

AM WASSER Christian Lang wohnt in Beckenried, mitten im Dorfkern, in einem über 100 Jahre alten Haus am Vierwaldstättersee. Aufgedeckt wird direkt am Wasser.

Es ist die Liebe zum Detail, die Christian Lang, 55, fasziniert. Als Architekt für historische Häuser – und als Koch. Der Basler steht leidenschaftlich gern am Herd seines Traumhauses in Beckenried NW, direkt am Vierwaldstättersee.

# Kochen mit Seesicht



DIE CURRYPASTE bereitet der leidenschaftliche Koch natürlich selber im Mörser zu.

DAS KALBSATAR kommt erst in ein Töpfchen mit Zucchini ...

... und wird dann gestürzt und mit Wildspargeln angerichtet.



MEISTERLICH Der Kalbsjus hat stundenlang geköchelt. Nun schmeckt der Meister ab.



ZANDERFILETS mit grünem Curry und Favebohnen



KÄSE kommt bei Familie Lang aus der Region oder aus Frankreich.

NEUE KÜCHE IN ALTEM HAUS Christian Langs Lieblingsplatz ist eindeutig die Küche – mit Seesicht.

Text Isabel Notari  
Fotos Kurt Reichenbach

**CHRISTIAN LANG ÜBERLÄSST NICHTS DEM ZUFALL.** Als Architekt für historische Bauten (Hotel Les Trois Rois und «Schlüsselzunft» in Basel, aktuell «Verenahof» in Baden) ist Detailpflege Pflicht. Und auch in der Küche ist der passionierte Hobbykoch organisiert. Die Gewürze für die Currypaste sind im Mörser zerdrückt, das Kalbskarree ist geschnürt, Gemüse und Fleisch fürs Tatar in Brunoise geschnitten. «Alles parat», sagt der gebürtige Basler gut gelaunt, bindet sich eine blütenweisse gestärkte Schürze um und steht erwartungsfroh in der Küche seines renovierten Hauses.

Es ist ein Traum – denkmalgeschützt, verwinkelt und mit freier Sicht auf den Vierwaldstättersee. «Um Wohnraum mit Seesicht zu erhalten, musste das Treppenhaus von der See- zur Strassenseite verlegt werden», erzählt Christian Lang und wetzt das Messer, mit dem er den Zander filetiert.

**Christian Lang, Sie sind Architekt, bezeichnen sich aber auch als Gastronom.**

Ja, und ich bin beides mit grosser Leidenschaft. Vor einigen Jahren waren meine Frau und ich oft als Störköche unterwegs. Dazu fehlt heute leider die Zeit. Denn es ist doch mit sehr viel Aufwand und vor allem mit Logistik verbunden.

**Was war zuerst: das Kochen oder die Architektur?**

Die Passion fürs Kochen ist älter. Schon meine Eltern waren leidenschaftliche Köche. Ich erinnere mich an die Sonntage, an denen es Tradition war, «groses pieces» – also ganze Kalbskarrees, sogar zur Krone gedreht, eine Gans oder riesige Schmorbraten – zuzubereiten.

**Halten Sie es heute gleich, kochen Sie nach denselben Rezepten?**

Nein, ich setze meine eigenen Ideen um. Zwar lese ich sehr viele Kochbücher, lasse mich inspirieren und versuche mich an neuen Techniken. Aber ich rezeptiere selber, und meine liebe Frau schreibt alles auf. Aber nur auf lose Blätter. Da finde leider nur ich mich zurecht.

**Den Kochberuf zu lernen, war für Sie kein Thema?**

Das habe ich irgendwie verpasst. Erst fing ich ein Chemistudium an, dann wechselte ich zur Architektur. Und die Renovationsprojekte für historische Häuser haben mich derart fasziniert, dass die Kocherei wieder in den Hintergrund rückte.

**Aber nur vorübergehend. Die Faszination scheint dennoch geblieben zu sein.**

Ich stehe sehr gerne auf meinen Baustellen in den alten Häusern oder Kirchen, genauso gerne aber auch in einer Küche. Es ist die gleiche Passion. **Was fasziniert sie denn so am Kochen?**

«Simple Küche? Auch einfache Gerichte sind meistens aufwendig»

Das Gleiche wie bei der Architektur: die Kreativität, die Liebe zu den Details, die Organisation. Je mehr man sich ins Zeug legt, umso besser ist man darin. Letztlich gibt es viele ganz prinzipielle Parallelen: Kenntnis und Verständnis der Grundlagen, also Zutaten, Feingefühl und Geschmack bei der Komposition – im Idealfall isst man fein in stimmigen Räumen.

**Kochen Sie aufwendig?**

Ja, schon immer. Denn auch eine einfache Küche ist aufwendig. Die Saucen

von Grund auf ansetzen, jedes Gemüse einzeln zubereiten – das ist grossartig. Ein Aufwand, der sich lohnt und den man in der Küche auch betreiben sollte.

**Wie stellen Sie ein Menü zusammen?**

Das kommt ganz auf die Saison an. Ich habe super Lieferanten. Fredi von Escher aus Zürich etwa. Oder die Metzgerei Stalder aus Ennetbürgen NW, Paul Gander mit seinen Dexterrindern in Beckenried, der Fischer Frank in Ennetbürgen, «Chäs Käsli» und sein



IM KELLER von Christian Lang lagern einige tausend Flaschen: «Mit 16 fing ich an zu sammeln.»



SAUTERNE 1899 In den 90er-Jahren von einem Freund bei Christie's ersteigert



EXTRA ANGEFERTIGT sind die handgeschmiedeten Messer von Kilchenmann in Basel.



PERFEKTES TEAM Christian kocht, Ehefrau Roswitha spielt ihm zu. Und es klappt!

## «Meine erste Weinflasche? Ein Clos Fourtet – für Fr. 14.50 bei Denner»

unglaublicher Käse oder Rolf Beeler. Ich kann gar nicht aufhören mit Aufzählen. Hat ein Bauer aus der Umgebung ein Lamm geschlachtet, gibt es eine Keule oder Schulter. Und wenn meine Gäste einen speziellen Wunsch haben, richte ich mich gerne danach.

### Ihre Lieblingsküche?

Die französische und die asiatische. Fusionsküche fasziniert mich. Das hat aber bestimmt damit zu tun, dass wir befreundet sind mit André Jaeger (ehemals «Fischerzunft», Schaffhausen), einem Koch, den ich über alles bewundere. Er war ein Pionier – wie eigentlich alle Meisterköche in der Schweiz, die mit vielen Gault-Millau-Punkten und Michelin-Sternen ausgezeichnet wurden.

Kürzlich habe ich wieder mal im Kochbuch von Hans Stucki geblättert. Seine Gerichte sind der absolute Wahnsinn.

### Gibt es etwas, das Sie nicht gerne kredenzen?

Amuse-Bouches finde ich unnötig. Und ich mag keine Desserts. Es macht mir keine Freude, sie zuzubereiten. Deshalb gelangen sie mir wohl auch nicht. Bei uns gibts zum Nachschmecken meistens Friandise – und erst noch gekaufte. Was kaufen Sie denn sonst noch ein, statt es selber zuzubereiten? Bricketeig. Und Brot. Wir haben zwar ein Brot-Selbstback-Projekt – aber nicht realisiert. Und ich habe noch nie einen Rehpfeffer angesetzt. Der von Stalder schmeckt einfach zu gut.

Wenn Sie mit so viel Verve in der Küche stehen, können Sie dann auch auf die Schnelle einen Teller Pasta zubereiten?

Selbstverständlich. Der Sugo hat dann einfach eine längere Geschichte hinter sich. Und da er sehr aufwendig ist, setze ich meistens gleich fünf Liter an, die wir dann in Einmachgläsern aufbewahren.

### Wie richten Sie an, auf Tellern oder in Schüsseln?

Ich bin etwas von den Tellern weggekommen. Meistens ist es ja nur eine Show des Kochs, um seine Kreativität zu demonstrieren. Ich tendiere deshalb zu Platten und Schüsseln. Dann können sich die Gäste so viel von dem nehmen, was ihnen am besten schmeckt. Ich bin übrigens auch ein grosser Verfechter von kalten Plättchen – natürlich mit dem besten Trockenfleisch, Käse und Würsten. Kochen besteht ja vor allem auch darin, Produkte aufzuspüren. Das ist das reinste Vergnügen.

## DIE VORRATSKAMMER

Der Kühlschrank von Familie Lang ist stets gut gefüllt. Mit frischen Salaten etwa. Ingwer, Fenchel, Peperoncini, asiatisches Gemüse und Kräuter – sofern sie nicht frisch im Garten gepflückt werden können – fehlen nie. Und ein «grosse pièce» wie ein Kalbshohrücken oder eine Lammkeule ist auch immer vorhanden. Ebenso Trockenfleisch, Fleischkäse, den der Hausherr über alles liebt, Käse, Eier, Joghurt, Butter und jeweils drei eingemachte Fonds (Gemüse/Lamm und Kalb), diverse Marinaden, Saucengrundlagen und natürlich Weisswein für den Koch.



GUT GEFÜLLT ist der Kühlschrank. Gemüse wird auch auf dem kühlen Balkon gelagert.



**FERNSICHT** Der Blick reicht bis zum Grossen und zum Kleinen Mythen. Und natürlich auf den Vierwaldstättersee.



**FRISCHER FISCH** Den Seehecht wäscht Christian Lang gleich vor dem Haus.



**DAS ÜBER 100 JAHRE ALTE HAUS** in Beckenried wurde aufwendig renoviert.

## «Vegetarisch oder gar vegan zu leben, würde mich zu sehr einschränken»

### Wer ist bei Ihnen zu Hause denn der Foodscout?

Ganz klar meine Frau Roswitha. Was sie alles auf Märkten und auf Bauernhöfen findet, ist einzigartig.

### Trifft man Sie auch mal im Coop oder in der Migros an?

Natürlich. Die Grossverteiler haben ein beeindruckendes Qualitätslevel. Sie sollten aber die Kleinen mehr leben lassen.

### Der Hype ums Essen war noch nie so gross wie jetzt.

Ja und er nimmt weiterhin zu. Jeder scheint alles zu wissen, jeden Kochstil und die besten und nachhaltigsten Produkte zu kennen. All die Foodtrends können zum abendfüllenden Thema einer Tischrunde werden. Dennoch wird dabei das Wesentliche vergessen: Es geht bei einem Essen doch darum, Familie und Freunde an den Tisch zu bringen, eine gute Zeit zu verbringen – einfach gemeinsam Gutes zu geniessen. Trotz der Hysterie um gesundes

Essen wird nämlich nicht besser gekocht. Auch nicht in Restaurants.

### Könnten Sie sich vorstellen, vegetarisch oder gar vegan zu leben?

Udenkbar. Das ist mir zu einseitig, würde mich zu sehr einschränken. Ich wäre eher dafür, Lizenzen einzuführen. Bei Steinbutt oder anderen raren Spezialitäten etwa. Wer keine Lizenz hat, darf keinen Fisch oder kein Fleisch verarbeiten. Würde den Beständen – und den Gästen – guttun.

### Wenn Sie selber so oft am Herd stehen, haben Sie überhaupt noch Zeit, auswärts zu essen?

Einmal in der Woche ist Pflicht. Sehr gerne im «Donati» in Basel, in unserer Stammbeiz sozusagen. Oder ein Plättli im «Schäfli» in Beckenried beim legendären Mädi. Auch in den Ferien essen wir oft auswärts. Aber nicht nur in GaultMillau-Restaurants – wir mögen Brasserien.

### Aber Sie schauen in Gourmet-Guides nach Punkten und Sternen?

Ja, natürlich, um sicher zu sein, dass wir keine gute Adresse verfehlen. Das wäre schade, wenn man schon in der Nähe oder gar vor Ort ist.

### Was nervt Sie in Restaurants?

Wenn der Service vornehmer ist als die Kundschaft. Und wenn die Gäste schulmeisterlich behandelt werden. Oft anzutreffen bei Sommeliers.

### Trinken Sie Wein zum Essen?

Immer. Ich habe mir allerdings zum Ziel gesetzt, 100 alkoholfreie Tage im Jahr einzuhalten. Die streiche ich jeweils dick im Kalender an. Im vergangenen Jahr habe ich 92 Tage geschafft! Schiedsrichter beziehungsweise Beobachter sind meine drei lieben Kinder.

### Was lagert in Ihrem Keller?

Einige tausend Flaschen. Vor allem aus Bordeaux, Burgund, Rhone, Österreich und Deutschland, keine Übersee-weine. Schon mit 16 Jahren habe ich angefangen, Wein zu sammeln.

### Erinnern Sie sich noch an Ihre erste Flasche?

Sehr genau sogar. Das war ein Bordeaux, ein Clos Fourtet – gekauft für Fr. 14.50 bei Denner in Allschwil BL. ●

## MEINE SCHWEIZ DARIO COLOGNA IM SERTIGTAL



**JETZT ABONNIEREN:**  
[online-kiosk.ch/si](https://online-kiosk.ch/si)

**SCHWEIZER  
ILLUSTRIERTE**