

O-Ton: Hans Gloor

Auf der Sonnenseite des Lebens

Wer meint, auf dem Weg von Domodossola nach Locarno, kurz nach der Grenze tüchtig Gas geben zu müssen, der macht einen Fehler. Womöglich fährt er, ohne es zu merken, an der Osteria Grütli vorbei, ohne bei Christine Berger und Hans Gloor eingekehrt zu sein. Ein wirklich kapitaler Fehler.

TEXT: TOBIAS HÜBERLI FOTOS: MARCEL STUDER

Die Osteria Grütli ist fast das letzte Haus der Schweiz, oder das erste, je nach Sichtweise. In dieses Haus, direkt an der Strasse, 300 m nach dem Zoll, im winzigen Grenznest Camedo, ganz zuhinterst in den Centovalli haben sich Christine Berger und Hans Gloor vor fünf Jahren bei der Durchfahrt verliebt und es, ohne gross darüber nachzudenken, gepachtet.

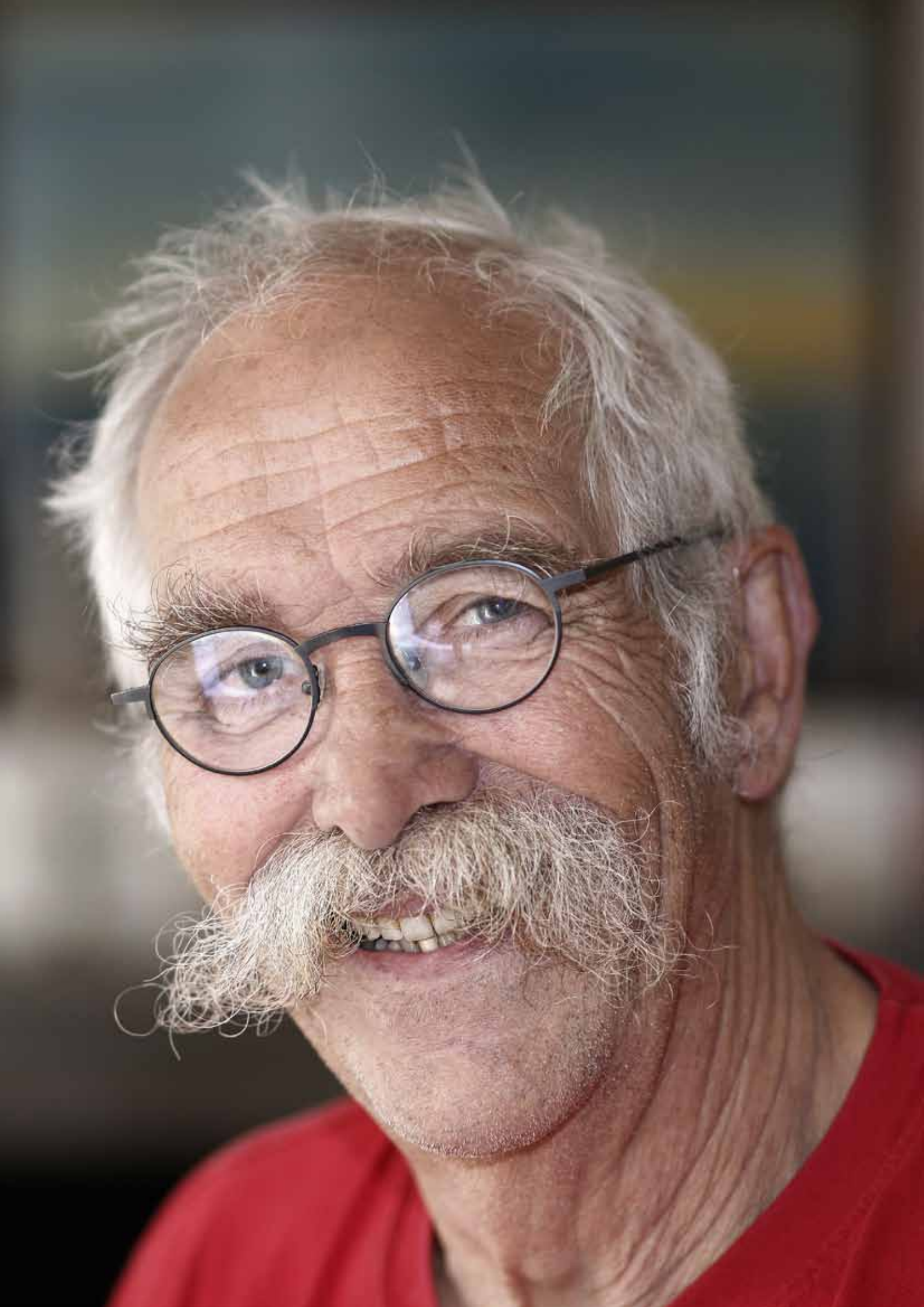
Vier Zimmer, ein Gastraum und eine Küche gross ist die Osteria, dazu kommt eine Terrasse ennet der Strasse, auf der sich das Dorf jeden Abend zum Apé-

ro trifft; zum Sitzen, Lachen, Streiten und weissen Merlot Trinken. Der Flieder blüht bereits prächtig, die im Asphalt versenkten Fünfräppler auf dem Weg über die Dorfstrasse zwischen der Terrasse und der Osteria beschützen Wirt, Gäste und die Schlangen jagende Hauskatze vor dem Grenzverkehr. Wenn das letzte Bisschen Sonne durch das Tal glimmt, dann verschwindet Hans Gloor in seine Küche und kümmert sich um die vier Gänge, welche Christine Berger zu abendlicher Stunde in dem kleinen, aber hohen, mit Bildern, Spiegeln und Artefakten geschmückten Gastraum servieren wird.

Vor 13 Jahren machten Christine Berger und Hans Gloor das, wo von sie schon immer träumten, sie eröffneten in Aarau ein eigenes Restaurant. Es war ein Schnitt. Das Ende eines Lebens und der Anfang eines anderen. Zuvor gestaltete Gloor jahrelang Bühnenbilder in Zürich, Wien, Barcelona und immer wieder in Apulien. Ein reisereiches Leben.

Wie wird aus einem Bühnenbildner ein Wirt?

Hans Gloor: Irgendwann musste ich die Bühnenbildnerie aufgeben, weil ich nicht mehr ständig unterwegs sein wollte. Christine und ich wünschten uns immer, etwas zusammen zu machen, und wir





Hausgemachte Nero di seppie.

haben sehr gerne zusammen gekocht. Wenn wir von Reisen zurückkehrten, erzählten wir den Kindern immer nur, was wir gegessen hatten. Das ging ihnen mit der Zeit total auf die Nerven. Irgendwann fanden wir auf dem Küchentisch einen Zettel der Kinder. Wir sollen uns dort und dort melden, ein Restaurant sei zu haben. Das Restaurant war dann zu gross, aber wenig später übernahmen wir ein anderes, das Restaurant Halde in Aarau. Und natürlich machten uns alle Leute wahnsinnig Angst, ein Restaurant sei die Hölle, sie hätten es selbst auch versucht und seien gescheitert. Das fuhr uns dermassen ein, dass wir nach Apulien reisten, zu Luigi, einem Koch, den wir kannten. Er hat uns dann viel Mut gemacht, uns aber auch geraten aufzupassen. Wir sollen niemandem sagen, dass wir ein Restaurant aufmachen, sondern einfach loslegen, zu zweit, und mal schauen, wie es geht.

Und wie gings?

Gloor: In einem halben Jahr hatten wir beide 15 Kilo abgenommen, die Kinder

und Freunde der Kinder machten den Service und getrauten sich bald nicht mehr in die Küche, weil ich und Christine derart «Lämpen» hatten. Es war furchtbar. Wir hatten damals schon das gleiche Konzept wie heute. Wir boten ein Menu pro Tag. Das Problem war, dass alle Leute das Gefühl hatten, uns reinreden zu müssen. Den einen fehlte ein ständiges Fleischgericht, den anderen waren die Antipasti zu teuer, und so veränderten wir das Konzept immer mehr. Irgendwann sagten wir Stopp und begannen nochmals genauso, wie wir es eigentlich von Anfang an gedacht hatten. Es funktionierte wunderbar.

Sie haben den Entscheid, in die Gastronomie zu gehen, nie bereut?

Gloor: Ich bereue manchmal nur, dass ich so spät mit dem Wirten angefangen habe. Und zwar einfach, weil es das ist, was mir in meinem Leben am besten gefällt. Dekorateur und Bühnenbildner waren am Anfang auch sehr spannend. Aber beim Theater beispielsweise mochte ich am Schluss diese ewigen Grundsatzdiskus-

sionen nicht mehr führen. Hier in der Beiz haben wir die grosse Diskussion nur noch zu zweit. Wenn auch meine Frau nun gezwungenermassen aus der Küche in den Service «verbannt» ist, sind ihre Anregungen und Hilfestellungen für mich immer sehr wichtig.

Viele Beziehungen scheitern in der Gastronomie.

Gloor: Wir sind total froh, dass wir unser Leben so führen können. Wir machen alles immer zusammen und haben den Plausch daran. Ich verstehe, wenn das nicht überall klappt, aber für uns beide ist es die zweite Ehe, da ist vieles anders.

Was gefällt Ihnen am Wirten?

Gloor: In erster Linie das Kochen und dass man es eigentlich mit der Sonnenseite des Lebens zu tun hat. Mit Menschen. Wenn es einem gelingt, dass die Gäste zufrieden sind, ist es toll. Man hat eine unmittelbare Bestätigung.

Das Feuer im Cheminee schützt vor dem kühlen Frühlingsabend. Auf den knackig ungewöhnlich assortierten Salat folgt ein simpel genialer Flan mit frischen Morcheln und Bärlauch. Der servierte Merlot ist wunderbar und wird von Minute zu Minute spannender. Acht Gäste sitzen fröhlich parlierend an rustikalen Tischen. Und allerspätestens beim Hauptgang, einem mit Spinat gefüllten Gitzi mit Lorbeerkartoffeln und Artischockenauflauf, ziehen wir den Hut vor einem Mann, der sein Handwerk versteht.

Wo haben Sie kochen gelernt?

Hans Gloor: Ich habe nie eine richtige Ausbildung zum Koch gehabt. Als Kind habe ich immer gefischt. Darum weiss ich, wo die Gräte durchgehen und wie man sie rausnehmen muss. Später lernte ich, wie man ein Kaninchen oder ein Gitzi auseinandernimmt. Das Prinzip ist eigentlich das Gleiche. Ich habe immer



«Ich habe immer nur gekocht, was ich gerne habe»



Flan mit frischen Morcheln und Bärlauch

von Hans Gloor

Für sechs Personen

Bärlauchpaste

- Bärlauch
- Öl
- Salz

Flan

- 50 Gramm Löwenzahn oder ein anderes Wildkraut, beispielsweise Brennesseln
- 150 Gramm frische Morcheln
- Bärlauchpaste
- 4 Deziliter Vollrahm
- 5 Eier
- Cognac
- Salz & Pfeffer

Bärlauchsauce

- 1 Deziliter Vollrahm
- 1 Messerspitze Bärlauchpaste

Zubereitung:

Bärlauchpaste | Frischen Bärlauch mit Olivenöl und Salz in den Mixer geben, mixen.

Flan | Löwenzahn in heissem Wasser kurz schwellen. Morcheln im Butter anbraten, mit Cognac ablöschen. Löwenzahn, Salz und Pfeffer dazugeben. Feuerfeste 1-Deziliter-Gläser mit Butter austreichen. Glasboden mit Backpapier auslegen. Morcheln dazugeben. Rahm und Eier mischen, eine Messerspitze Bärlauchpaste dazugeben und ebenfalls auf die Gläser verteilen. Gläser mit Alufolie verschliessen und 24 Minuten bei 180 Grad im Wasserbad in den vorgeheizten Ofen geben. Flan vorsichtig aus dem Glas stülpen und mit Sauce anrichten.

Bärlauchsauce | Ein Esslöffel Bärlauchpaste mit einem Deziliter Vollrahm mischen und aufkochen.

nur gekocht, was ich gerne habe. Mit der Zeit habe ich etwas entwickelt, eine Art Kochen nach Gefühl. Ich habe selten eine Einkaufsliste, sondern kaufe etwas ein, schliesse die Augen und stelle mir vor, rein theoretisch, was jetzt dazu passen könnte. Apulien ist ein wichtiger Punkt. Während meiner Zeit als Bühnenbildner wohnte ich teilweise monatelang in Apulien. Dort geht man davon aus, dass man alles selber machen kann. Käse, Salami, die Teigwaren sowieso. Auch wenn man keinen Bauernbetrieb hat. Ich habe viel von dort mitgenommen.

Was halten Sie von der Gourmetküche?

Gloor: Ich finde sie inspirierend, auch wenn es nicht meine Lieblingsküche ist. Manchmal hole ich mir dort neuen Mut. Wenn ich merke, dass ich etwas einschlafe, dass ich aus Bequemlichkeit Sachen wie Coniglio, Polenta oder Risotto mache. Solche Sachen kann man im Tessin jederzeit verkaufen, aber irgendwann habe ich damit Mühe. Dann gehe ich zu einem Punktekoch essen. So kommen mir wieder neue Ideen. Ich bin sozusagen von anderen Köchen und anderen Küchen abhängig.

Was würde Sie kochtechnisch noch reizen?

Gloor: Ich hätte Lust, an einem Ort zu kochen, der von den Lebensmitteln her interessanter ist. Zum Beispiel am Meer, in Apulien etwa, wo man aus dem Vollen schöpfen kann.

Ein Haus haben Sie dort ja bereits.

Gloor: Als ich in Apulien als Bühnenbildner arbeitete, wohnte ich immer bei den Handwerkern, bis eines Tages der Schmid zu mir kam und mir ein kleines Haus zum Verkauf anbot. Es hat kein fließend Wasser und keinen Strom, dafür fünfzig Mandelbäume und fünfzig Olivenbäume, die unseren Bedarf an Oliven und Öl decken. Das Haus ist wirklich sehr abgelegen.

Mitten im Gebiet der Mafia.

Gloor: Die kam erst später. In meiner ersten Zeit in Apulien schloss noch nie-



Gitzzi-Rollbraten mit Lorbeerkartoffeln und Artischockenauflauf

mand die Haustüre ab. Eines Tages kam der Bauer von nebenan und fragte, ob wir verkaufen wollen. Wir lehnten ab. Dann fing es an mit Hausräumungen. Wenn wir ankamen, war das Haus leer. Der Höhepunkt war, dass man alles brennbare Material in einen Raum des Hauses brachte und anzündete. Ein Teil des Hauses wurde unbewohnbar. Wir reisten dann zwar noch immer nach Apulien, wohnten aber drei Jahre lang

wir nicht mehr im Haus, aus Angst. Wir wollten das Haus mehrmals verkaufen, brachten es aber nie übers Herz. Mittlerweile hat sich die Situation extrem verändert. In der Umgebung sind einige Villen entstanden und wir können wieder problemlos dort leben.

Nachdem wir uns an einer *Torta di pere al cioccolato* von Christine Berger verlustiert hatten, kommt Hans Gloor eine



Hans Gloor wurde am 1. November 1946 geboren und wuchs in Schöffland, Aargau, als Sohn eines Konsumverwalters auf. Nach einer Lehre als Schaufensterdekorateur blieb er sieben Jahre in diesem Beruf, bevor er auf Umwegen in die Bühnenbildnerei wechselte. Mit Regisseur Peter Schweiger arbeitete er zuerst an der Innenstadtbühne Aarau und später im Zürcher Neumarkttheater. Dort lernte Gloor den apulischen Regisseur Carlo Formigoni kennen, mit dem er über Jahre in Zürich, aber auch in Wien, Apulien und Barcelona arbeitete. Vor 13 Jahren übernahm Hans Gloor zusammen mit seiner zweiten Frau, der gelernten Werklehrerin Christine Berger das Restaurant Halde in Aarau. Drei Jahre später wechselten sie in das Restaurant Juraweid in Biberstein und nochmals fünf Jahre später in die Osteria Grütli in Camedo. Im Oktober dieses Jahres werden Christine Berger und Hans Gloor das Grütli schliessen und in Thun, Camedo sowie in Apulien neue gastronomische Projekte verfolgen.



Der Gastraum und seine Gastgeber Christine Berger und Hans Gloor.

Stunde nach dem Hauptgang aus der Küche, nimmt sich einen Stuhl und ein Glas Merlot. Noch bis im Oktober werden er und Christine in der Osteria nach getaner Arbeit zu ihren Gästen sitzen, Freundschaften pflegen und das Gastgeben geniessen. Dann ziehen die beiden weiter, eine Reise ins Ungewisse, nicht ganz freiwillig.

Wieso verlassen Sie die Osteria Grütli?

Gloor: Wir haben das Ganze unterschätzt. Wir dachten, in Camedo können wir im Sommer wirten und im Winter zumachen und uns erholen. In der Fantasie tönte das schaurig gut. In der Realität ist der Sommer aber sehr streng und nicht ausreichend um den Winter zu finanzieren. Wir merkten, dass wir etwas ändern müssen. Eigentlich wäre es schön, hier zu bleiben und nur noch am Abend offen zu haben, aber dann wäre die Zukunft genauso ungewiss, wie wenn wir etwas anderes machen würden.

Im Pensionsalter nochmals neu anfangen, mit gastronomischen Projekten in Thun, Camedo und Apulien. Haben Sie noch genügend Kraft?

Gloor: Ja, aber nicht mehr für alles. Ich habe zum Beispiel die Nase voll vom Abwaschen. Ich werde nie mehr an einem Ort wohnen ohne eine gute Abwaschmaschine. Ich habe das Gefühl, mein Leben lang abgewaschen zu haben. Aber das Kochen und den Kontakt zu den Gästen, davon habe ich noch lange nicht genug.

Haben Sie Angst vor dem Scheitern?

Gloor: Die Unsicherheit ist schon da. Unsere Pensionskasse steckt im Inventar. Und wir wissen nicht, ob unsere Projekte, etwa der «table d'hôte» in Thun, überhaupt funktionieren werden. Aber wir sollten eigentlich zuversichtlich sein. Die Osteria Grütli haben wir übernommen, ohne gross zu überlegen. So haben wir es eigentlich immer gemacht. Und bis jetzt ist noch nie etwas richtig in die Hose gegangen.

Wie nehmen Sie das Leben?

Gloor: Ich mache wohl einen sehr ruhigen Eindruck, aber eigentlich bin ich ein ängstlicher Mensch. Ich habe schon mal schlaflose Nächte, etwa wenn sich zehn Gäste anmelden und sagen, mach

einfach etwas, wir wollen gut essen. Das geniesse ich einerseits wahnsinnig, andererseits ist es sehr schwierig, eine Auswahl zu treffen. Und dann habe ich manchmal panische Angst, dass etwas schief gehen könnte. Normalerweise funktioniert es aber. ■



Osteria Grütli, 6659 Camedo
091 798 17 77, www.osteria-gruetli.ch

Offen bis Oktober 2011. Informationen zu den neuen gastronomischen Projekten von Christine Berger und Hans Gloor finden Sie unter www.gusto-giusto.ch (Seite noch im Aufbau).

