

# »Ich hatte immer diesen Hunger!«

Mit einem Koffer in der Hand und ein paar Mark in der Tasche ... So kam Horst Petermann 1965 in der Schweiz an. Heute blickt der gebürtige Hamburger auf ein bewegtes Leben zurück – und auf eine unbeschreibliche Karriere. Denn er zählt zu ihnen, zu den großen Köchen der ersten Stunde, die an der Revolution der Küche ihren Anteil hatten.

Seine Brille ist wie ein Stimmungsbarometer, das anzeigt, in welchem Gemütszustand sich Horst Petermann gerade befindet.

Ist er entspannt, schiebt er sie auf den Kopf und lehnt sich zurück. Ist er aufgeregt oder begeistert, beugt er sich über den Tisch und schiebt die Gläser auf die Nasenspitze, um sein Gegenüber zu fixieren. Doch als er über seine Kindheit erzählt, bewegt er sie nicht; seine Augen bleiben hinter den Gläsern verborgen.

»Der Zweite Weltkrieg hat Spuren hinterlassen«, erzählt der 68-Jährige. »Mein Vater kam erst 1950 aus der Gefangenschaft nach Hause. Er war danach nicht mehr derselbe.« Von da an bestimmten Alkohol und Gewalt den Alltag des jungen Petermann. »Ich wollte nur ausbrechen. Fort.« Sein Plan: die Ausbildung zum Import- und Exportmanager und dann Geld verdienen. Aber sein Vater gab den Ton an: Horst Petermann wurde Koch. Nach der Lehre im Hamburger *Ratsweinkeller* ging er ins *Vier Jahreszeiten* und von dort zur Marine.

»Erst mit 21 Jahren durfte ich selbst bestimmen. Ich wollte nach Paris ins *Ritz*.« Aber er sprach kein Französisch. Also ging er in die Schweiz. »Mir war jedoch alles südlich von Frankfurt suspekt«, lacht

er. »Ich dachte, das sind alles Trachtler.« Doch weit gefehlt. Kaum im *Bar au Lac* in Zürich angekommen, wurde ihm klar: »Hier weht ein anderer Wind.« Angst, Respekt und Disziplin beherrschten den Tag des Jungkochs. »Ich arbeitete für 280 CHF und konnte mir nicht einmal die Straßenbahn leisten. Aber ich war glücklich. Ich war frei.«

Er lehnt sich zurück und schiebt seine Brille auf die Stirn. »Jeder, der etwas aus sich machen wollte, ging damals von zu Hause weg. Die Clique war unterwegs.« Die »Clique« sind heute berühmte Köche wie Eckart Witzigmann, Dieter Müller, Heinz Winkler. Auch Petermann blieb nicht im *Bar au Lac*. Im Lauf der Jahre arbeitete er in namhaften Hotels. Von Zürich ging es ins *Grand Hotel* nach Luzern, weiter ins *Le Richemond* nach Genf, ins *Carlton* in St. Moritz und ins *Victoria-Jungfrau* in Interlaken. »In Hotels kochte man wahrlich nicht fürs Geld«, meint Petermann, »sondern für das Prestige und das Wohlwollen des Chefs.«

Horst Petermann war gut, diszipliniert. »Na ja, wohl eher penibel«, grinst er. »Ich renne noch heute jeder Fussel hinterher.« Doch diese Beharrlichkeit und die Fähigkeit zur Perfektion bewährten sich. Mit gerade einmal 26 Jahren wurde der Wahlschweizer Küchenchef. »

Ein charismatischer Mann mit einem bewegten Leben. »Ich habe mich befreit«, sagt Horst Petermann heute. Dennoch ist er sich sicher: »Es gibt noch viele Träume zu realisieren.«



Doch erst mit dem »Brodeln« Mitte der 70er-Jahre wurde ihm sein Weg bewusst. Seine Brille wandert zur Nasenspitze, als er erzählt: »Damals veränderte sich für uns Köche alles.« Eckart Witzigmann begeisterte die Gourmets in Deutschland.

Plötzlich begann man nach dem zu schauen, was die anderen machen. Man fing an zu spielen, zu experimentieren, zu träumen. »Ich hatte immer diesen Hunger. Wollte immer besser werden.« Es reichte nicht mehr, Küchenchef in einem Hotel zu sein.

»Die Schweiz ist einfach ein Hotelland. Lange Zeit ruhte man sich in dem Bewusstsein aus, dass man ja gut war. Und wirklich gute Küche gab es meist nur in Hotels – doch mit dem Blick nach Deutschland waren wir im Zugzwang.« Private Investoren brachten die Hotels wieder auf Vordermann. »Es ging vorwärts – aber schwerfällig und langsam.«

Zu langsam für Petermann. Er verließ die Hotelserie und machte sich 1980 auf *Schloss Herblingen* selbstständig. Die Gourmetszene war verzückt, die ersten Bewertungen mehr als positiv. Aber das Schloss brannte zwei Jahre später ab. Doch Aufgeben kam nicht in Frage. An der Goldküste der Schweiz, kaum 100 Meter vom Ufer des Zürichsees entfernt, eröffnete er 1982 in Küsnacht die *Petermann's Kunststuben* – heute Inbegriff für höchste, kreative Küchenkunst.

Über 20 Jahre lang gehörte Petermann der exklusiven Riege der 19-Punkte-Köche an. Er war dreimal »Koch des Jahres«, wurde 17 Jahre in Folge mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet und zählte als Meister der innovativ-klassischen Küche zu den besten Köchen der Schweiz.

Als einziger Schweizer – Petermann erhielt Ende der 80er-Jahre das Schweizer Bürgerrecht – trägt er neben Philippe Rochat den fast nur Fran-

zosen vorbehaltenen Titel als »Membre de la Haute Cuisine de France«.

2011 zog er sich dann zurück, sein Schüler Rico Zandonella übernahm die *Kunststuben*. Ans Aufhören denkt Petermann dennoch nicht. »Ich habe sieben Cheftester miterlebt. Millionen in meinem Restaurant umgesetzt. Und das alles aus eigener Kraft. Ich hatte nie einen Sponsor, wollte immer unabhängig sein. So eine Zeit prägt. Das schüttelt man nicht einfach ab. Sehn wir mal, was die Zukunft bringt.«

Dennoch: Noch einmal neu beginnen wollen würde der Großmeister nicht. »Wenn ich Bilanz ziehe, war es eine tolle Zeit. Eine Zeit, die ich jedem Koch wünsche. Ich bereue nichts. Dieses Lob und dieser Zuspruch – nach so einer Kindheit.« Wieder schiebt er die Brille vor seine Augen. »Aber die Zeiten haben sich verändert. Auch in der Schweiz ist die Gourmet Cuisine nicht mehr leicht. Man muss straffer kalkulieren, mehr um seine Gäste buhlen«, erzählt er. »Es waren unglaubliche Jahre, trotz der harten Arbeit. Man muss sich immer wieder selbst hinterfragen, diszipliniert sein, denn nur so kann man auch kreative Sprünge machen. Und man muss diesen Beruf lieben, genau wie seine Gerichte. Nur dann werden sie auch perfekt!«

Horst Petermann ist angekommen und hat sich befreit. »Es ist spät, aber nie zu spät, das Leben zu genießen«, sagt er. »Nun will ich was von der Welt sehen.« Wo ist für jemanden, der den größten Teil seines Lebens in einem anderen Land verbracht hat, Heimat? »Mein Zuhause ist die Schweiz, aber ich bin und bleibe Hamburger«, sagt er in präzisiertem Hochdeutsch. »Das Schlimme daran ist nur, dass der HSV so schlecht spielt.«

Anja Hanke



## à la minute

Frisch für Sie zubereitet – so schmeckt es am besten.  
Ist es nicht schön, dass ein Magazin Ihnen das auch bieten kann?