

Peter Wyss: Erstens ist es die Region, die mich fasziniert. Zweitens ist es die Kameradschaft im Team, die immer gut ist. Sei das mit Wolfgang Weissert, der lange hier war, oder aktuell mit Hugo Weibel, mit dem ich bald zwanzig Jahre zusammenarbeite. Wir haben uns gefunden. Ich vergleiche das mit einer Ehe. Wenn man sich einmal wirklich gefunden hat und Freude an der Arbeit und an den Kollegen hat, dann ist es doch toll. Klar, Knatsch gibt es immer, logisch. Drittens habe ich ein sehr gutes Verhält-

nis zur Besitzerfamilie Scherz, die mir als jungem Koch ein grosses Vertrauen schenkte, als sie mir die Stelle als Küchenchef übergab.

Sie sind weit herum bekannt und hatten in all den Jahren mehrere gute Jobangebote. Sie hätten auch in Griechenland oder Paris arbeiten können. Warum haben Sie nie angenommen?

Peter Wyss: Mir gefällt es hier. Man muss nicht immer darüber nachdenken, was auch noch hätte sein können. Als ich 1980 Mohammed Al-Fayed kennenlernte, wollte er mich als Küchenchef im Ritz in Paris anheuern. Ich arbeitete fünf Wochen lang dort, lehnte den Job aber schliesslich ab.

Gefiel es Ihnen nicht?

Peter Wyss: Es gefiel mir schon. Aber ich gehöre ins Palace.

Heutzutage sind Sie Küchendirektor, Hugo Weibel ist der Küchenchef. Arbeiten Sie überhaupt noch in der Küche?

Peter Wyss: Natürlich, sehr oft und gerne sogar. Wir werden vom F&B-Büro von Angestellten unterstützt und können dafür mehr im Praktischen arbeiten.

Das Hotel hat Sie vor kurzem mit einer Feier zu Ihrem 60. Geburtstag überrascht, ohne dass Sie eine Ahnung hatten.

Peter Wyss: Meine Frau hat mir an diesem Tag verboten, ins Hotel zu gehen und machte mit mir einen Ausflug. Am

Peter Wyss ist am 14. Oktober 1950 in Sursee geboren und hat fünf Geschwister. Er absolvierte die Kochlehre im Hotel Hirschen, später arbeitete er in Ascona im Casa Berno. Danach kam er für kurze Zeit ins Hotel Palace Gstaad, bevor er zwei Jahre im Berkeley Hotel der «Savoy»-Gruppe in London arbeitete. Nach einigen Weiterbildungen, unter anderem als Fachlehrer, kam Wyss nach Gstaad zurück und begann seine Karriere in der Küche des Hotels Palace als Saucier. Ein Jahr später sprang Wyss als Küchenchef ein, da Otto Schlegel krankheitshalber die Stelle aufgeben musste. 1984 heiratete Wyss seine schottische Frau Valerie, die er zehn Jahre zuvor kennenlernte, als sie als Stagiaire im Palace Hotel arbeitete. Die beiden haben zwei Söhne. Nebst seinem runden Geburtstag feiert Peter Wyss dieses Jahr seine 70. Saison im Palace Hotel Gstaad.



«Unter Umständen zeige ich dem Gast auch einmal den Beleg, damit er weiss, wie viel so ein Rohmaterial eigentlich kostet.»

Abend, als ich doch noch ins Hotel kam, überraschten mich das Team sowie 220 Kolleginnen und Kollegen mit einem Viergangmenu. Ich freute mich sehr, denn es kamen alle, die in der Kochszene Rang und Namen haben.

Man hört, dass die Organisation der Party nicht ganz einfach war, weil Sie nie einen freien Tag nehmen und fast rund um die Uhr im Hotel sind. Sie arbeiten ständig?

Peter Wyss: Man ist halt in einem Rhythmus. Dazu kommt, dass wir auch Arbeitskontrollen haben. Die Mitarbeiter stempeln und wenn sie 30 oder 40 Überstunden haben, müssen wir diese abbauen, da sie ein grosser Kostenfaktor sind. Es ist klar, dass ich da einspringe. Ausserdem ist es ein Teil des Erfolges, wenn ich persönlich vor Ort bin und jeden Gast individuell betreuen kann, wenn er Menu-Anfragen für Bankette hat oder sonst etwas anliegt. Sobald jemand ein Restaurant hat, in dem er selber nicht mehr anwesend ist, hat er entweder ein Trendlokal, das von jungen

Gästen besucht wird, oder er ist schlicht weniger erfolgreich.

Was hat sich im Hotelbusiness über die Jahre verändert?

Peter Wyss: Viel. Die Nahrungsmittel sind zahlreicher geworden sowie auch die Zubereitungsarten und Kochtechniken. Die Ansprüche des Gastes sind gewachsen. Er will mehr sehen und keine einfache Kost mehr. Viele Gäste fragen nach Bioprodukten, einzelne auch nach Spezialkost, glutenfrei oder vegetarisch.

Was bieten Sie im Palace Gstaad nicht an?

Peter Wyss: Wenn ein Fisch bestellt wird, den man aus Schutzgründen nicht verarbeiten sollte und nicht Fisch aus nachhaltiger Fischerei gemäss WWF ist, dann weisen wir den Gast darauf hin.

Was sagen Sie dem Gast?

Peter Wyss: Dass diesen Fisch zu essen nicht empfehlenswert ist, da er auf der Roten Liste steht und geschützt ist. Da muss man ein wenig diplomatisch sein.

Und wenn der Gast darauf besteht?

Peter Wyss: Dann sagen wir, dass wir ihn versuchen zu bestellen. Es kann ja sein, dass er gar nicht erhältlich ist oder ich ihn nicht gefunden habe. Das kommt aber selten vor.

Nach der Zwischensaison fahren Sie das gesamte Hotel von null wieder auf hundert hoch. Beginnen Sie mit allem von vorne?

Peter Wyss: Ja, denn die Kühl- und Gefrierschränke sind in der Zwischensaison leer, mit Ausnahme von einigen Grundbrühen, die wir eingefroren haben. Wir machen den Kalbsjus, Geflügelfond und Consommé alle selber und gefrieren Ende Saison davon etwa 200 Liter ein, damit wir vorbereitet sind, wenn die Gäste kommen. Kurz vor der Wintersaison fahren wir die ganze Küche wieder hoch und bestellen alle Rohprodukte. Mittlerweile dauert es nicht mehr lange, denn wir sind ein eingespieltes Team. ■



*Alles, was guter Geschmack
braucht, um sich zu entfalten.*

Kikkoman Sojasauce, gebraut aus Wasser, Soja, Weizen und Salz, verfeinert gute Zutaten auf rein natürliche Weise. Kein Wunder kommen auch immer mehr Schweizer Feinschmecker auf den Geschmack der gesunden Universalwürze. **Kikkoman, zum Würzen das Beste.**


KIKKOMAN