

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung

Herausgeber: Pro Senectute Schweiz

Band: 91 (2013)

Heft: 1-2

Artikel: "Man muss immer etwas Neues ausprobieren"

Autor: Hauzenberger, Martin / Dütsch, Irma

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-721746>

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: 22.02.2026

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

«Man muss immer etwas Neues ausprobieren»

Sie gilt noch immer als beste – und vor allem berühmteste – Köchin der Schweiz. Vor acht Jahren hat sie ihr Restaurant Fletschhorn in Saas-Fee in jüngere Hände weitergegeben. Aber Irma Dütsch kocht weiterhin sehr erfolgreich – und hat viel darüber zu erzählen.

Von Martin Hauzenberger,
mit Bildern von Bernard van Dierendonck

Sie sind gewissermaßen am Röstigraben aufgewachsen. In Gruyère. Wir hatten keinen Röstigraben, wir waren total neutral. Erst als ich in Rheinfelden in die Kochlehre kam, merkte ich, dass es einen Röstigraben gibt.

Warum gingen Sie aus dem Freiburgerland ausgerechnet nach Rheinfelden in die Deutschschweiz in die Kochlehre? Damals wurden im Welschland noch keine Frauen in der Küche akzeptiert. In diesem Punkt waren die Deutschschweizer für einmal moderner. Und ich wurde in Rheinfelden nur unter der Bedingung genommen, dass ich meine Haare schneiden lasse. Ich hatte so lange blonde Haare, dass ich darauf sitzen konnte. Also liess ich mir die

Haare so kurz schneiden, wie sie heute noch sind. Früher schaute man mich deswegen seltsam an, aber jetzt sind sie zu meinem Markenzeichen geworden.

War es schwierig, in die Deutschschweiz zu kommen? Ja, aber ich wollte unbedingt Koch werden, und das war der Preis. Von nichts kommt nichts. Ich sage immer zu den Jungen, wie etwa zu meinem Nefen: «Geht in die Deutschschweiz, dann habt ihr zwei auf einen Streich. Ihr lernt die Sprache und noch eine andere Kultur kennen.» Ich habe in Japan, in Singapur, in Moskau gekocht, weil ich recht gut Englisch kann – das Küchenenglisch, nicht das Universitätsenglisch! Auch mein Deutsch kommt aus der Küche.

Später arbeiteten Sie auch noch in der Westschweiz. Ja, im «Vieux Chalet» in Crésuz im Pays de Gruyère und im «Les Halles» in Neuchâtel, ein Restaurant, das damals einen Namen hatte wie später Girardet. Dort habe ich gelernt, wie Hummer und Entenleber behandelt werden. Dann ging ich nach Kanada und habe im «Hilton» in Montreal gearbeitet. Aller Anfang ist in der Schweiz nicht einfach und in Kanada auch nicht.

Und dann kamen Sie zurück in die Schweiz? Mit einem Umweg über St. Louis, San Francisco und Mexiko. Ich wollte, dass meine Tochter Sandra hier aufwachsen sollte. Ich reise gerne, aber nach drei, vier Monaten habe ich Heimweh. Ich bin eine Heimwechselweizerin und kann nicht lange im Ausland leben.

Und auch eine Heimwechselweizerin? Ob ich in Saas-Fee, in Gruyère, in Zürich oder in Lugano lebe, ist egal. In der Schweiz fühle ich mich zu Hause.

Ihr eigenes Restaurant eröffneten Sie dann vor dreissig Jahren in Saas-Fee. Das war eine sehr radikale Umstellung. Am Anfang hatte ich Mühe, die Leute zu verstehen. Und sie verstanden mich zuerst auch nicht, dass ich das Fleisch in der Metzgerei und das Brot in der Bäckerei holte. Sie fragten immer: «Wo ist Ihr Mann?» Dann musste ich ihnen erklären, dass ich das selbstständig erledigen könne. Das gefiel ihnen am Anfang nicht so gut. Ich musste mich wirklich durchsetzen.

Ist es heute für junge Frauen einfacher, sich durchzusetzen? Ich hoffe, dass die Schweiz sich ein Vorbild an den USA nimmt. Dort gibt es viel mehr weibliche Küchenchefs als hier. Es ist natürlich auch ein harter Beruf. Es braucht viel Durchstehvermögen. Ich habe das Glück, einen Mann zu haben, der selbst ausgebildeter Koch ist, die Hotelfachschule absolviert hat und vier Sprachen spricht. Er ist nicht mein Commis, aber er hilft mir bei der Mise en place und arbeitet im Service. Er ist nicht geboren für die Küche – ich bin geboren für die Küche.

Wie spürt man das, dass man für die Küche geboren ist? Schon als ich drei, vier Jahre alt war, habe ich Macaroni gekocht. Ich habe sie ins kalte Wasser geschmissen

Lesen Sie bitte weiter auf Seite 26





«Essen ist etwas sehr Persönliches, das nimmst du in dich auf. Für mich ist es das Wichtigste im Leben.»

und gemerkt, das gibt einen Klumpen, das braucht wohl etwas mehr Erfahrung. Und ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen, dem besten Ort, um ein guter Koch zu werden: Man sieht, wie das Gemüse wächst, was im Garten gedeiht, und man bekommt Respekt vor den Produkten. Im Februar wurde geschlachtet, on a fait la cochonail – Metzgete –, wir produzierten alles selber. Ich buk selber Zöpfe und habe mich immer ganz praktisch weiterbilden können.

Hat die Cuisine de la Gruyère in Ihrer Küche Spuren hinterlassen? Wo du dich auch hinbegibst oder hinfliegst, bekommst du etwas Farbe auf deine Flügel. Und das kannst du einsetzen, ob du in Mexiko, in Thailand, in Indonesien oder daheim kochst. Die ganze Welt ist unter einem Dach, es ist egal, von wo du kommst. Wichtig ist, was man isst: Du baust dir ein schönes Haus, kaufst dir einen teuren Wagen und kostbaren Schmuck – und was ist mit dem Essen? Essen ist ein Muss, etwas sehr Persönliches, das nimmst du in dich auf. Für mich ist es jedenfalls das Wichtigste im Leben.

Was ist Ihr Lieblingsessen? Ich esse lieber wenig, aber gut. Die Produkte sind sehr wichtig. Ich kenne kein Land, wo man nicht gut essen kann. Man sagt das von den USA, aber das stimmt nicht. New York ist eine der besten Städte, wenn es ums Essen geht. Es gibt chinesische, japanische, italienische Viertel und so viele verschiedene Küchen mit Leuten

aus den jeweiligen Ländern, die nur ihre eigene Kochtradition pflegen – und das machen sie perfekt.

Wer waren Ihre Vorbilder, als Sie professionell zu kochen begannen? Unter vielen anderen war Hans Stucki vom «Bruderholz» in Basel ein grosser Koch. Zum Schluss kam er jeweils zu uns an den Tisch und hat mit uns Käse gegessen. Er war wie ein Vater, immer freundlich und hilfsbereit, auch für kleine Probleme. Von vielen habe ich etwas gelernt und bin ermutigt worden.

Aber um ein Restaurant zu führen, braucht es mehr als Kochen, da gehören Dinge dazu wie Betriebswirtschaft und Buchhaltung. Das macht alles mein Mann. Ich habe keine Ahnung von Geld. Höchstens wenn ich zu Christa de Carouge gehe, um Kleider zu kaufen. Auch Kleider sind nämlich wichtig, die tragen wir direkt auf dem Körper, sie sind unsere zweite Haut.

Wie haben Sie Ihren Mann kennengelernt? In Gruyère. Er kam zu uns ins «Vieux Chalet» in Crésuz zum Essen und sagte, das schmecke ausgezeichnet, wer da gekocht habe. Der Direktor holte mich aus der Küche. Jetzt sind wir seit vierzig Jahren Tag und Nacht zusammen. Er ist auch ein sehr guter Hotelier, er kennt sich aus beim Wein. Ich weiss nicht, ob ich ihn gewählt hätte, wenn er Coiffeur oder Bankier gewesen wäre.

Führt es denn nicht auch zu Konflikten? Man muss sich natürlich gegenseitig Frei-

räume lassen. Wenn ihn jemand etwas über die Küche fragt, sagt er: «Fragen Sie meine Frau.» Und wenn jemand etwas über den Service oder den Keller wissen will, sage ich: «Fragen Sie meinen Mann.» Wir vertrauen uns vollständig.

Dazu haben Sie gemeinsam noch zwei Töchter grossgezogen. In Saas-Fee hat man gemunkelt, dass Mädchen, die im Restaurant aufwachsen, Mühe in der Schule haben. Ich liess die Leute einfach reden. Dann gingen beide Töchter aufs Gymnasium und an die Universität und sind geworden, was sie heute sind. Sie haben im Restaurant viele Kontakte gehabt und haben gelernt, sich offen auszudrücken.

1994 wurden Sie von Gault Millau zur Köchin des Jahres gewählt, und vor acht Jahren haben Sie Ihr Restaurant Fletschhorn weitergegeben an Ihren Küchenchef. Aber Sie kochen weiterhin. Ist es mit Köchen wie mit Künstlern und Schriftstellern – werden Sie nie pensioniert? Nein, wir werden nicht pensioniert. Wir machen weiter – einfach auf eine andere Art. Wir haben die Verantwortung für den Betrieb abgeben können. Einmal muss man gehen, dann ist die Hauptsache, dass man einen sauberen Platz zurücklässt und zeigt, dass man im Leben gut und korrekt gelebt hat. Wir alle wissen das, und doch ist es nicht allen bewusst.

Und Sie haben Ihren grossen Namen und Ihre Bekanntheit behalten. Sie gelten immer noch
Lesen Sie bitte weiter auf Seite 29

als die Köchin der Schweiz. Selber merkt man das nicht so. Wissen Sie, wenn man zweimal am Fernsehen aufgetreten, dreimal in der Zeitung beschrieben oder zweimal am Radio befragt worden ist, braucht man nicht gleich den Kopf hoch oben zu tragen. Man muss auf dem Boden bleiben. Da gibt es Schauspieler, die viel berühmter, Kunden, die viel reicher sind. Nicht wir haben das Geld, die Gäste bringen es. Wenn du das begriffen hast, dann hast du sehr viel verstanden.

Sie haben auch den Weg für viele junge Köchinnen vorgespart. Ja, die sollen am Ball bleiben. Ausdauer ist das Wichtigste.

Jetzt sind Sie auch noch Herausgeberin des Gastroführers «Guide bleu». Wie kam das? Das war eigentlich nicht mein Wunsch, man hat mich angefragt. Aber der Führer ist sehr schön gemacht, und es ist gut, dass es eine Alternative zu Michelin und Gault Millau gibt.

Was machen Sie anders als diese beiden?
Wir versuchen, kleine Restaurants zu finden, die noch nicht so bekannt, aber doch gut sind. Die grossen, berühmten kennt man ohnehin schon.

Testen Sie auch selbst? Ja, ich besuche selbst etwa fünfzig bis sechzig Restaurants im Jahr. Wir haben im Ganzen rund dreissig Tester. Und mein Mann liest und korrigiert dann alles. Das heisst, eigentlich gebe ich ihm nur meine Notizen, und er schreibt das dann für mich. Aber wir verfassen keine grossen Kritiken, sondern vergeben vor allem Punkte.

Wenn Sie testen, hat das natürlich eine andere Qualität als bei «gewöhnlichen» Testern. Sind Sie strenger? Ja, das ist manchmal ein Problem. Ich bin auch Conseillère culinaire der Chaîne des Rôtisseurs, und ich lasse dort nicht alle herein, die dazugehören möchten. Das ist eine schwierige Aufgabe. Ich bin nicht sehr diplomatisch – das ist eher mein Mann. Ich sage immer, was ich denke. Vielleicht bin ich manchmal zu direkt. Aber die Leute kennen mich so und erwarten nichts anderes von mir. Auch ich habe lieber Menschen, die mir die Wahrheit sagen, als solche, die hinter meinem Rücken über mich schimpfen.

Als Sie noch Ihr Restaurant führten und selbst getestet wurden – haben Sie das jeweils gemerkt? Nein. Es sei denn, die

«Angst vor Testern hatte ich nie. Kochen ist immer eine Geschmackssache.»

Tester hätten sich vorgestellt. Ich habe ohnehin immer für alle gleich gekocht.

Wird man nicht nervös, wenn man weiss, dass man getestet wird? Wieso? Ich hatte nie Lampenfieber. Was soll mir schon passieren, die können mich ja nicht umbringen. Sollen sie es zuerst einmal besser machen. Und wenn sie mich runterschreiben wollen: So what? Das ist ihre Meinung, nicht meine. Wenn die schlecht schreiben, haben sie vielleicht nicht verstanden, was ich mache. Kochen ist immer eine Geschmackssache.

Kochen Sie für sich selber und Ihren Mann?
Ja. Wer von uns beiden Zeit hat, kocht.

Sagen Sie es ihm, wenn Ihnen etwas missfällt? Ja. Bei Markus geht das gut.

Wenn Sie noch für Gäste kochen: Fällt Ihnen das mit dem Älterwerden schwerer? Die Erfahrung hilft. Und Julien, mein zweiter Koch, der meistens mitkommt, kocht schon lange mit mir zusammen. Wir verstehen uns gut.

Gibt es auch positive Seiten am Älterwerden?
Ich spüre nicht, dass ich älter werde; ich weiss nicht einmal, wie alt ich bin. Ich feiere keine Geburtstage.

Was tun Sie, wenn Sie nicht kochen? Ich gehe sehr gerne in die Oper und in Konzerte.

Gehen Sie auch zu neuen, jungen Köchen?
Ich war soeben bei Benoît Violier in Crissier, dem neuen Koch des Jahres bei Gault Millau, der eben die Nachfolge von Philippe Rochat angetreten hat. Ich war unter seinen ersten Gästen. Ich glaube, er wird bald der beste Koch der Welt sein. Und mir gefällt auch der Service dort: Das ist fast wie ein Ballett.

Verfolgen Sie die neuen Trends in der Küche?
Ich bin meinem Stil immer treu geblieben – beim Haarschnitt, bei den Kleidern, bei meiner Art zu kochen. Aber es steht allen frei, ihren eigenen Stil zu finden. Die Molekularküche ist etwas ganz anderes, als was wir machen. Ich glaube nicht, dass das sehr lange bleiben wird, aber es sollen alle kochen, wie sie es für gut befinden. Zum Glück gibts die Konkurrenz, denn das bringt alle weiter.

Lesen Sie, was über Sie geschrieben wird?
Ich lese keines meiner Interviews. Ich war noch nie im Internet. Die Leute sagen mir jeweils: «Sie haben eine schöne Homepage! Wer hat die gestaltet?» Dann antworte ich ihnen: «Der Verlag. Aber ich habe sie noch nie gesehen.» Und ich habe keine Angst vor den Journalisten. Das sind auch Menschen wie du und ich.

Hat sich Ihr Kochen mit der Zeit verändert?
Man verändert sich immer – das Kochen auch. Ich kriege überall neue Ideen. Man muss immer Neues ausprobieren.

Sehen Sie Ihre Töchter oft? Wenn wir in Zürich sind, wohnen wir alle im selben Haus. Wir haben dort drei Wohnungen, für beide Töchter und für uns. J'aime bien Zurich. Auch Basel und Bern. Wir leben gerne in Saas-Fee, aber wir sind viel überall. Ich fühle mich als Weltbürgerin.

Köchin mit Leidenschaft

Irma Dütsch wurde 1944 als Irma Grandjean im Pays de Gruyère geboren. Sie kochte in Rheinfelden AG, Neuchâtel, Crésuz FR und Nordamerika, bevor sie 1976 mit ihrem Mann Hans-Jörg das Hotel Fletschhorn in Saas-Fee kaufte und es zu einer der ersten Restaurant-Adressen der Schweiz aufbaute. 1994 wurde sie vom Gastroführer Gault Millau zur Köchin des Jahres ernannt. Mit 18 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern war sie jahrelang die beste Köchin der Schweiz. 2004 verliess sie das «Fletschhorn» und ist seither im In- und Ausland als Gastköchin tätig, auch auf Flusskreuzfahrten. Irma und Hans-Jörg Dütsch leben in Saas-Fee und bei Zürich, wo auch ihre beiden Töchter Sandra und Caroline wohnen.

Hat es Sie gefreut, dass Ihr Nachfolger und früherer Küchenchef Markus Neff heute ebenfalls die 18 Gault-Millau-Punkte erreicht hat, die Sie sich im «Fletschhorn» erkocht haben?
Ja natürlich. Ich bin stolz, dass er von mir gelernt hat. Und es ist schön, dass es weitergeht.

Gehen Sie oft zu ihm essen? Zwei-, dreimal pro Saison.