

Der Störkoch

Text Heinz Eckert
Fotos Kurt Reichenbach

Sie tragen zwei Berufsbezeichnungen: Architekt und Gastronom. Wie kommt das?

Ich bin nicht nur Inhaber eines Architekturbüros, sondern arbeite zusammen mit meiner Frau auch als Stör- oder Gastkoch.

Sie gehen also in fremde Häuser kochen? Kann man sich auch gegen Bezahlung bei Ihnen zu Hause bewirten lassen?

Ja, das machen wir. Aber eher selten. So konnte ich eines Abends auch Dr. Thomas Straumann als Gast bei uns begrüßen. Und für ihn durfte ich später das Hotel Les Trois Rois renovieren.

Gibt es Gemeinsamkeiten zwischen der Arbeit eines Architekten und dem Kochen?

Die Architektur lebt von vielen Details wie das Kochen auch. Während die Verantwortung des Kochs aufhört, wenn die Gäste gegangen sind, ist der Architekt verantwortlich für das Gebäude, solange es steht.

Wie sind Sie zum Kochen gekommen?

Die Begeisterung haben die Eltern entfacht. Wir hatten keine Fischstäbchenkultur. Das Essen spielte immer eine wichtige Rolle. Mein Vater liebte es, «groses pièces» zuzubereiten: Haxen, Gigot, Kalbsrücken. Wir sind zudem auch viel auswärts essen gegangen. Und später durfte ich bei so grossen Köchen wie Hans Stucki und André Jaeger, Irma Dütsch beziehungsweise Markus Neff in die Küchen schauen und lernen.
Erinnern Sie sich an Ihre ersten



CHRISTIAN LANG IM PARADIES
Die herrschaftliche Küche in seinem Haus in Basel ist wie eine Profi-Küche ausgestattet.

BOUILLABAISSE À LA LANG Der Architekt kocht nach eigenen Rezepten. Inspiration holt er gern in grossen Restaurants.

Christian Lang
27. 9. 1963
Waage

Der Basler Architekt und Gastronom Christian Lang wurde 1963 geboren und ist mit dem Aus- und Umbau des Luxushotels Les Trois Rois über Basel hinaus bekannt geworden. Er ist ein begeisterter Koch und Gastgeber und mit Roswitha Lang-Sandholzer verheiratet. Mit den drei Kindern wohnt das Paar in einer herrschaftlichen Villa im Zentrum von Basel.





«Die französische Küche finde ich anspruchsvoller als die italienische»

PRACHTVOLL Christian Lang serviert seiner Frau Roswitha, 38, im wunderbaren Speisezimmer ein Tonnato vom Ormalinger Säuli.

selbst gekochten Gerichte?

Ja, das waren wohl Omeletten und Entenbrust an Orangensauce, die ich so oft auftischte, dass meine Freundinnen sich zu beklagen begannen.

Kochen Sie nach Rezept?

Nein, heute nicht mehr. Ich verändere die Gerichte gern. Meine Frau besorgt die Einkäufe und Bestellungen und weiss, wie viel es von allem braucht. Am liebsten koche ich für etwa 14 Gäste.

Welche Küche bevorzugen Sie?

Ich pflege die klassische, aufwendige französische Küche, die allerdings nicht zu schwer sein sollte.

Die italienische Küche sagt Ihnen nicht zu?

Ausser Pasta assoziiere ich mit der italienischen Küche trocken gebratenes Kaninchen und diese Übermütter, die tagelang in grossen Töpfen rühren. Natürlich esse ich auch gern Pizza,

Risotto, Polenta, Brasato. Aber die französische Küche finde ich viel interessanter und anspruchsvoller.

Ravioli mögen Sie nicht?

Doch, und ich mache sie auch selber. Aber nur nach einem Rezept von Frédy Girardet, mit schwarzen Périgord-Trüffeln und Peterli gefüllt. Himmlisch!

Was essen Sie nicht?

Obwohl wir den Kindern zuliebe auch hin und wieder zu McDonald's gehen, mag ich kein Fast Food. Was ich auch nicht mag, ist diese Gfätterli-Küche mit viel aufgeschäumtem Schnickschnack, die vorgibt, Haute Cuisine zu sein, und doch keine ist. Sonst esse ich eigentlich alles, was gut gekocht ist.

Ihre Lieblingsrestaurants?

Die «Fischerzunft» in Schaffhausen und in Basel das «Cheval Blanc» im Hotel Les Trois Rois, wo Peter Knogl hervorragend kocht. An seine gebratene Lamm-

keule und die Seeteufelmedaillons im Brikteig an einer Currysauce werde ich mich noch lange erinnern.

Welche Anforderungen stellen Sie an ein Restaurant auch noch, damit es zum Lieblingsrestaurant wird?

Natürlich die Qualität der Küche. Dann sollte die Stimmung gepflegt, aber entspannt sein. Ich esse nicht gern in einer steifen Atmosphäre.

Sie haben einen imposanten Weinkeller. Was ist das Maximum, das Sie für eine Flasche im Restaurant bezahlen?

Die Weinpreise gehören zu den kapitalsten Fehlern der Gastronomie. Und die Wirte sehen nicht, dass sie damit die Gäste aus ihren Lokalen vertreiben. Es gibt Schmerzgrenzen bei 75, bei 150 oder ab und zu mal bei 400 Franken. Aber 1000 Franken für einen Grand Cru sind absolut indiskutabel. Zum Glück

Meine Adressen

ALFRED VON ESCHER, Zürich
Erligatterweg 8, Tel. 044 482 86 81
«Für alle Art von Geflügel – von Ente bis Schnepfe – und spezielles Fleisch gibts für mich nur eine Adresse: Artisan en Comestibles Alfred von Escher.»

G. BIANCHI AG, Zufikon AG
Allmendweg 6, Tel. 056 649 27 27
«Fisch und Meeresfrüchte lassen wir am liebsten vom Fischgrosshandel Bianchi liefern.»

HOFMETZG FARNBURG, Ormalingen BL, Tel. 061 983 10 15
«Bei Markus und Theres Dettwiler gibts das wunderbare Fleisch vom Ormalinger Säuli.»

ROLF BEELER, Tel. 056 622 03 13
«Der Maître de Fromage der Schweiz hat eine wunderbare Auswahl an Käse. Zu kaufen gibts ihn etwa auf dem Wochenmarkt in Luzern.»

Meine Tipps & Tricks



ENTEN-PRESSE
Die Presse à Canard hat Christian Lang zum 40. Geburtstag von Freunden erhalten.

OHNE KOCHT ER NICHT «Das Damaststahl-Messer hat mir meine Frau geschenkt», sagt Christian Lang.

haben die Wirte gelernt, offerieren auch Flaschenweine im Offenausschank.

Haben Sie ein kulinarisches Erlebnis, das Sie nie vergessen werden?

Das Sardinentatar, das ich in der «Schwarzwaldstube» bei Harald Wohlfahrt in Baiersbronn gegessen habe.

Welche Gerichte verbinden Sie mit Ihrer Kindheit?

Die Weihnachtsgans, die meine Eltern perfektioniert hatten, die nicht gefüllt, sondern im Ofen unter ständigem Begiessen gebraten wurde. Und an die Kalbszunge an Madère-Sauce.

Und was haben Sie sich jeweils als Geburtstagsessen gewünscht?

Immer Omelette mit Hackfleisch.

Mögen Sie Desserts?

Bei uns kann leider niemand Desserts perfekt zubereiten. So servieren wir unseren Gästen immer nur Käse und Friandises. ●



DIE VORRATSKAMMER

PRALL GEFÜLLT ist der Kühlschrank der Familie Lang. Mit marktfrischem Gemüse und Obst. Auch eine Ente (mit Kopf und Füsschen) ist meist vorhanden. Die wird nämlich mindestens einmal pro Monat für Gäste gebraten. Ebenfalls nicht in jedermanns Kühlschrank zu finden ist das halbe Lamm. «Das Hinterteil, das sogenannte Culotte, kaufen wir immer am Stück», sagt

Christian Lang. Auch im Kühlschrank vorrätig ist eine ganze Speckseite und Wurstwaren wie Bresaola und Fleischkäse. «Unsere drei Kinder sind ganz wild drauf.» Und noch was sticht ins Auge: Joghurt-Drinks wie Actimel und Benecol. «Das trinke ich täglich, Letzteres soll laut Werbung gut sein gegen zu hohe Cholesterin-Werte», sagt Architekt Christian Lang.