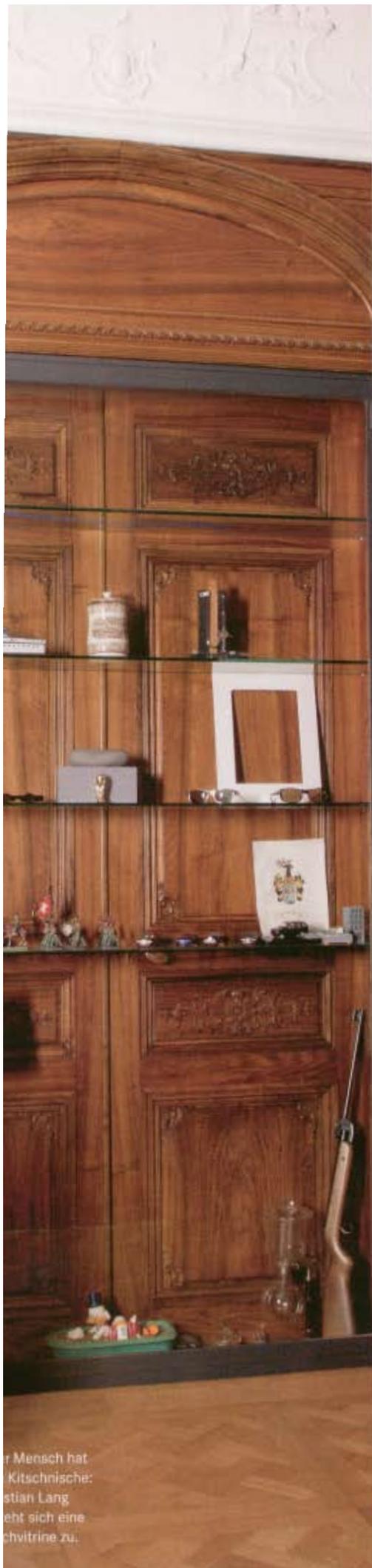


A photograph of a man in a blue shirt gesturing with his hand against a red wall with white graffiti. The man is partially visible on the right side of the frame, wearing a blue short-sleeved shirt and light-colored trousers. His right hand is raised, with fingers slightly spread, as if he is speaking or gesturing. The background is a textured red wall with several horizontal white graffiti tags. The lighting is bright, casting shadows on the wall.

Als Architekt gab Christian Lang dem Hotel «Les Trois Rois» in Basel seinen Glanz zurück. Als Koch könnte er sofort ein Lokal eröffnen. Ob in Architektur oder Küche: «Wenn das Fundament nicht stimmt», sagt er, «kann man nichts mehr korrigieren.» Interview: Gaby Labhart/Fotos: Mischä Scherrer



Lang kocht



Der Mensch hat
Kitschnische:
stian Lang
eht sich eine
chwitrine zu.

[Mögen Sie die österreichische Küche?] Sehr. Das hängt mit meiner Frau Roswitha zusammen, die Vorarlbergerin ist. Wobei die Weine aus Österreich momentan schon zum Besten gehören, was Geniesser erfreuen kann. Das will nicht heissen, dass es nicht eine sehr gute regionale Küche in Österreich gibt. Und insbesondere die Süssspeisen sind meisterlich. Denken Sie bloss an die grandiosen Konditoreien. Warum fragen Sie nach Österreich?

[Adolf Loos, der grosse Wiener Architekt, hat 1927 einen gnadenlosen Verriss über die Wiener Küche, insbesondere die süssen Mehlspeisen, geschrieben. Ansonsten sind Architekten nicht als grosse Kulinariker bekannt. Sie jedoch sind als Architekt des spektakulären Umbaus des Hotels «Les Trois Rois» in Basel fast ebenso berühmt wie als Koch. Wie kochen Sie?] Mich interessiert die Klassik, sorgfältig gemachte Küche. So, wie man sie beispielsweise im «Larousse gastronomique», diesem klassischen Wälzer, findet. Perfekt zubereitete Haxen beispielsweise. Zusammengefasst könnte man sagen: eine Art der Brasserie-Küche oder, mehr noch, die alten, schönen Gerichte, geduldig geschmorte Speisen. Ich habe auf einem Pariser Flohmarkt die Erstausgabe von Carêmes «L'Art de la Cuisine française» gefunden. Da brauchen Sie kein anderes Kochbuch mehr.

[Sie kochen das, was man «Cuisine travaillée» nennt?] Auf jeden Fall aufwendig. Ohne Aufwand geht in der Küche gar nichts. Der grosse Aufwand hat auch einen guten Grund: Er ist nämlich geprägt vom Verwertungsgedanken. Nichts fortwerfen, möglichst alles verwenden. Auch die Knochen für einen prächtigen Fond.

«Eintöpfe sind mir ein Gräuel. Alles in einen Topf schütten und davonlaufen, nein, das kann nichts Gutes geben.»

In Basel bestens bekannt sind die Invitations der Langs. Dafür hat sich das Ehepaar eine Profiküche eingerichtet. In Architektur wie Küche «muss man die Details im Auge behalten und darf zugleich den Überblick nicht verlieren.»





[Keine kulinarischen Schnellschüsse bei Langs?] Ich bin ein absoluter Gegner der schnellen Küche ebenso wie der so genannt einfachen. Eintöpfe sind mir ein Gräu- el. Diese Art zu kochen hat keine Berechtigung. Alles in einen Topf schütten und davonlaufen, nein, das kann nichts Gutes geben. Jede Zutat hat ihren eigenen Garpunkt, ein Rüeblli braucht doch nicht zwei Stunden zu schmoren.

[Sind Sie ein Snob?] Nein. Vielleicht ein bisschen. Nehmen Sie beispielsweise die Entenpresse, die ich zu meinem 40. Geburtstag von Freunden geschenkt bekommen habe. Natürlich nicht ganz zufällig. Meine Frau wusste, dass ich mir eine wünschte. Natürlich eine alte, keine neue. Die Entenpresse war von jeher mein Lieblingsgerät. Kennen Sie das Restaurant «Tour d'Argent» in Paris? Das ist mein Lieblingsrestaurant. Dort muss man einfach durch, und wenn man mich kennt, muss man bei mir jetzt auch durch. Die Sauce, die aus der gepressten Ente entsteht, ist etwas Hervorragendes. Aber man muss ganz sorgfältig arbeiten.

[Nummerieren Sie Ihre Enten auch? Im «Tour d'Argent» sind sie bei über einer Million angekommen.] Sicher! Wir kommen jetzt zu Nummer 24.

[Wo steht die edle Presse?] Im Esszimmer.

[Es ist etwas gewöhnungsbedürftig zuzusehen, wie die Kar- kasse einer Ente ausgepresst wird. Es knirscht ausserdem ziemlich markant. Schätzen das Ihre Gäste?] Wenn der erste Schock der Pressung vorbei ist, finden es alle sehr gut.

[Wo haben Sie gelernt, mit einer Entenpresse umzugehen?]

Es gibt im Grunde nur zwei Aspekte. Erstens: Sie sind im «Tour

d'Argent» so lange zu Gast, bis die sich vermutlich fragen, was denn das für ein komischer Kerl ist. Und dann fragen Sie einmal, ob man denn ganz genau hingucken dürfe, wenn die Ente durch die Presse wandert. Und das darf man selbstverständlich.

Zweitens: Ich hatte das Glück, beim verstorbenen Hans Stucki im «Bruderholz» in Basel und bei Irma Dütsch im «Fletschhorn» in Saas Fee in der Küche mitwirken zu dürfen, auch mitzu- helfen bei Caterings. Ich bin mit André Jaeger von der «Fischerzunft» in Schaffhausen befreundet. Kontakte zu den Profis, zu Gast bei den Profis, in ihren Küchen zu stehen – da lernt man enorm viel. Und immer wieder Neues.



DIE ENTENPRESSE

Bei uns trifft man selten auf Enten- oder Geflügelpressen. Höchstens in Hotels wie dem «Montreux Palace», aber auch dort sind sie eher Ausstellungsstücke. Nicht so im Pariser Ess- theater «Tour d'Argent», wo die numme- rierte «Canard au Sang» seit 1582 ein Hit ist. Die Entenpresse ist ein franzö- sisches Küchengerät, mit dem die Kar- kassen, die nach dem Braten und Aus- lösen von Geflügel zurückbleiben, für die Sauce fein ausgepresst werden.

[Wie kamen Sie eigentlich aufs Kochen?] Bei uns zu Hause wurde immer sehr gut gekocht. Mein verstorbener Vater war ein wunderbarer Koch, meine Mutter kocht heute noch hervorragend. Als ich mein Architekturbüro Vil- la Nova Architekten AG gründete, dachte ich auch daran, dass Kochen vielleicht mein zweites Standbein werden könnte. Man weiss ja nicht, wenn man ein eigenes Büro eröff- net, ob es klappen wird. Es gibt Hunderte von Architekturbüros in der Schweiz, insbesondere in Basel ist die Konkurrenz sehr gross. Und so gründete ich auch eine kleine Catering-Firma namens Lang's Odeon.

[Mit dem Zweck des Betriebs einer «Gastwirtschaft im Bereiche der Haute Cuisine», wie es in den Firmendaten heisst. Existiert das nur auf dem Papier?] Keineswegs. Ich bin über lange Zeit als Störkoch tätig gewesen, ging zu den Leuten nach Hause. Und das Erstaunliche ist, was ich allerdings nicht ahnen konnte, dass ich später für Leute baute, bei denen ich zuerst gekocht hatte.

[Das nennt man wohl die perfekte Synergie, nicht wahr?] Unglaublich, in der Tat. In Basel zir- kulierte eine Zeit lang das Bonmot, dass man bei Lang nicht wisse, ob er der kochende Architekt oder der bauende Koch sei.

[Kochen Sie noch als Cate- rer?] Der Tag hat leider nur 24 Stun- den. Auch meiner.

[Sie sollen auch Thomas Straumann, den Besitzer des Ho- tels «Les Trois Rois», bei einem Es- sen getroffen haben. Wahrheit oder Legende?] So war es tatsächlich. Als uns die Zeit für das Catering immer mehr fehlte und wir das Kochen doch nicht missen wollten, fingen wir an, die interessierten Gäste bei

«Die Cuisine spontanée ist wunderbar. Spontane Architektur gibt es nicht.»

uns zu Hause zu bekochen. Wir haben in unserem Haus an der Gartenstrasse in Basel, wo wir wohnen und wo auch der Firmensitz ist, eine professionell eingerichtete Küche. Catering ist ein Riesenaufwand mit viel Transportlogistik, zu Hause fällt das weg. An einem dieser Essen war auch Thomas Straumann anwesend.

[Und Sie sprachen ihn auf das Hotel «Les trois Rois» an?] Wir waren Hausarchitekten des Hotels. Das Haus war 2000 an die Richemont-Gruppe verkauft worden, ich vermute, sie kauften es aus spekulativen Gründen. Wir bekamen den Auftrag, ein Projekt für die Sanierung des Hauses zu entwerfen. Die Baubewilligung wurde erteilt, aber es geschah nichts. Dann schaffte es Direktor Ruedi Schiesser, dass Richemont die Gebäude aus der Gruppe herausverkaufte. Die Baubewilligung wurde 2002 verlängert, es geschah jedoch wieder nichts. Und in Basel kann diese Bewilligung kein zweites Mal verlängert werden.

[Und so geschah es, dass zufälligerweise der Unternehmer Straumann zum Essen kam?] Nicht ganz. Er war mit Bekannten bei uns bei einem Abendessen anwesend und von unserem Haus begeistert. Dies führte zu unserer ersten Zusammenarbeit: Straumann erwarb eine prächtige alte Villa in Basel, die wir renovierten. Bald einmal erzählte ich ihm von den Plänen für das Hotel «Drei Könige». Straumann besitzt ein Hotel in Gstaad, und ich dachte, vielleicht hat er ja einen Kollegen, der auch eins möchte. Und Straumann sagte: Zeigen Sie mir die Pläne. Sechs Wochen später, ich war gerade wieder einmal bei Irma Dütsch im «Fletschhorn», kam eine Mail, in der es sinngemäss hiess: «Herr Lang, was

Schöner wohnen: Die Inszenierung der Dinge ist in und um die selbst renovierte Basler Villa aus dem Jahr 1871 deutlich spürbar.



kostet der Umbau? Wir sind daran, das Hotel zu kaufen.» Und ich dachte, jetzt macht Straumann eine Ausschreibung. Aber nein! Es hiess sozusagen: Achtung, fertig, los, und Sie fangen an! 2006 muss alles fertig sein.

[Man bekommt fast ein bisschen Hühnerhaut bei dieser Geschichte.] Die bekamen wir auch! Wissen Sie, wir waren spezialisiert auf Restaurationen und Renovationen, wir hatten Erfahrung im Umbau von alten Häusern, von Villen, das war unsere Spezialität. Und da stehen Sie eines Tages als Firma mit elf Angestellten da und bekommen den Auftrag, dieses riesige Projekt zu bearbeiten.

[Was haben Sie als Erstes getan? Eine Flasche Champagner geöffnet?] Brief abgeschickt. Baubeginn angemeldet. Und dann sind wir ins Staatsarchiv gestiegen und haben die historischen Pläne gesucht. Einmal vereinfacht gesagt: Wir haben die alten Pläne mit den Plänen des damaligen Istzustandes verglichen und sofort gemerkt, wo die alten Mauern, die alten Wände standen. Dort haben wir mit dem Aufreissen begonnen. Schon nach zehn Tagen hat man gemerkt, was da alles hervorkam aus den historischen Spuren des ursprünglichen Merianbaus von 1844. Es war eine Schatzkammer.

[1844? Es heisst doch, es sei das älteste Hotel der Schweiz?] Das, was man heute sieht, ist 1844 gebaut worden. Vorher stand dort schon ein Gasthof, der sicher auf das 17. oder 16. Jahrhundert zurückgeht. Und vermutlich war dort auch früher ein Gasthof, weil da eine Brücke über den Rhein führt. Und diese Brücke, die Mittlere Rheinbrücke, ist sehr alt.

[17 Monate Bauzeit, und das momentan berühmteste neue Hotel

der Schweiz erstrahlt in altem neuen Glanz. Eine Erfolgsgeschichte.] Ja, solche Projekte funktionieren dann, wenn die Leute erfolgreich sind und etwas wagen.

[Führt Erfolg zum Erfolg?] Es braucht zum Erfolgreichsein beides: die Details im Auge behalten und zugleich den Überblick nicht verlieren. Gemäss dem Sprichwort vom Wald, den man vor lauter Bäumen nicht mehr sieht.

[Wie beim Kochen: das Ganze überblicken und dazwischen schnell das Leberli braten?] Und wie in der Architektur. Man sucht den Zusammenhang, den Kontext, recherchiert die Geschichte eines Hauses, erarbeitet Ideen. Das ist eine Mischung aus harter Arbeit und Kreativität. Beim Kochen ist es ähnlich. Die Mise en place ist die Basis, das Fundament. Wenn man bei der Mise en place nicht sorgfältig ist, kann man kochen wie ein Gott, es nützt alles nichts.

[Nun gut, die Qualität der Zutaten spielt auch eine Rolle.] Einverstanden. Einkaufen ist das halbe Kochen.

[Und gute Nerven?] Kochen hat mich nie wirklich gestresst. Es war und ist mir immer die grösste Freude. Der Gedanke, da draussen sitzen bald 40 Personen und ich muss in einer Stunde in die Küche, belastet mich nicht im Geringsten. Ganz im Gegenteil: Noch viel schöner wär's, es würden 50 mehr dort sitzen.

Wir hatten einmal ein Essen auf einer Burg. Zwölf Personen, sechs Gänge. Kurz bevor die Gäste kamen, war ich immer noch dabei, frohgemut Brennnesselblättchen für die Brennnesselsuppe zu zupfen. Meine Frau sagte ganz ruhig: Du, ich glaube, wir müssen jetzt langsam pressieren. Es war noch gar nichts vorbereitet.



«Ich habe keinen Steamer. Der gute alte Dampfkochtopf ist der beste Steamer, den es gibt. Man braucht nicht das Neuste, um gut zu kochen.»

[So geht das wohl nicht, wenn man ein Haus baut? Das kann man nicht. Cuisine spontanée ist wunderbar. Spontane Architektur gibt es nicht.]

[Gibt es Parallelen zwischen Architektur und Kochen?] Wenn das Fundament nicht stimmt, kann man nichts korrigieren. Das gilt für beide. Wenn der Hummer zu lange gekocht ist, was übrigens in erstaunlich vielen Restaurants der Fall ist, kann man nichts mehr retten. Da hilft auch keine raffinierte Sauce. Darüber hinaus haben der Koch wie der Architekt mit Menschen zu tun, und zwar in einem sehr intimen Umfeld. Ob Sie für jemanden kochen oder für jemanden bauen, beides ist sehr nah am Menschen. Es ist für Menschen.

[Sorgfalt?] Brauchen auch beide. Wenn die Brunoise in Vier-Millimeter-Würfel geschnitten werden soll, dann kommen keine Fünf-Millimeter-Stücke in die Pfanne.

[Oh weh, ein Pedant!] (Lacht schallend) Ich bin sehr penibel, ja, aber nicht doktrinär. Was ich gar nicht mag, sind diese millimetergenau aufgereihten Erbsli und Rüeblen auf dem Teller, die einem das Gefühl geben, jemand habe sehr lange daran herumgedoktert. Diese Mode ist aber, meine ich, im Abklingen.

[Hatten Sie auch Einfluss auf das kulinarische Konzept im «Les rois Rois»?] Ich hätte gerne mitgeredet. Aber das ist Sache des Bauherrn. Und Thomas Straumann ist ein Connaisseur. Für die Konzeption der Küche ging ich mit dem Küchenchef Jean-Claude Wicky, der früher bei Hans Stucki im «Bruderholz» gekocht hat, zu Harald Wohlfahrt, dem besten Koch Deutschlands. Wohlfahrt hat uns seine Küche gezeigt, es war ganz grossartig, hinter die Kulissen dieses Drei-Sterne-Hauses zu schauen.

Ein Haus für alle Fälle: Hier wird gearbeitet, gekocht, gefeiert und gelebt.



[Wenigstens wissen Sie, wie eine Küche aussieht. Bei gewissen Einbauküchen hat man das Gefühl, der Architekt habe noch nie in einer Küche gestanden.] Wenn ich nie gekocht hätte, hätte ich mir auch nie vorstellen können, wie eine Profiküche daher kommen muss. Oder auch eine Küche in einem Privathaus. Es ist erstaunlich, wie viele Bauherrschaften sich kaum mit der Küche beschäftigen und wenig konkrete Vorstellungen davon haben, was sie einbauen möchten.

[Sie persönlich haben wohl das Allerneueste?] Nein, gar nicht. Ich habe beispielsweise keinen Steamer. Der gute alte Dampfkochtopf ist immer noch der beste Steamer, den es gibt. Man braucht nicht das Neuste, um gut zu kochen. Das hängt nicht von der Ausrüstung ab. Da mag es in einer Küche noch so glänzen, wenn Du das Rüstbrettchen siehst, weisst Du, dass Du besser ins Restaurant essen gehst.

[Hatten Sie nie Lust, ein Restaurant zu eröffnen?] Ich möchte mich nie zu dem Satz hinreissen lassen: Wenn ich einmal alt bin, mache ich eine Beiz auf. Vielleicht möchte ich einfach einmal sagen können, dass man in einem Architekturbüro gut essen kann.

[Apropos Altwerden: Viele berühmte Architekten sind sehr alt geworden, Köche sterben eher jung. Haben Sie sich schon entschieden?] Ich werde beim kochenden Architekten bleiben.

[Was würden Sie sich als Henkersmahlzeit wünschen?] (Denkt sehr lange nach) Diese Antwort bleibe ich schuldig.



CHRISTIAN LANG

Der kochende Architekt aus Basel ist bekannt geworden durch seine spektakulären Umbauten und Restaurationen von verschiedenen Villen im Grossraum Basel. Sein bisher grösstes Projekt war der Umbau des legendären Hotels «Les Trois Rois». Zur Person:

1963 – wurde er am 27. September in Basel geboren.

ELTERNHAUS – Seine Mutter stammt aus einer Unternehmerfamilie (der Grossvater hatte eine Schneiderei), und sein Vater arbeitete in der Rechtsabteilung des Roche-Konzerns.

AUSBILDUNG – Lang begann nach der B-Matur, Chemie zu studieren, und kam bis zum zweiten Vordiplom. Als sich im November 1986 der Schweizerhalle-Grossbrand ereignete, brach er das Chemiestudium ab und wandte sich der Architektur zu. Schon während des Studiums arbeitete er für einen Luzerner Architekten.

AUTODIDAKT – Als «Autodidakt» pflegte Lang intensive Kontakte zum renommierten Basler Soziologen Lucius Burckhardt, der als Professor für Soziologie und Urbanismus an der Gesamthochschule in Kassel lehrte.

VORBILDER – Burckhardt habe ihn massgeblich geprägt und sei ihm Leit- und Vorbild gewesen, so Lang über den Visionär, Peter Burckhardt, der Basler Münsterbaumeister, gab Lang das praktische Rüstzeug eines Architekten.

DER UNTERNEHMER – 1985 gründete Lang die Renovationsfirma Villa Nova, die 1989 ein reines Planungsbüro wurde. Seit 2004 ist das Büro Villa Nova Architekten eine AG mit elf Mitarbeiter(inne)n und rund drei Freelancern (villanova.ch).

DER KOCH – Zusammen mit seiner Frau Roswitha Lang-Sandholzer, einer gebürtigen Vorarlbergerin, und den drei Kindern Philipp, Lucius und Salome wohnt, kocht und arbeitet der Architekt und Feinschmecker in seiner Villa aus dem Jahr 1871, für deren Umbau er vom Heimatschutz der Stadt Basel 2001 den ersten Preis bekam.