

Zeitschrift: Badener Neujahrsblätter
Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden
Band: 84 (2009)

Artikel: "...gut kochen hingegen schon!" : Der Doyen der Badener Köche schaut auf ein ereignisreiches Leben zurück
Autor: Hutmacher, Hanspeter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-324966>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

«... gut kochen hingegen schon!»

Der Doyen der Badener Köche schaut auf ein ereignisreiches Leben zurück

Von Hanspeter Hutmacher, Baden. Er arbeitet frei-beruflich als Lektor/Korrektor.

Unter Badens Köchen ist Rico Bertozzi wahrscheinlich der dienstälteste. Kaum einer steht länger am Herd als der Wirt und Meisterkoch vom Badener «Trudelkeller». Vor rund 60 Jahren griff er beruflich zum ersten Mal zum Kochlöffel. Gäbe es die Bezeichnung, könnte er dieses Jahr sein diamantenes Arbeitsjubiläum feiern. Doch mit den Jubiläen hat er es nicht so sehr. Am liebsten würde er von anderen unbemerkt seiner Leidenschaft frönen. Denn der gepflegten Küche gehört nach wie vor seine ganze Aufmerksamkeit. Hier hat er einiges zu bieten. Nicht nur was seine «Dienstjahre» betrifft, sondern vor allem hinsichtlich der Güte der Gerichte, die weit übers Übliche hinausgeht.

Beim Ausspruch «Kochen ist nicht schwer, *gut* kochen hingegen schon» huscht ein Lächeln über sein Gesicht. Die Worte sind nicht von ihm. Zu bescheiden ist der 74-Jährige, als dass er nicht allen, die sich mit Kochen beschäftigen, mit Respekt begegnen würde. Wer seine Aufmerksamkeit jedoch Bertozzis eigenen Gerichten schenkt, wird schnell bemerken, dass es bei ihm um weit mehr geht als um das Arrangieren mehr oder weniger exklusiver Produkte.

Der Reiz des Ungekünstelten

Was seine Küche auszeichnet, ist die Schlichtheit der Gerichte. Während andernorts abenteuerliche Kombinationen und viel kulinarischer Zierrat dominieren, präsentieren sich seine Teller übersichtlich und harmonisch. Die Einzelheiten fügen sich sinnvoll zu einem Ganzen. Jede Zutat hat ihren Wert und ist saisongerecht ausgewählt. Das setzt sichere Kenntnisse der Produkte und der Eigenheit ihrer Zubereitung voraus. Ob ein Fisch gebraten oder pochiert wird, hängt im «Trudelkeller» nicht vom Zufall ab. Das Gemüse hat Biss und gefällt durch natürliche Farbe. Am überzeugendsten sind jedoch die Sösschen. Hier hat alles einen Aufbau. Man schmeckt, dass nicht beliebig irgendetwas zusammengerührt wurde, sondern dass ein *Fond* die Basis bildet. Oft sieht man Rico Bertozzi am freien Tag in der Küche stehen und diesen wichtigsten Teil seiner Küche zubereiten. Oder er ist gerade dar-



Rico Bertozzi im «Trudelkellers»,
der Doyen der Badener Köche
(Foto: Alex Spichale).

an, alleine ein neues Gericht auszuprobieren. Nichts soll seine Küche verlassen, das nicht sorgfältig geprüft wurde, bevor es den Gaumen seiner Gäste erfreut.

Nach Escoffier kochen gelernt

Erkundigt man sich bei Bertozzi nach den Ursachen des löslichen Tuns, erfährt man, dass er noch nach *Escoffier* kochen gelernt hat. Zwar hätte auch der *Pauli*, das berufskundliche Gewissen der Schweizer Köche, eine Rolle gespielt, entscheidend jedoch seien die Intentionen des französischen Grossmeisters gewesen. Das kommt Bertozzis Gästen heute zugute. Seine Gerichte sind ohne Fehl und Tadel. All das Maniererte, dem andere nachhängen, interessiert ihn wenig. Seine Küche ist leicht und neuzeitlich. Was die Zubereitung betrifft, steht sie jedoch auf einem soliden handwerklichen Fundament.

Die Zeit auf dem Schiff

Rico Bertozzi verbrachte seine Lehrjahre in Bern. Als junger Koch strebte er jedoch schnell nach tieferen Erkenntnissen. Was heute recht abenteuerlich anmutet, war damals nichts Aussergewöhnliches. Holland, das Land, das er sich zur beruflichen Weiterbildung ausgesucht hatte, war zwar auch damals keine erste kulinarische Adresse, es verfügte mit Rotterdam aber über einen Hafen, von dem aus eine internationale Reederei einen Schiffsliniенverkehr nach Amerika unterhielt. Auf einem dieser Schiffe heuerte Bertozzi an. Nicht als erster, sondern als einer von vielen Schweizer Köchen, die vor ihm bereits diesen Weg gewählt hatten. Der Entschluss war also nicht so unüblich, und er verband sich mit dem Wunsch, auf einem Ozeandampfer wohl etwas mehr über den Umgang mit Fisch und anderem Meeresgetier zu erfahren. Dass er auf der schwimmenden Unterlage schliesslich vorwiegend mit der Zubereitung von Fleisch beschäftigt war, mag ihn veranlasst haben, nach einem Jahr den Dienst zu quittieren und wieder festen Boden unter den Füßen zu suchen.

Aus der Ostschweiz in den Badener Kursaal ...

Die nächste Station führte ihn zurück in die Ostschweiz, den Landesteil, wo er seine Kindheit verbracht hatte. Hierher, genau nach Maienfeld in der Bündner Herrschaft, war einst sein Vater aus Italien, aus der Emilia Romagna, eingewandert. Daraus allerdings einen Zusammenhang mit dem zweiten Einfluss – neben dem klassischen, französischen – in Bertozzis Küche abzuleiten, wäre vermessen. Der italienische Akzent kommt von seiner Schweizer Mutter, die während ihrer Haushaltjahre in einer italienischen Familie die Besonderheiten der südländischen Küche kennengelernt und an ihren Sohn weitergab.

Für den ambitionierten Koch schlossen sich in der Ostschweiz aber auch private Kreise. Hier lernte er seine Frau Elisabeth kennen, die ebenfalls in der Gastronomie tätig war. Die beiden heirateten, bildeten ein starkes Team, und seine Frau unterstützte ihn auch im Entschluss, ein Angebot als Chef de Cuisine im Kursaal Baden anzunehmen. Die folgenden vierzehn Jahre gehörten zu den erfolgreichsten in Bertozzis Leben. Hier leitete er eine vielköpfige Brigade und machte sich mit den letzten Geheimnissen der gehobenen Gastronomie vertraut.

... von der «Fisherman's Lodge» zum «Trudelkeller»

Bis zum eigenen Restaurant fehlte aber noch eine Station. Bertozzis handwerkliches Geschick hatte sich bis nach Zürich herumgesprochen. Der neu eröffneten «Fisherman's Lodge» verhalf er zum Ruf als eine der besten Adressen für Fischgerichte in der Stadt. Vor siebzehn Jahren, Mitte Januar 1991, war es jedoch so weit. Die Beziehungen zu Baden blieben während der ganzen Zeit bestehen. Die Familie behielt ihren Wohnsitz in der Region, und so zögerten Rico und Elisabeth nicht lange, als der Stiftungsrat des Trudel-Hauses neue Pächter suchte. Was folgte, ist eine Erfolgsgeschichte. Die beiden schlossen die Lücke eines mittelgrossen Lokals in Baden mit gehobener Gastronomie. Rico Bertozzi brachte seine reiche Erfahrung in diesem Bereich ein, seine Frau kümmerte sich um den Service und um Administratives, und seit einigen Jahren unterstützt sie Tochter Andrea kompetent in der Betreuung der Gäste. Das Restaurant ist heute bekannt für seine leichte, kreative Marktküche. Besonders geschätzt werden von den Gästen die meisterhaft zubereiteten Fischgerichte. Zwar geht Bertozzi mit Fleisch und Geflügel ebenso gekonnt um, von den grossen Stücken hat er sich aber weitgehend verabschiedet. Da sieht er einfach zu wenig Herausforderung. Viel lieber schenkt er seine Aufmerksamkeit einem perfekt gebratenen Perlhuhnbrüstchen oder einer vegetarischen Spezialität. Wer jemals seinen *Risotto trevisano*, ein in seiner Schlichtheit bestechendes Gericht, versucht hat, weiss, was damit gemeint ist. Den Höhepunkt spart sich der Meisterkoch jeweils für den Schluss auf. Die federleichten *Mousses* oder seine jede Schwere verleugnende *Panna cotta mit Fruchtcoulis* schweben auf der Zunge und betören die Sinne.

Fragt man Bertozzi nach den Wünschen für seine Zukunft, möchte er am liebsten, dass es noch möglichst lange gleich weitergeht. Zwar besucht er in seiner Freizeit leidenschaftlich gerne Museen oder beschäftigt sich mit geschichtlichen Themen. Mit Vorliebe steht er jedoch weiterhin am Herd und bereitet seine Gerichte zu. Das ist beruhigend für seine Gäste. An den Tag, an dem es einmal nicht mehr so sein wird, wagt man gar nicht zu denken. Es sind grosse Fussstapfen, in denen seine Nachfolger treten werden.