



DER STARKOCH AM MURTENSEE

Nach vielen Jahren im Ausland und in den besten Häusern von Gstaad und St. Moritz ist Küchenchef Franz Faeh im Relais & Château Hotel Le Vieux Manoir heimisch geworden. Vom Murtensee bringt ihn keiner so schnell mehr weg.

Text: Jörg Ruppelt
Fotos: René Frauenfelder



Weit schweift der Blick über den Murtensee. Zum Anwesen des Vieux Manoir gehört ein Floss für Ruhesuchende und für jene Gäste, die ganz ungestört im klaren Wasser baden möchten.



Antike Lüster, edle Stoffe, viele Kerzen: Das Restaurant Juma im vorgelagerten Wintergarten besticht durch seine exquisite Ambiance und einen vorzüglichen Ausblick auf Park und See.



Die 36 Themenzimmer des Hotels sind kleine Kunstwerke. Sie wurden von den renommierten Innenarchitektinnen Jasmin Grego und Stephanie Kühne in Szene gesetzt.

W

as man nicht alles aus Liebe tut! Die traumhaften Sonnenuntergänge an den Gestaden des Murtensees verzaubern zu Beginn des 20. Jahrhunderts den französischen General Mallet. Aus Liebe zu seiner Frau lässt er hier anno 1907 in einem Park eine Sommerresidenz bauen, in der das unbeschwertere, luxuriöse Leben zelebriert wird. Der Sinn für aussergewöhnliche Gastlichkeit lebt im herrschaftlichen Landhaus, das schon seit Langem ein Hotel ist und den Namen Le Vieux Manoir trägt, bis heute weiter. Bedienstete im ursprünglichen Sinne lesen den Gästen jeden Wunsch von den Lippen ab, umsorgen und verwöhnen sie. Zum Beispiel mit einem privaten Surf- oder Tennislehrer.

Das Hotel Le Vieux Manoir im pittoresken mittelalterlichen Städtchen Murten ist 1969 als erstes Mitglied der Schweiz der exklusiven Relais & Châteaux-Gruppe beigetreten. Das Haus inmitten eines gepflegten Parks mit hundertjährigen Bäumen, einer Bootsanlegestelle und privatem Strand ist ein Bijou: Die 34 individuell eingerichteten Zimmer und Suiten tragen die Handschrift der bekannten Zürcher Innenarchitektin Jasmin Grego. Haute Couture par excellence. Die mit feinsten Stoffen ausgestatteten Wohnräume tragen klingende Namen wie Floral, Pink, Koi, Strandhaus, Fliegender Teppich oder Cœur à cœur. Von jedem Zimmer sieht man auf den See. Wer direkt im Schilf nächtigen möchte, dem wird seit gut einem Jahr das exklusive Baumhaus auf Stelzen empfohlen. Der sogenannte Glasdiamant bietet einen 360-Grad-Rundumblick. Das raumhohe Glas wurde speziell golden verspiegelt, damit absolute Privatsphäre gewährleistet ist. Die Nacht im 27 Quadratmeter grossen Baumhaus ist allerdings ein teurer Spass und kostet 950 Franken in der Nebensaison, stolze 1600 Franken in der Hochsaison.

Das Le Vieux Manoir ist heute im Besitz von Judith und Martin Müller-Opprecht. Beide schätzen sich glücklich, dass nach zehn turbulenten Jahren und vielen Direktions- und Küchenchefwech-

seln endlich Ruhe in das noble Haus eingekehrt ist. Seit 2009 wirkt Daniel J. Ziegler, «Hotelier des Jahres» 2003 und 2010, als Direktor des Le Vieux Manoir. Der feinsinnige, stets elegant gekleidete Hotelier führte einst das unbekannte Luxushaus Eden Roc an die Spitze der Schweizer Ferienhotels. Seinen ausgeprägten Sinn für Details pflegt er nun in Murten, so schreibt er etwa jede Willkommenskarte für den Gast von Hand.

An Daniel J. Zieglers Seite steht Franz Faeh. Mitglied der Geschäftsleitung und Culinary Director der beiden Restaurants Juma (ausgezeichnet mit 14 Gault-Millau-Punkten) und Pinte. Franz Faeh, geboren und aufgewachsen in Gstaad, ist ein Weltenbummler, gern gesehener Gastkoch an Gourmetfestivals und Mitglied des erlesenen Kreises der Schweizer Kikkoman-Botschafter. Dass er dereinst den Posten des Küchenchefs im Le Vieux Manoir übernehmen würde, hätte er noch vor Jahren – das gibt er unumwunden zu – nie gedacht. «Zu viele Wechsel. Kommt für mich gar nicht in Frage.» Der Hartnäckigkeit von Starköchin Irma Dütsch ist es zu verdanken, dass Franz Faeh sich 2008 dennoch für das Vieux Manoir entschied – und es bis heute nicht eine Sekunde bereut hat. «Irma», erinnert sich Franz Faeh, «rief mich im Januar 2008 an und sagte: «Du, im Vieux Manoir wird ein neuer Küchenchef gesucht.» Vergiss es,

war meine Antwort damals. Einen Monat später versuchte sie es bei mir wieder. Sie sagte nur: «Morgen um 17 Uhr in Murten. Komm einfach vorbei.» Franz Faeh liess sich überreden, ging vorbei, schaute sich das Haus an und entdeckte dessen Potenzial. Nach Gesprächen mit Besitzerfamilie Müller-Opprecht stand für ihn fest: «Ich mach' es!»

Im ersten Jahr noch – wie er selbst sagt – «Mädchen für alles», kümmert er sich nach dem Eintritt von Direktor Daniel J. Ziegler um die kulinarischen Ausrichtung des Hauses. Im Restaurant Juma pflegt er unter anderem die eklektische Küche mit Gerichten, die sowohl aus asiatischen als auch aus regionalen Komponenten zusammengestellt sind. Etwa Sashimi von der Königsmakrele und Tom Kha Gai mit Schweizer Freiland-Poulet, zwei Beispiele aus der asiatischen Menükarte. Selbst bezeichnet er seine Küche als neuzeitlich, moderne Spielereien, was das Anrichten anbelangt, seien nicht sein

Ding. Wenige, dafür klare Komponenten gehören für ihn auf den Teller. Geschmack, Geschmack, Geschmack. Nur das zähle.

Franz Faeh ist Schüler der alten Kochschule. Will heissen: einer, der noch das harte Regime eines Lehrmeisters kennenlernte. Ende der 1970er Jahre war das im Gstaader Palace. Heinrich Jolidon nahm den jungen Gstaader unter seine Fittiche. Weil der junge Faeh sich als «Chrampfer» entpuppte, durfte er als einziger Lernender nachts mit dem Küchenchef Foie gras produzieren. Eine Ehre damals. Nach der Lehre kocht er in Häusern in Gstaad und in Zermatt. Als Privatkoch einer reichen saudischen Familie zieht es ihn für kurze Zeit nach Jeddah. Später holt ihn Micheal von Siebenthal, heute General Manager im Grand Hyatt in Dubai, nach Hongkong. Mit 29 Jahren ist er Küchenchef im noblen «Regent» in Bangkok, fünf Jahre später zieht es ihn ins «Regent» nach Jakarta. Zurück in der

Schweiz prägt er mit seinem Stil die Küchen erstklassiger Häuser wie Badrutt's Palace in St. Moritz und Grand Hotel Park in Gstaad.

50 ist Franz Faeh heute. An einen Wechsel ins Ausland denkt er genauso wenig wie an eine neue Herausforderung in einem anderen Schweizer Hotel. Mit dem Le Vieux Manoir hat er so etwas wie eine Heimat gefunden, der er lange treu bleiben will. Er, der im Hotel freie Hand hat und das uneingeschränkte Vertrauen der Besitzerfamilie genießt, kann sich keinen schöneren Ort als das Vieux Manoir vorstellen.

www.vieuxmanoir.ch

Herbstliche Rezepte aus dem Vieux Manoir finden Sie auf den folgenden Seiten.

VOR SPEISE

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit gebratener Wachtelbrust

Zutaten für 10 Personen

4	Wachtelbrüste
1 kg	Muskatkürbis
0,3 kg	Zwiebel, fein gewürfelt
3	Knoblauch
0,1 l	Portwein weiss
2 l	Geflügelfond
1,5 dl	Rahm
	Salz, Pfeffer
	Sternanis
	Kumin
	Zucker
	Vanille
	Zimtstange

Zubereitung:

Den gleichmässig geschnittenen Kürbis zusammen mit den geschälten, ebenfalls geschnittenen Zwiebeln in Butter andünsten. Mit kaltem Fond und Portwein auffüllen und während rund 30 Minuten leicht köcheln lassen. Sobald das Gemüse gar ist, die Suppe durch die Passiermaschine passieren, durch ein Sieb passieren, abschmecken, mit Rahm verfeinern. Die gebratene Wachtelbrust anrichten, die heisse Suppe aufgiessen.



HAUPT GANG

Schweizer
Rehrücken unter
einer Kräuterkruste
an Selleriepüree
und Wurzelgemüse

Zutaten für 4 Personen

Kräuterkruste

- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Petersilie
- 60 g Pistazien
- 120 g Butter
- 100 g Parmesan
- 1 EL Senf
- 1 Eigelb

Butter schaumig schlagen und alle Zutaten beifügen (ausser dem Brot) und kalt stellen.

Rehrücken

- 500 g Reh-Entrecôte
- 1 kg Knollensellerie geputzt, in Würfeln
- 0,2 kg Zwiebeln
- 20 g Knoblauch
- 0,1 kg Butter
- 1 l Rahm
- 1 l Geflügelfond
- Salz, Pfeffer

Reh-Entrecôte anbraten, mit der Kruste gratinieren und mit dem Selleriepüree und dem Wurzelgemüse anrichten.



DESSERT

Bayrische Creme mit Marroni auf Nuss- Feuillantine, Preiselbeersorbet und Orangen- gelee-Würfeln

Bavaroise aux Marrons

5 dl Milch
75 g Zucker
120 g Eigelb

Alles zusammen zur Rose abziehen
bei maximal 82 Grad Celsius.

4 Blatt Gelatine

Aufweichen lassen, vermischen
und kalt stellen.

750 g Marronipüree
750 g geschlagene Sahne

Vorsichtig mit der oberen Masse
vermischen und kalt stellen.

Crème prise à l'orange

5 dl Orangensaft
4 g Agar Agar

Für zwei Minuten kochen und kalt stellen.

250 g Mascarpone
250 g Schlagrahm mit 10% Zucker

Vorsichtig mit der oberen Masse vermi-
schen, in die Form giessen und kalt stellen.

Feuillantine aux noix

500 g Couverture 70%
200 g Butter
200 g Waffeln
150 g Walnüsse

Couverture schmelzen, dann die restlichen
Zutaten dazugeben und gut vermischen.

Die Masse zwischen zwei Backpapieren
ausrollen, kalt werden lassen und ausstechen.

Sorbet aux airelles

1 kg Airelles
1 l Wasser
300 g Zucker
50 g Glucose

Alle Zutaten fünf Minuten aufkochen,
mixen, durch das Chinoise passieren und
anschliessend in die Eismaschine geben.

