

Der Chef der Chefs

Im Zürcher Restaurant Riesbächli war Victor Imfeld jahrelang Punktekoch. Heute stärkt er Chefköchen von Szenelokalen den Rücken.



Zupackend: Victor Imfeld im Hühnerhof des Restaurants Ziegelhütte. Foto: Tom Kawara

Es gab in Victor Imfelds Leben eine Zeit, da fühlte er sich als «Tubel» behandelt. Da war er in Frankreich und jung. Kehrt er heute dahin zurück, wird er herzlich empfangen. «Monsieur», «Monsieur», und ob er sich noch erinnere? Lieber nicht, denke er dann. Victor Imfeld lacht Erinnerungen weg und bedenkt einige Figuren seiner Geschichte mit kräftigen Wörtern. Eine Bodenständigkeit zeigt sich darin. Eine, die mit seiner feinen Ausstrahlung kontrastiert. Der 62-jährige sitzt in der Ziegelhütte. Der Wirtschaft, die von allen Schwamendinger Gaststätten wohl diejenige ist, in der man am nächsten bei den Sternen isst.

Gelernt bei den Göttern

Nach den Sternen griff er selber, und der Weg in den Himmel führte ihn ins Land, wo die Götter kochten – in die Küchen von Bocuse, Lutz, Chapel und wie sie hiessen. Liebe Menschen, die am Herd zu Tyrannen wurden, die ihre Angestellten schikanierten und ihn, den Obwaldner aus dem Land der Barbaren, Gemüse rüsten, Küchen putzen liessen, um ihm am Ende auf einer Kiste einen Teller jämmerlicher Suppe zu reichen.

Imfeld löffelte sie aus, verschaffte sich Respekt, bis er am selben Tisch ass. In jener Zeit, als die Spitzenköche hier in den grossen Hotels kochten und ihre Rezepte hüteten wie Schweizer Banken die Geheimnisse ihrer Kunden.

Wer es wissen wollte, musste Augen, Ohren und Geschmacksinne offen halten, um sich aus den Zutaten das Ganze zusammenzureimen. Imfeld wollte. 1977 eröffnete er sein erstes Restaurant. 1985 übernahm er im Seefeld das Riesbächli und zauberte Gerichte, welche den Testern über Jahre 16 Punkte wert waren. 2007 verkaufte der Besitzer das Haus.

Victor Imfeld legt seine Visitenkarte auf den Tisch. Seit eineinhalb Jahren ist er «Head Chef; in der Ziegelhütte und den anderen Lokalen der Gasometer AG; im Italia, im Lily's, in der Markthalle und im Josef. Er ist der Chef der Chefköche. Deren

Von Marcel Reuss 24.03.2014

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

@tagesanzeiger folgen

Grossvater, wie Imfeld lieber sagt. Vielleicht auch, weil er so den Zunder aus einer Konstellation nimmt, die konfliktträchtig wäre. Denn ein Küchenchef ist der Chef in der Küche, und jeder ein wenig Macho. Anders gehe es nicht, sagt Imfeld. Sind die Tische voll und laufe die Küche auf Hochtouren, dann könne nur einer reden, der Chef. Dass in seiner Küche – anders als in jenen, in denen er lernte – keine groben Worte fielen, darauf legte er immer wert.

Empfehlen statt befehlen

Eine gewisse Skepsis habe er gespürt, als er sich den Küchenobersten der Szenelokale vorgestellt hatte. Sie legte sich. Weil es dem «Alten» nie darum ging, vor den «Jungen» den Chef zu markieren. Er sei ihr Coach, ihr Partner, ihr Impulsgeber. Er stärkt ihnen mit seiner Erfahrung den Rücken. Weil er weiss, wie viel Lamm 300 Menschen essen. Einer, der es besser weiss, sei er deswegen nicht. So würde ich es machen, schlage er vor. Macht es der Chefkoch dann anders, mache er es vielleicht sogar besser. Wenn nicht, komme er auf ihn zurück.

Imfeld steht auf. Er, der Jahre sein eigener Chef war, ist nun Angestellter und führt doch durch die Ziegelhütte, als ob er mitbeteiligt wäre. Sein Schritt ist schnell, noch immer geprägt vom Hochleistungssportler, der er im Riesbächli war. Hier die Küche, hier «unser» Kinderspielplatz, hier der Garten, wo Pilze und Kräuter wachsen. Wo eigene Bienen summen und Hühner gackern.

Im Kleinen ist Imfeld in der Wirtschaft am Waldrand geworden, was er nicht werden durfte: Agronom. Zu wenig Geld, er musste arbeiten und wollte Koch werden – das Vorletzte damals. Vater, Lehrer, Pfarrer versuchten, ihn vor dem «Absturz» zu bewahren. Es nützte nichts: «Weil man als Koch geboren wird.» Und so lässt er auch das **Kochen** nicht. Bis 13. April gestaltet er in der Ziegelhütte, auf «69 Meter über Zürich», wieder eine eigene Karte. (Tages-Anzeiger)

Erstellt: 24.03.2014, 22:05 Uhr