

MONTAG, 8. FEBRUAR 2010

Jasskönig Göpf Egg ist tot

Die Winterthurer Jass-Legende Gottfried «Göpf» Egg ist vergangene Woche 88jährig gestorben. Er wurde in den 1970er- und 80er-Jahren zum Jasskönig. [seite 10](#)

Versöhnte Widersacher

David Stern und das Sinfonieorchester St. Gallen haben Brahms und Wagner in einem Konzert gespielt. [seite 10](#)

«Chnüttler-Rally»

Die einst berühmte «Chnüttler-Rally» erlebte ihr Revival. Motorradfreaks fuhren vom Tösstal ins Toggenburg. [zoom 16](#)

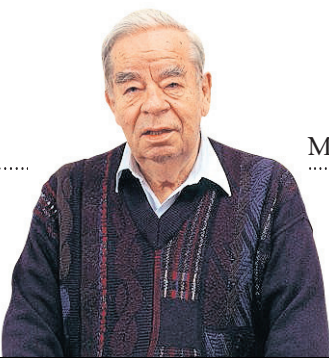


Bild: Urs Jausas

Vreni Giger kocht seit 1996 im St. Galler 17-Punkte-Lokal «Jägerhof»: «Ich esse selber gern, das ist mein Vorteil.»

Gaumenbegabung

Vreni Giger ist seit letztem Herbst alleinige Chefin im St. Galler «Jägerhof». Der Wechsel vollzog sich fast unbemerkt, aber um doch noch ein Zeichen zu setzen, kocht Vreni Giger heute für Koch- und Winzer-Kolleginnen. Die Appenzellerin über Respekt vor dem Gast, militärische Disziplin und Winterfreuden. **Beda Hanimann**

Wer mit Vreni Giger über das Kochen redet, sie ausfragt über ihren anhaltenden Erfolg oder das Entstehen von neuen Küchenideen, der merkt bald: Diese Frau gibt nicht zum ersten Mal Antwort auf derlei Fragen. Und sie macht sich offensichtlich ihre Gedanken über ihr Tun. Die Appenzellerin, die als 23-Jährige Küchenchef im St. Galler «Jägerhof» wurde und dort innerhalb von wenigen Jahren die Aufmerksamkeit der Schweizer Gourmet-Welt auf sich zu ziehen wusste, ist eine souveräne, bedachte Interviewpartnerin.

Trotz Lobliedern in einschlägigen Gastroführern ist sie nicht zur verklärten, verzauberten Diva geworden. Ihr Dialekt klingt nach Natürlichkeit, ihr Lachen ist echt und verrät: So, wie es läuft, stimmt es. Dazu sagt sie: «Kochen wollte ich eigentlich schon immer. Aber dass ich einmal da stehen würde, wo ich heute bin, das ahnte ich nicht.»

Steigende Erwartungen

Wo sie heute steht: So ziemlich im Olymp der Schweizer Gourmetszene. 2003 wurde sie vom Gault Millau zur Köchin des Jahres gekürt, seither wird sie konstant mit 17 Punkten bewertet, das ist die einsame Höchstnote in St. Gallen. Dass das Erwartungen weckt, und zwar jedes Jahr grössere, ist ihr bewusst. Die Punkte zu behalten sei anstrengender, als einen

neuen Punkt zu erreichen, sagt sie. Und lüftet ihr Geheimrezept, das aber natürlich so geheim nicht sein kann. «Wir müssen uns immer wieder fragen: Hätte ich als Gast Freude an dem, was wir machen, wäre ich zufrieden damit?» Die 36-Jährige will nicht von einer Angst vor dem Erwartungsdruck reden, sondern von Respekt vor dem Gast. Dahinter steht keine geschraubte Küchenphilosophie, sondern die simple Grundhaltung: «Wir kochen, was wir selber gerne essen.» Vreni Giger lacht, fügt an: «Ich esse selber gern, das ist mein Vorteil.»

Gescheiterte Restaurant-Pläne

Kochen also war schon früh ihr Ziel. Ursprünglich aber wollte sie Kochlehrerin werden, doch da hätten auch Putzen und Nähen und weitere Jahre auf der Schulbank des Seminars dazugehört, und danach war ihr der Sinn nicht. Damit war der Weg gegeben. In der «Linde» in Teufen,

wo sie aufwuchs und heute wohnt, absolvierte sie die Lehre, es folgten Stationen in Thuri Maags «Blumenau», in der «Eichmühle» in Wädenswil, zwei Monate als Chef Patissier in der Karibik, dann in der «Sonne» Urnäsch und in «Jöhris Talvo» in St. Moritz. Schliesslich der «Jägerhof» von Simone und Ueli Lanz. Da übernahm sie nach einem Jahr als Sous-Chef den Küchenchefposten, 2003 wurde sie Teilhaberin. Seit letztem Oktober ist sie allein verantwortlich.

Ohne Probleme verlief der Weg nicht. Vor ein paar Jahren kaufte sie mit ihrem Mann Dirk Orthmann in Teufen ein Bauernhaus, mit der Absicht, es zu einer Wohnung und einem Restaurant umzubauen. Zwei Jahre ging's mit Plänen und Gesuchen hin und her, schliesslich bekam sie abschlägigen Bescheid. Ihre Reaktion auf die erste Enttäuschung mag man typisch für sie nennen: Sie wurde Teilhaberin im «Jäger-

hof» und sagt heute: «Inzwischen bin ich froh, dass es nicht geklappt hat. Ich schätze es, nicht alles unter einem Dach zu haben und am Abend das Restaurant zu verlassen – und doch in zehn Minuten zu Hause zu sein.»

Lob des Winters

Seit Oktober also heisst der «Jägerhof» nun «Vreni Giger's Jägerhof». Es war aber kein Stab-

Die einen haben es mit Zahlen oder Worten. Meine Begabung ist der Gaumen.

Vreni Giger

wechsel mit Pauken und Trompeten. «Ich mache nichts anderes als bisher, ich koche genau gleich», sagt sie in ihrer Bescheidenheit. Das heisst: mit saisonalen Bio-Produkten, wenn immer möglich aus der Region. So bringt sie sogar St. Galler Trüffel auf den Tisch, und der karge Ostschweizer Winter macht sie so rasch nicht verlegen. «Auch der Winter bietet wunderbare Sachen wie Rotkraut, Dörrbohnen, Linsen, all die Hülsenfrüchte», schwärmt sie und verrät dann eine ihrer entwandelt selbstverständlich klingenden Einsichten: «Im Winter muss man kochen können, da geht es nicht so schnell-schnell wie beim Sommergemüse.»

Dass sie kochen kann, hat sie längst bewiesen. Erstaunlich ist indes, mit welcher traumwandlerischen Sicherheit sie ihr handwerkliches Können umsetzt. Ob etwas zusammenpasse, könne sie schon im Kopf abschätzen. Experimentieren und Ausprobieren kann sich das Naturtalent Vreni Giger sparen. «Das ist eine Begabung», sagt sie, «die einen haben es mit Zahlen oder Worten, meine Begabung ist der Gaumen.»

Disziplin am Herd

Vreni Giger steht täglich selber am Herd, anderes liege bei der Grösse des Betriebs nicht drin. Dann zögert sie erstmals leicht bei der Frage, wie das denn möglich sei, dass immer alles im richtigen Moment und in der richtigen Abfolge bereit sei. «Das ist schwierig zu erklären. Es ist ein Zusammenspiel aller Mitarbeitenden, die ich dirigiere, ich weiss von jedem, was er tut. Man darf es kaum sagen, aber das ist fast militärisch. Es braucht klare Befehle.» Sie spricht von Disziplin, von der Wichtigkeit, sich selber zurückzunehmen im Interesse des Ganzen: des Ergebnisses, des Gastes.

Privat isst Vreni Giger einfach. Zu Hause kocht sie selten, mal gibt's ein Fondue, mal eine Pizza. Oder man geht zum Chinesen. «Kochen ist ja nicht mein Hobby, sondern mein Beruf», sagt sie. Und den pflegt sie nicht in ihrem Bauernhaus, sondern in der Stadt. Zur Freude der Öffentlichkeit.

HUHN & SOJA

Nach dem Burger das Soja-Huhn

Der Gemeinschaft der Vegetarier läuft das Wasser im Mund zusammen: Forschern der University of Missouri ist es gelungen, eine Huhnimitation aus Soja herzustellen. Sie soll der originalen Hühnerbrust sehr nahe kommen – zumindest was ihren Geschmack, Konsistenz und Aussehen betrifft. Die Erfinder hoffen, mit ihrem Erzeugnis an den Erfolg des Soja-Burgers anzuschließen. Sojaprodukte mit Hühnergeschmack und -farbe gab es bereits. Ziel der Forscher war es, auch Aufbau und Bissqualität des Hühnerfleisches zu imitieren. Um dieses noch optimaler nachzuahmen, entwickelten sie einen Prozess, der faserartige Konsistenz verleiht, was dem Soja ein zähes Bisserelebnis wie beim Huhn gibt. Nun warten die Vegetarier auf weitere Innovationen. Sie fordern das Soja-Pferd. (phr)

BEATLES & KARNEVAL

Unglückliche Beatles-Show

In Frankfurt ist dieses Wochenende die Premiere einer szenischen Version des «Weissen Albums» der Beatles über die Bühne gegangen. Die Pilzfrisuren sind verschwunden. Die Beatles tragen in der uraufgeführten Bühnenrevue von Regisseur Florian Fiedler und Autor Roland Schimmelpfennig schlichtes Weiss. Ein Kritiker stöhnt: Die Premiere der szenischen Version des «Weissen Albums» der Beatles sei dramaturgisch wie musikalisch enttäuschend, die Protagonisten hüpfen und grölten wie auf einer Karnevalsitzung. Bei aller Zerstörungswut: Die heiligen Beatles-Songs blieben unangestastet – immerhin. (phr)



ZITAT

Ich bin schreibsüchtig. Wenn ich das nicht könnte, wäre ich innerhalb eines Jahres eine Alkoholleiche.

T. C. Boyle
Autor
(siehe Seite 11)

