

Kreative Küche und viel Geschichte auf dem Riffelberg

CHRISTOF NIENSTEDT IST KÜCHENCHEF IM ZWEITÄLTESTEN HOTEL IN ZERMATT

BE Christof Nienstedt ist Küchenchef im zweitältesten Hotel in Zermatt, welches zudem noch auf 2600 Meter über Meer gelegen ist, im Hotel Restaurant Riffelberg.

Wie sieht ihr Arbeitstag in einem so geschichtsträchtigen Betrieb aus?

«In der Regel stehe ich morgens so auf, dass ich um sieben Uhr den Zug der Gornergrat Bahn Richtung Riffelberg nehmen kann. Angekommen auf Riffelberg geniesst man einmal die kühle, frische Luft und die unglaubliche Stille. Bei einem Kaffee, ohne gehts auch am Berg nicht, lasse ich gerne die wunderbare Aussicht rings um den Riffelberg auf mich wirken, bevor es dann auch gleich an die Arbeit geht. Diese unterscheidet sich eigentlich nicht wesentlich von der Arbeit in einer anderen Küche. Der grösste Unterschied gegenüber dem Arbeiten im Dorf ist die Logistik, welche durch die Lage am Berg und den Transport mit der Gornergrat Bahn natürlich nicht so einfach ist wie in einem Betrieb im Dorf. Wir werden auf dem Riffelberg zweimal in der Woche mit der Bahn beliefert und müssen dementsprechend planen und kalkulieren.»

Was macht das Kochen in einem Bergrestaurant so einzigartig gegenüber der Arbeit in einem Betrieb im Dorf unten?

«Das absolute Highlight und der grösste Unterschied zwischen einer Küche im Dorf und der Küche auf dem Riffelberg ist, dass die Küche im Hotel Riffelberg Fenster hat und man eine unglaubliche Aussicht auf das Bergpanorama hat. Die ist für eine Küche wirklich aussergewöhnlich. Als Koch arbeitet man eigentlich in der Regel immer «unter Tage». Diese Aussicht kann man jedoch nicht ständig geniessen, arbeiten wir doch sehr eng oder in grosser Abhängigkeit mit dem Wetter. Ist das Wetter schön, hat man schlicht keine Zeit, um einen Blick aus dem Fenster zu werfen, da bei schönem Wetter sehr viele Gäste verpflegt werden dürfen. Bei schlechtem Wetter kommen zwar weniger Gäste, jedoch lohnt ein Blick in die Nebelwand nicht wirklich. Ein Teufelskreis. Sicher auch ein bisschen anderes als in einem Restaurant im Dorf ist, dass man direkten Gästekontakt hat oder dies am Berg eher möglich ist. Als Koch bekommt man dadurch gleich ein direktes Feedback vom Gast, was ich sehr schätze und einem hilft, sich zu verbessern oder das Angebot weiterzuentwickeln. Diese zwei Faktoren geben der Arbeit auf dem Riffelberg eine einzigartige Qualität.»

Sie sind in Deutschland aufgewachsen und haben dort auch Ihre Ausbildung zum Koch gemacht. Wie sind Sie auf Zermatt und auf den Riffelberg gekommen?

«Mit dem Zug natürlich! Spass beiseite. Nach meiner Ausbildung zum Koch in Deutschland wollte ich in die Welt hinaus, und da ich Skandinavien immer spannend fand, bin ich zuerst nach Stockholm in den «Operakällaren» gegangen,

von wo aus damals alle offiziellen Staatsessen des schwedischen Königshauses geliefert wurden. Danach wollte ich nur für eine kurze Zeit in die Schweiz und dann zurück nach Schweden. Aus diesem geplanten Kurzaufenthalt in Zermatt wurde dann eine etwas längerfristige Geschichte. Nun bin ich doch schon 20 Jahre in Zermatt und fühle mich hier sauwohl.

Auf den Riffelberg bin ich eher zufällig gekommen. Ich wurde von den Verantwortlichen der Matterhorn Group angesprochen, ob ich Lust hätte, die Position als Küchenchef im Hotel Restaurant Riffelberg zu übernehmen. Mich reizte diese Aufgabe natürlich sehr, nicht nur wegen der Fenster in der Küche. Das Hotel Riffelberg ist ein Traditionsbetrieb hoch oben am Berg mit viel Geschichte und auch Zukunft, ist doch in den nächsten Jahren geplant, dass Hotel umfassend, aber sanft zu renovieren.»

Wie und wann haben Sie Ihre Leidenschaft für das Kochen entdeckt?

«Schon als Kind wollte ich immer mit Lebensmitteln arbeiten. Das hat mich interessiert. Ich wollte entweder Bäcker oder Metzger werden. Jemand hat mir dann gesagt, dass ich doch Koch werden sollte, «dann kannst du backen, mit Fleisch arbeiten und kochen auch noch!». So bin ich zum Beruf oder zur «Berufung» Koch gekommen.»

Was reizt Sie an Ihrem Beruf, was macht die Faszination dieser Berufung aus?

«Für mich hat das Wort Lebensmittel eine besondere Bedeutung. Es heisst für mich, Lebendigkeit vermitteln. Mit Lebensmitteln oder mit dem Kochen kann man Menschen verbinden oder etwas vermitteln. Man kann eine fremde Kultur vermitteln oder verstehen und kennenlernen. Kochen und Essen verbindet Menschen am Herd oder an einem Tisch, es ist ein gemeinschaftliches Erlebnis. Mit dem Kochen kann ich Brücken schlagen und Kreativität und Individualität vermitteln.»

Wo holen Sie sich Inspiration für Ihre Gerichte?

«Als ich auf dem Riffelberg als Küchenchef begann, hat mir ein Gast das Buch «Die Besteigung des Riffelbergs» von Mark Twain zur Inspiration für die neue Tätigkeit am Berg vorgeschlagen. Tatsächlich hat mich dieses witzige Büchlein über die fiktive Besteigung des Riffelbergs sehr inspiriert. Sicher zentral ist, dass man sich immer die Frage stellt, welche Gerichte zum Betrieb passen. Wichtig ist mir auch dass eine neue Karte mit allen Mitarbeitern entwickelt wird, allen voran muss der Service damit einverstanden sein. Ein Kellner ist das Bindeglied zwischen Küche und Gast, daher ist es ganz wichtig, dass er hinter den Gerichten steht und sie gerne serviert. Dieses engere Zusammenarbeiten und der intensive Austausch im Team, das hat schon was.»

Haben Sie eine Spezialität, welche es sonst nirgends gibt?

«Als Vorspeise haben wir die WWW-Suppe (Walliser-WeissWein-Suppe) mit Käsekräpfen. Dazu gibts die Geschichte, dass irgendjemand auf ein Suppenetikett «World Wide Web Suppe» geschrieben hat. Weil ich es eher mit der regionalen Küche hatte, machten wir daraus die Walliser-WeissWein-Suppe. Eine weitere Vorspeisenspezialität ist sicher die reichhaltige Siedfleischsuppe mit ♀ Portwein oder ♂ Madeira und Käsegebäck. Bei diesem Gericht haben wir im Team herausgefunden, dass Männer und Frauen die gleiche Suppe nicht mit der identischen Alkoholisierung bevorzugen. Daraus ist dann eine Damen- und eine Herren-Version entstanden. Beim Hauptgang haben wir «frisch gebügeltes» Rindsrückensteak mit Kräuterbutterknochen im Bügeleisen serviert. Als wir entscheiden, wollten ob vom Grill oder aus der Pfanne, sagte jemand, warum nicht bügeln, ja warum eigentlich nicht? Daraus ist dann die Idee entstanden, das Steak in ein altes Bügeleisen zu legen. Natürlich nur zur Präsentation. Zum Dessert haben wir «Den Gral vom Riffelberg». Die Geschichte dazu erzählen wir dann gerne bei Ihrem nächsten Besuch im Hotel Riffelberg.»



Christof Nienstedt am Küchenfenster



Frisch gebügeltes Rindsstück



www-Suppe mit Käsekräpfen