

Immer ein Abenteuer

Ein Sanierungsfall mit einem betriebsamtlichen Schätzwert von 24 Millionen, ein Russe mit 3.1 Milliarden, ein Küchenchef mit 27 Jahren und 15 Punkten – Auf dem Château Gütsch ist wieder Leben eingekehrt. Und bald werden auch wieder Lehrlinge ausgebildet.

FOTOS: TONY BAGGENSTOS

Im Château Gütsch ist wieder Leben eingekehrt. Jahrelang rästelten die Luzerner, wer wohl verrückt genug ist, das sanierungsbedürftige Schloss, hoch über der Stadt, zu kaufen. Eines war klar, wer immer den Gütsch übernimmt, muss einen ordentlichen «Batzen» mitbringen. Nun denn; der neue Besitzer heisst Alexander Lebedev, stammt aus Russland, ist 46 Jahre alt und hat das nötige Kleingeld, um aus dem Gütsch wieder eine der ersten Adressen der Stadt zu machen. Laut Forbes rangiert Lebedev mit einem geschätzten Ver-

mögen von 3.1 Milliarden Dollar auf der Position 358 der Liste der reichsten Menschen der Welt. Lebedev ist Besitzer der National Reserve Corporation NRC, einem Konglomerat mit Beteiligungen an über 100 Firmen und Konzernen aus unterschiedlichsten Branchen. Bis Ende 2007 war Lebedev zudem Abgeordneter der russischen Duma.

Wie viel Lebedev investieren will, darüber hüllt sich die Château Gütsch Immobilien AG in Schweigen. Dieser Tage wird der Architekturwettbewerb abgeschlossen, bereits 2011 will das Château als Luxus- und Boutiquehotel auferstehen. Seit Juli hat das Restaurant Petit Palais seine Tore geöffnet, dessen gelungene Renovation Millionen gekostet haben dürfte. Dereinst soll das Restaurant die kulinarischen Ansprüche der nationalen und internationalen Hotelgäste erfüllen. Vorerst aber will man die Luzerner begeistern, und Fabian Inderbitzin wird es anrichten. Der erst 27-jährige Küchenchef aus Schwyz war als Küchenchef im Seehotel Kastanienbaum bei Luzern von Gault Millau zur Entdeckung des Jahres 2008 gekürt worden.

Eine von Inderbitzins Qualitäten steht allerdings nicht in der roten Fibel. Von ihr erfährt man, wenn man die Lehrlinge fragt, die Inderbitzin im Kastanienbaum in die Geheimnisse der Kochkunst eingeführt hat. Trotz seines jungen Alters verfügt Inderbitzin über die Stärken, die einen modernen Lehrmeister auszeichnen. Es gilt schon als schwierig genug, in Luzern eine hochklassige Gastronomie aufzubauen, die auch rentiert. Darüber hinaus aber auch noch engagiert Lehrlinge auszubilden,

Lehrmeister des Jahres

Bischofszell Culinarium will gemeinsam mit Salz&Pfeffer den Kochnachwuchs nachhaltig fördern. Anfang Jahr wurden deshalb alle Lehrlinge der Schweiz über Berufsschulen, Flyer und Inserate aufgefordert, vorbildhafte Lehrmeister zu empfehlen und ihren Vorschlag zu begründen. Im Juli wählte eine fünfköpfige Jury aus den zahlreich eingegangenen Dossiers und nach intensiven Abklärungen **Fabian Inderbitzin** zum Lehrmeister des Jahres. Der mit 10 000 Franken dotierte Zukunftsträgerpreis wurde im Rahmen der **Pfefferzeichenverleihung** im Zürcher Kaufleuten überreicht. Schon bald werden die Lehrlinge erneut aufgefordert, ihre Stimme für den schärfsten Lehrmeister des Jahres 2009 abzugeben.

Bischofszell Nahrungsmittel AG, Culinarium, 9220 Bischofszell.
Tel. 071 424 92 92, Fax 071 424 94 96, www.bina.ch



Zukunftspreisträger Fabian Inderbitzin im neu eröffneten Restaurant Petit Palais. Noch dieses Jahr soll der erste Lehrling folgen.



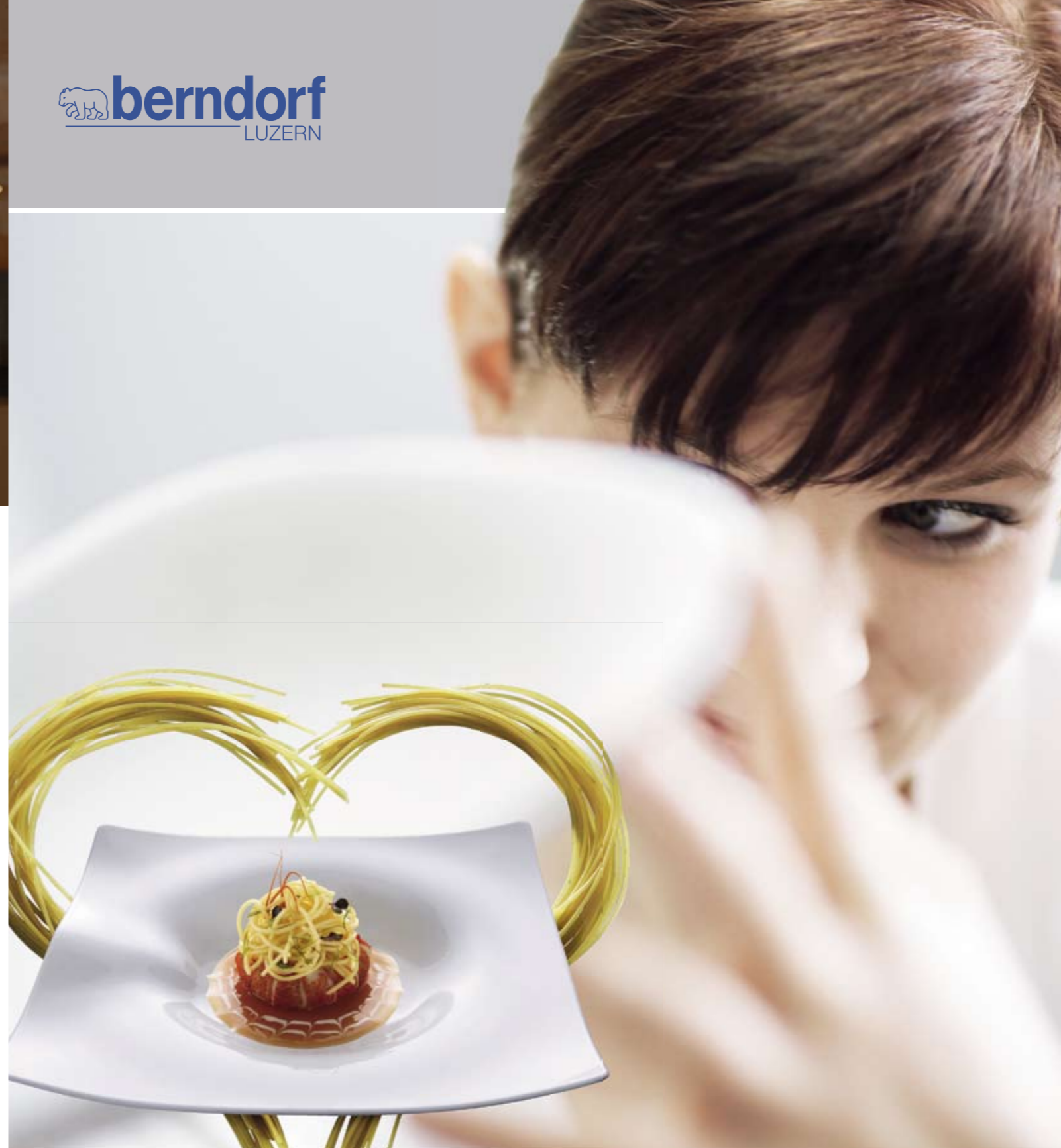
«Es ist schön zu sehen, wie aus jemandem, der am Herd kaum etwas kann, ein Talent heranwächst.»

zu fördern und zu begeistern – das ist eine Leistung, die Fabian Inderbitzin erbracht hat.

«Ein Lehrling ist immer ein Abenteuer», sagt Inderbitzin. In den Lehrjahren könne viel passieren, der Charakter der Jugendlichen ändere sich. Darum nimmt Inderbitzin nur Lehrlinge, die zu ihm und zum Betrieb passen; «In der Schnupperwoche sehe ich, ob einer wirklich will, und ob ich es mit ihm kann.»

Seine Lehrlinge müssen bereit sein, mehr zu leisten, als anderswo. Dafür gibt ihnen der Lehrmeister auch mehr zurück. «Ich lege viel Wert auf eine gesamtheitliche Ausbildung», sagt Inderbitzin. Im Kastanienbaum lernten die angehenden Köche wie man Würste herstellt, ein Gitzli auseinandernimmt oder Fische filetiert. Genauso instruierte Inderbitzin seine Schützlinge im sinnvollen Einsatz von Halbfertig-Produkten oder im virtuoseren Umgang mit der modernen Küchentechnik. «Die Jungen müssen am Beruf Freude haben.» Inderbitzin vertraute seinen Stiften darum schon mal die Verantwortung über einen Posten an oder liess sie gar Gerichte kreieren. Nicht wenige der Amuse Bouches, die letztes Jahr im Kastanienbaum serviert wurden, hat in Tat und Wahrheit ein Lehrling ersonnen.

«Es ist schön zu sehen, wie aus jemandem, der am Herd kaum etwas kann, ein Talent heranwächst», antwortet Inderbitzin auf



die Frage, was ihn täglich motiviere, mit Lehrlingen zu arbeiten. Der Meister seinerseits profitiert allerdings ebenfalls von seinen Lehrlingen. «Ich weiss immer, was gerade in der Schule läuft, und lerne oft etwas Neues.» Beispielsweise dann, wenn sich die Jungen mit einem Thema auseinandersetzen und zuhause auf Wikipedia Informationen ausgraben, die nicht im Pauli stehen.

«Es ist meine Aufgabe, die Eigeninitiative der Lehrlinge zu fördern», sagt Inderbitzin. Als im Kastanienbaum zwei Lehrlinge am Kochwettbewerb «Gusto» mitmachen wollten, war Inderbitzin sofort einverstanden. Er half ihnen, die Rezepte zu ver-

«Freude und Initiative entstehen, wenn man Wichtiges tut.»

feinern, und als beide ins Finale kamen, stand Inderbitzin an seinen freien Tagen mit den Lehrlingen am Herd und probte Testlauf um Testlauf. «Das war eine ideale Vorbereitung für die Lehrabschlussprüfung», glaubt Inderbitzin. Seine Lehrlinge waren denn auch allesamt Klassenbeste.

Lehrlinge hat Fabian Inderbitzin auf dem Gütsch vorerst noch keine. Zuerst muss er den Betrieb und die Küche etablieren, um zu jenen Routinen und Sicherheiten finden, die nötig sind, um Lehrlinge auszubilden. «Zuerst muss hier erst mal alles zum Laufen kommen.»

Die Vorgaben sind klar: «Wir wollen in Luzern bei den Besten mitmischen». Die Voraussetzungen sind gut, Kapital, Know-how und Goodwill sind vorhanden, bereits haben auch die roten Tester vorbeigeschaut, und die Luzerner, die lange genug am unverdienten Schicksal dieses Bijous gelitten haben, wird die Neugier zweifellos auf den Hügel locken.

Auch für Lehrlinge dürfte das Château Gütsch mit Fabian Inderbitzin am Herd wieder attraktiv werden. Vom Kastanienbaum übernimmt Inderbitzin im November einen Lehrling, und schon bald soll jedes Jahr ein Neuer kommen. Aber nur einer, der auch zum Betrieb und zum Meister passt.



Schon in seiner Primarschulzeit wollte der Schwyzer Anwaltssohn **Fabian Inderbitzin (27)** Koch werden. In der Kochlehre bei Toni Schmidig im Restaurant Rigiblick in Lauerz lernte er, wie man aus Ziegen, Hummer und Steinbutt feine Delikatessen macht. Und er lernte, wie man

Lehrlinge erfolgreich ausbildet. Bereits früh in seiner Lehrzeit übernahm Inderbitzin einen Küchenposten. An der ersten Station, dem Vitznauer Hof in Vitznau, war er Chef Saucier, daraufhin folgte das Waldheim in Risch und anschliessend das Seehotel Kastanienbaum bei Luzern, wo er bis 2007 als Sous-Chef und dann als Chef de Cuisine tätig war – und also gleich von Gault Millau zur Entdeckung des Jahres 2008 gekürt wurde. 2006 nahm Inderbitzin zudem am Finale des Goldenen Kochs von Kadi teil. Seit August 2008 kocht Fabian Inderbitzin, inzwischen eidg. dipl. Küchenchef/Produktionsleiter, im neu eröffneten Restaurant Petit Palais des traditionsreichen Château Gütsch in Luzern.

begehrtestwertes
table top