

SCHÖNE BESCHERUNG 26. DEZEMBER 2018

## Kartoffel schälend auf den Spuren des Gault&Millau

Der 32-jährige Björn Inniger vom Restaurant Alpenblick in Adelboden ist der jüngste Spitzenkoch im Berner Oberland. Seine Küche wurde in diesem Herbst mit 16 Punkten bewertet. Einen Vormittag lang durfte ich an der Seite des Küchenchefs verbringen.



Die Entdeckung des Tages: ein Gnocchi-Brett.

Fotos: Yves Brechbühler

9.00 Uhr morgens. Die Kochschürze ist umgeschnallt. Die Angst vor heissen Töpfen und scharfen Messern hält sich in Grenzen. Die dunkle Vorahnung, allen ständig im Weg zu stehen hingegen, ist völlig intakt. Während den nächsten zwei Stunden werde ich in der Küche des Restaurants Alpenblick in Adelboden mithelfen – insofern man das so nennen kann. Das Team von 16-Punkte-Koch Björn Inniger ist schon seit über einer Stunde an der Arbeit. Es dampft und brutzelt aus allen Ecken der kleinen Küche. «Du machst heute Gnocchi und Lebkuchen», so die Ansage vom Küchenchef. «Du kannst schon mal die Kartoffeln waschen.» Mmhh. Das klingt nicht allzu schwer. Hatte ich mir im Vorfeld meterhohe Flammen, Millimeterarbeit mit der Pinzette und dicke Stickstoffwolken vorgestellt? Möglicherweise. Verbringe ich zu viel Zeit mit Foodie-Serien auf Netflix? Definitiv.



### Ein Vormittag in der Küche von Björn Inniger

Zutaten: ein erfahrener Koch, eine todesmutige Journalistin und eine Prise Humor. Endergebnis: Gnocchi und Lebkuchen.

### Aufs Gramm genau

Mit einer grossen Bürste fange ich an die kleinen, weichkochenden (wichtig!) Kartoffeln zu putzen. Gleichzeitig versuche ich mich an die neue Umgebung zu gewöhnen. Es ist ausserordentlich still in der Küche, das fällt mir sofort auf. Obwohl hier gerade die Vorbereitungen für das Mittagsmenü und die beiden unterschiedlichen Abendkarten getroffen werden. Jeder und jede scheint ganz genau zu wissen, was er oder sie zu tun hat. Die Rollen klar verteilt, die Aufgaben unmissverständlich zugeordnet. Neben mir werden gerade Karotten geschnitten, hinter mir wird Fleisch geklopft. Björn Inniger ist auch noch irgendwo unterwegs. Er scheint nirgends und überall zu sein. Die Kartoffeln sind mittlerweile sauber. «Jetzt kannst du sie schälen – ich glaube, das muss ich dir nicht zeigen, oder?» Björn Inniger lacht.



Bevor es losgeht, erklärt mir Björn Inniger (32), wie seine Küche funktioniert.



Dann endlich ist es soweit – ich bekomme ein Messer. Zwar nur, um die Kartoffeln in Stücke zu schneiden. Aber immerhin! Ich weiss, wie wichtig scharfe Messer in der Küche sind. Und jetzt weiss ich endlich auch, wie ein scharfes Messer zu schneiden hat. Wie durch Butter gleitet die Klinge durch die kleinen Kartoffeln. Während die Kartoffeln anschliessend gekocht werden, darf ich mein nächstes Projekt starten. Den Lebkuchen. Ich studiere das Rezept, das mir Björn Inniger in die Hände gedrückt hat. Backen war noch nie wirklich meins. Gleich lerne ich, warum.



Björn Inniger erklärt mir sein Lebkuchenrezept.

Björn Inniger zeigt mir, wo alle Zutaten sind, und gibt mir eine Küchenwaage. «Bitte einmal alles abmessen und in die Schüssel geben», so die Anweisung. Ich fange an, komme aber nicht weit. «Beim Backen achten wir sehr genau auf die korrekte Menge der Zutaten.» Björn Inniger steht neben mir und schielt auf die Anzeige der Küchenwaage. Seine Bemerkung klingt freundlich aber bestimmt. Ich schaue ebenfalls auf die Anzeige. 203 Gramm. Das sind drei Gramm Sauerrahm zu viel. Da haben wirs. Ich backe zu ungenau.

Zum Verrühren der Lebkuchen-Zutaten zaubert Björn Inniger die Küchenmaschine hervor. Es ist exakt das Modell, das bei mir zu Hause im Schrank steht. Mein Herz macht einen Hüpfen. Ich bin schon fast so gut ausgestattet wie ein Punktekoch. Vielleicht schaffe ich den Sprung an die Spitze der Kochszene doch noch.



### Jetzt wirds ernst

Zurück zu den Gnocchi, die ich übrigens mittlerweile schon wieder vergessen hätte. Die abgekühlten (wichtig!) Kartoffeln müssen jetzt durch ein ganz feines Sieb gepresst werden, dann kommt Mehl und Ei dazu. Vor meinen Augen rollt Björn Inniger einen Teil des Teigs zu einer langen Wurst und schneidet sie anschliessend im Sekundentakt zu kleinen Stücken. Kein Problem, das kann ich auch. Ich fange an zu rollen, aber die Wurst wird nicht länger. Nur etwas unförmiger und irgendwie zerdrückt. Nicht verzagen, munter weitermachen, so meine Devise. Plötzlich beginnt sich der untere Teil der Wurst in zwei Teile zu trennen. Huch. Vielleicht einfach ein bisschen fester drücken? Nein, das wird nur noch schlimmer. Die rettenden Hände von Björn Inniger reparieren, was ich eben beinahe zerstört hätte. Na ja, es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen. Was passiert eigentlich mit den Sachen, die ich hier zubereite? «Wir brauchen sie für die Gäste heute Abend», sagt Inniger ganz beiläufig. Mein Atem stockt. Bitte was? Ich dachte, ich darf mich hier ein wenig ausprobieren – zum Spass! «Was dachtest du denn? Du wolltest doch mithelfen», erwidert Inniger lachend. Nun hat die Angelegenheit ein ganz neues Level an Ernsthaftigkeit erreicht, und ich gebe mir alle Mühe, den Gnocchi-Teig so genau wie möglich zu verarbeiten. Hallo Millimeterarbeit!



Ermunternde Worte aus sicherer Distanz: Björn Inniger schaut ganz genau hin.

### Demut und ein bisschen Stolz

Kurz nach elf Uhr. Mein Einsatz nähert sich seinem Ende. Nachdem ich die Gnocchi-Bällchen mithilfe eines Gnocchi-Bretts (ja, das gibt es!) in die gewünschte Form gebracht und sie aus dem siedenden (nicht kochenden!) Wasser rausgeholt habe, geht rechts von mir ein Alarm los. Der Lebkuchen! Er hat die letzten 45 Minuten im Ofen verbracht, und ich hätte ihn auch dort gelassen,

so vertieft war ich in die Gnocchi.

Da stehe ich jetzt. Erstaunt darüber, wie schnell die Zeit vergangen ist. Stolz mischt sich zur Wehmut – ausser einer verkorksten Gnocchi-Wurst und einem kleinen Mehl-Desaster (siehe Video) habe ich mich ganz gut geschlagen. Um mich herum hantieren immer noch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Björn Inniger. Es ist immer noch überraschend still. Langsam beginne ich zu verstehen, dass es in einer professionellen, 16-Punkte-Küche nicht in erster Linie um Show, berauschende Zutaten oder möglichst hübsch angerichtete Teller geht. Qualitativ hochwertige Zutaten, Achtung vor dem Detail und müheloses Multitasking stehen im Vordergrund.

## Jungfrau Zeitung

[Inserieren](#) | [Abo](#) | [Kontakt](#) | [Impressum](#) | [AGB](#)

© 2001 – 2014 Gossweiler Media AG, Medienhaus seit 1907