

Bernadette Lisibach: «Ob Mann oder Frau kommt nicht drauf an.»

«Ohne Erfolg gehts nicht. Jeder Gast muss das Restaurant glücklich verlassen, dann weiss man, dass man auf dem richtigen Weg ist. Bei mir war der Gedanke, selber einmal ein Restaurant zu führen, immer da. Letztes Jahr ging's plötzlich schnell, als ich die Gelegenheit erhielt, die Neue Blumenau zu übernehmen.»



Mein Weltbild ist positiv. Jeder kann etwas erreichen, wenn er sich einsetzt. Was zurzeit in der Wirtschaft läuft, interessiert mich. Denn wenn es ihr gut geht, konsumieren die Menschen mehr. Heute möchten die Gäste etwas für ihr Geld bekommen. Nouvelle cuisine würde heute nicht mehr funktionieren. Ich gehe gern raus zu den Gästen. Bei Kritik versuche ich, auf den Gast einzugehen. Sowieso tut Kritik nur dann weh, wenn man nicht offen dafür ist. Als Gastgeberin habe ich meine Linie. Es obliegt dem Gast, diese zu mögen oder nicht. Gastgeberin und Koch – nicht Köchin – bin ich mit Leib und Seele. Mein Kochstil ist eher konventionell, d.h. wir kochen dann, wenn der Gast kommt. Natürlich wenden wir auch moderne Techniken an. Aber die Molekulare Küche ist nicht mein Ding.

Meistens nur in Männer-Teams gearbeitet

Meine Erfahrung mit Frauen in der Küche ist bescheiden – ich war meistens in Männer-Teams. Aber es kommt doch nicht drauf an, ob Mann oder Frau! Sicher ist, dass Frauen die Atmosphäre auflockern. Der Umgang ist feiner, als wenn nur Männer in der Küche sind. Man gewöhnt sich jedoch schnell an den männlicheren Umgangston. Wir Frauen sind auch hart im Nehmen. Und als Frau kann man natürlich nicht sagen, dies oder das mache ich nicht. Ich habe kein Problem, Blutwurst herzustellen. Früher habe ich oft miterlebt, wie ein Säuli geschlachtet wird. Das gehört dazu! Auch wenns weniger Frauen in dem Beruf gibt – man muss daran nichts ändern. Jeder geht seinen Weg. Als Koch ist man ständig mit Stresssituationen konfrontiert, der Beruf ist hart. Das erträgt man nur, wenn man Freude am Beruf hat. Köche, die mich beeindruckt haben: Philipp Rochat und Daniel Bumann, der mir sehr viel mit auf den Weg gegeben hat. Spannend war, welche Gerichte er immer wieder für sein legendäres Safran-Menü kreiert hat. Und die Feinheit von Rochats Krustentier-Vorspeise ist gigantisch!»

Bernadette Lisibach

Bernadette Lisibach wird am 24.6.1974 in Hellbühl LU geboren. Gemeinsam mit ihren fünf Geschwistern wächst sie auf dem elterlichen Bauernhof auf. Ihre Kochausbildung absolviert sie in einer Spitalküche. Spätere Stationen sind das Hotel Montana (Luzern), das Victoria-Jungfrau (Interlaken) und das Chesa Pirani (La Punt GR) von Spitzenkoch Daniel Bumann, dessen rechte Hand sie elf Jahre lang ist. Nach einem Abstecher ins The K im Hotel Kulm in St. Moritz, wo sie sich 15 GM-Punkte erkocht, startet sie Ende 2011 den erträumten Schritt in die Selbständigkeit und übernimmt die Neue Blumenau in Lömmenschwil SG.

Christian Nill | Chefredaktor
GastroFacts
christian@storyline.ch |
www.storyline.ch



