

Chefkoch über Jahrzehnte

Sein Abgang war leise, so wie er selbst: Michael Freudrich hat 30 Jahre lang die Küchengeschicke im Engadiner Hotel Walther geleitet und Feinschmecker begeistert.

FRANZISKA EGLI

Sie waren einer unserer Leuchttürme im Engadin, und ich bedanke mich im Namen aller für die kulinarischen Sternstunden», liest er vor, lacht und sagt: «Ja, doch, das hat mich schon sehr gerührt.» Es ist Urs Heller höchstpersönlich, Chefredaktor von Gault Millau Schweiz, der Michael Freudrich diese Zeilen zukommen liess. Denn in einer Zeit, in der Köche kommen und nach wenigen Jahren wieder gehen, sind solche wie er selten: Bis eben war Freudrich Küchenchef im traditionsreichen 4-Sterne-Superior-Hotel Walther in Pontresina – und dies während nunmehr dreissig Jahren. Und jahrelang wurde er vom Restaurantführer für seine konstant gute Leistung mit 15 Punkten geehrt. Wie viele Jahre genau, das weiss der bescheidene Berliner nicht: «Vielleicht seit zehn? Oder sind es schon fünfzehn?», rätselt er, ganz ohne zu kokettieren. Und schaut man in der aktuellen Ausgabe des Essführers nach, so stolpert man gar hier über Worte, die bei aller Knappheit von Wehmut und Respekt zeugen: «Einzige Hiobsbotschaft nach einem rundum gelungenen Abend», steht da, «Michael Freudrich, einer der dienstältesten Gault-Millau-Chefs, geht in Pension».

Er pflegte die mediterrane Küche, ohne sich Trends zu verschliessen
Ja, das ging er. Am 11. Oktober 2015, die Saison ging eben zu Ende, hatte Michael Freudrich seinen letzten Arbeitstag. Neun

Tage vor seinem 65. Geburtstag. Er ging, sagt er, wie er begonnen hatte: ohne Pauken und Trompeten. Und auch wenn er sich gut, sehr gut sogar auf diesen Moment vorbereitet hatte, so war der endgültige Abschied – von der Gastgeberfamilie, den Walthers der dritten Generation, von den Gästen – doch bewegend, erzählt er, der in Berlin geboren wurde, seine Kochlehre im Hotel Berlin absolviert hat und bald den Weg in die Schweiz fand.

Er war im Grand Hotel Hof Ragaz, im Kurhaus Schloss Mammern, und als er sich mehr Konstanz wünschte, wurde er bei Walthers vorgestellt, also bei den Eltern der heutigen dritten Generation Walther. Das war 1985. Dass daraus seine Lebensstelle werden würde, war natürlich nicht vorhersehbar. Bald gingen seine zwei Töchter zur Schule, Freudrich, der Berliner, wurde

Bürger von Pontresina, und in der Küche genoss er von jeher freie Hand. «Ich hatte es einfach gut hier», sagt der Punktekoch in seiner gewohnt bescheidenen Art, der von Queen Elizabeth über Angela Merkel bis zu Mister Bean so manchen Prominenten mit seiner Kochkunst beglückt hat.

Freudrich, geprägt von der klassischen französischen Küche, pflegte mit Hingabe die leichte mediterrane Küche. Bei ihm gab es etwa Tafelspitzterrine in Dézaleysülze und Petersilienwurzel-suppe mit frittierten Riesencrevetten, Hechtsoufflé auf Randerisotto und in Ingwerwurzel ge-



Köche kommen, Köche gehen, er blieb und bewahrte sich über Jahre 15 Gault-Millau-Punkte: Michael Freudrich, bis vor wenigen Wochen Küchenchef im Hotel Walther in Pontresina.

ZVG

schmorte Kalbsbäckchen, in Berghonig karamellierte Bananen, sowie Tonkabohnen-Crème-brûlée mit Mandarinensorbet.

Kochen sei «kein Hundertmeterlauf, bei dem einer schneller ist», pflegt er zu sagen, der sich selber als Teamplayer bezeichnet. «Kochen ist eine schwer messbare Angelegenheit, eine flüchtige Kunst, von Anfang an dem Untergang durch Verzehr

geweiht». Mit dieser fast schon poetischen Haltung blieb er seiner Linie über drei Jahrzehnte hinweg treu, ohne sich neuen Tendenzen zu verschliessen: Die Molekularküche inspirierte ihn ebenso wie die Terroir-Küche. Als Küchenchef, Lehrlingsausbildner, Prüfungsexperte und «Pauli»-Rezeptautor beobachtete er zudem mit Interesse, wie sich die Kochkunst änderte, wie die Menge auf dem Teller im



Laufe der Jahre etwa weniger und die Anzahl Komponenten mehr wurde.

Nun hat Freudrich das Zepter an einen ehemaligen Sous-Chef, Peter Maxlmoser, weitergereicht. Und auch wenn man nicht mehr in den Genuss seiner Kochkunst kommen kann, so reicht er sie doch weiter: an die Lehrlinge. Die lagen ihm schon immer besonders am Herzen. Und das soll auch weiterhin so bleiben.

«Kochen ist eine flüchtige Kunst, von Anfang an dem Untergang geweiht.»

Michael Freudrich
Küchenchef Hotel Walther

Serie über Gewinner, Geehrte, Ausgezeichnete

Das Porträt über Michael Freudrich ist der zweite Teil der Serie «Köpfe 2015». Bis Ende Jahr stellen wir in jeder Ausgabe der htr hotel revue eine Persönlichkeit aus Hotellerie, Gastronomie oder Tourismus vor, die heuer dank einer Auszeichnung, einem Wettbewerbsgewinn oder wie Freudrich einem besonders hohen Dienstjubiläum von sich reden gemacht hat. Wir starteten die Serie letzte Woche mit einem Text über Michal Otte, dem neuen Schweizer Meister im Cup Tasting. sag/fee

Hungrig auf das goldene Männchen

Die Finalisten des Bocuse d'Or Suisse sind bekannt. Der Gewinner wird die Schweiz an der Europa-Ausscheidung vertreten.

Filipe Fonseca Pinheiro (Chef de Partie, Hôtel de Ville Benoît Violier, Crissier), Stéphane Jan (Lehrer der Berufsschule, Genf), Mauricio Muñoz (Chef de Cuisine, Hotel Euler, Basel) sowie Lukas Schär (Sous-Chef, Schüpberg-Beizli, Schüpberg), heissen die Finalisten. Die vier werden sich am 25. Januar 2016 im Rahmen der Fachmesse Sirha in Genf am Bocuse d'Or Schweiz miteinander messen, indem sie eine hochkarätige Jury mit der Zubereitung von je einem Fisch- und einem Fleischgericht innert vier Stunden 40 Minuten überzeugen. Heuer gilt es, Seezungen sowie Rindsmedaillon, Schwanz und Backe zuzubereiten. Der Gewinner wird die Schweiz beim Finale des Bocuse



Die Finalisten (von links oben im Uhrzeigersinn): Stéphane Jan, Lukas Schär, Mauricio Muñoz und Filipe Fonseca Pinheiro. ZVG

d'Or Europe vom 10. und 11. Mai 2016 in Budapest vertreten.

Mit Filipe Fonseca Pinheiro hat es ein Kochtalent ins Finale geschafft, der heuer schon den anderen grossen, hiesigen Kochkunstwettbewerb, den «Goldenen

Koch», gewonnen hat. Und Lukas Schär ist Sous-Chef bei niemand Geringerem als Christoph Hunziker, dem letztjährigen Bocuse d'Or-Schweiz-Gewinner. fee

www.bocusedorsuisse.ch

Gastronomie

«Fine Asian Cuisine» in Zürich und St. Moritz

Mit dem «Hato» eröffnet in Zürich ein «Fine-Asian-Cuisine»-Restaurant der besonderen Art: Highlight des Lokals ist der in das Restaurant integrierte Fischmarkt. Des Weiteren wartet es mit einem Private Dining Room, einer offenen Show-Küche sowie einer Sushi-Station auf. Es gibt täglich frisch zubereitete Dim Sum, Sushi und Sashimi sowie Fisch und Fleisch aus dem Jospo-Grillöfen, dem Ofen, der dafür bekannt ist, dass er Produkte bei 800 Grad butterartig gart. Fisch und Meeresfrüchte werden von den Gästen im Fischmarkt ausgewählt und von den Köchen gemäss Wünschen zubereitet. Bereits im Dezember folgt ein zweites «Hato»: pünktlich auf die Wintersaison im «Posthaus» mitten in St. Moritz.

www.hato-restaurants.com

Eisstockschiessen im «Glockenhof» in Zürich

Bis Februar 2016 lädt das Zürcher Hotel Glockenhof in seinem Innenhof zum sportlichen Spass: zum Eisstockschiessen. Mitten in der Stadt und abseits des Weihnachtsrummels kommen hier Spiel, Spass und Kulinarik zusammen. Nach Ausübung der jahrhundertalten Tradition, bei der zwei Teams versuchen, die Stöcke möglichst nah an die Daube zu schießen, winkt ein Adventsmenü im «Conrad» oder ein Fondueplausch in der «Alperstube». fee

www.glockenhof.ch

ANZEIGE

BRITA®
Professional

MIT BRITA BEKOMME ICH WASSER UND KAFFEE IN HARMONIE

Ob professionelle Filter- oder Wasserspenderlösungen: Mit uns haben Sie die ganze Welt der Wasserkompetenz an Ihrer Seite.



Igeho Besuchen Sie uns an der Igeho in Basel vom 21. – 25.11.2015 in Halle 1.1 Stand C 106

Erleben Sie den Food Sensoriker Patrick Zbinden an unserem Stand und gewinnen Sie ein Wellness Wochenende!

Erfahren Sie mehr unter:
www.brita.ch und www.vivreau.brita.ch