

Gorbatschow, Mr. Q und Co.

Seine Familie brachte die mediterrane Küche nach Biel. Mit seinen Kochkünsten verzaubert **Henri Scheibli** die Gaumen der Prominenz. Ihm gehört die «Waldschenke» in St. Niklaus.

KEVIN HEGG

An mediterrane Küche denkt kaum jemand, wenn er vor der «Waldschenke» in St. Niklaus steht. Idyllisch eingebettet in die Natur, direkt neben dem Wald gelegen, mit Aussicht über die weiten Felder von Bellmund, liegt der Gasthof – wie ein altes Bauernhaus anmutend. Der Gasthof gehört Henri Scheibli. Das Gespräch findet im Garten statt. Baumkronen bilden eine Art Naturdach über dem Sitzplatz. Vogelgezwitscher und ein fein kühlender Wind tragen das Ihre zum aufkeimenden Feriengedächtnis bei.

Nicht von Anfang an Koch

Geboren in Nidau, zog Henri Scheibli im Alter von fünf Jahren nach Biel ins Touring Hotel de la Gare, das seine Eltern 1936 übernommen hatten. Er absolvierte alle Schulen in Biel. Nach dem Gymnasium ging er an die Hotelfachschule nach Lausanne. Seine hervorragenden Abschlussnoten öffneten ihm verschiedene Türen. So wurde er eingeladen, um praktische Erfahrungen am Waldorf Astoria Hotel in New York zu sammeln. Zwei Jahre lang reiste Scheibli in der Welt herum. Ziel der Reisen sei es gewesen, Berufskollegen zu besuchen und einen Blick in deren Küchen zu werfen,

sagt Scheibli. Noch stand er aber nicht selber am Kochherd.

Kurz nach dem Krieg verbrachten die Scheiblis ihre ersten Ferien in Südfrankreich. «Dort begann die Liebe für die mediterrane Küche», erinnert er sich. Zuerst sei es vor allem der Vater gewesen, der begann, mit Meeresfrüchten zu kochen, was für Biel damals etwas ganz Neues gewesen sei. Von da an verbrachten die Scheiblis alle Ferien in Südfrankreich. «Heute zähle ich den Süden von Frankreich gleich wie das Seeland zu meiner Heimat», so Scheibli.

1966 übernahm er das Touring Hotel de la Gare an der Bieler Bahnhofstrasse von seinen Eltern. Gerne erinnert er sich an das Biel von damals: «Früher kamen die Berner und Solothurner nach Biel, weil da mehr los war», sagt er. Es gab alleine an der Bahnhofstrasse rund zehn Restaurants, die einen ausgezeichneten Ruf hatten. Biel sei eine Bohème-Stadt gewesen, die weit über die Landesgrenze hinaus bekannt gewesen sei. So konnte Scheibli in seinem Hotel viele prominente Gäste wie Mireille Mathieu, die Flamenco-Tänzerin Nina Corti oder das Golden Gate Quartett empfangen. Speziell in Erinnerung blieb ihm der Besuch von Ex-Bundesrat Paul Chaudet. Man habe damals eigens Kaviar und Hummer bestellt. «Er wollte dann aber Schweinsfüsse mit Rösti», amüsiert sich Scheibli noch heute.

Im Hotel La Gare war Scheibli zehn Jahre Chef de Service. Die sogenannte «Nouvelle Cuisine» kam auf. Mit seinem Küchenchef war er über die Zukunft der Küche nicht mehr einig. So entliess er den Chefkoch und übernahm die Führung über die elfköpfige Küchen-

crew gleich selber. Viel Ahnung von Kochen habe der damals nicht gehabt. «So arbeitete ich in der Folge bis in die frühen Morgenstunden in der Küche, um mich zu verbessern», erinnert er sich. Und schon bald stellte sich der Erfolg ein: Der Gastroführer Gault-Millau zeichnete Scheiblis Kochkünste mit 14 Punkten aus und bezeichnete sein Restaurant als «une des meilleurs tables des lacs jurassiens». Auch heute noch steht er mit 13 Punkten in der Gunst von Gault-Millau weit oben.

In feinsten Schnürcenschrift geschrieben, liest man in der Speisekarte «Entrecôte chez nous». Die Spezialität des Hauses ist in der Nachkriegszeit entstanden. «Mein Vater machte aus der Not eine Tugend», sagt Scheibli. Er zauberte aus den knapp verfügbaren Lebensmitteln eine einzigartige Gaumenfreude.

Gitarre für die Gäste

Seit nun bald 25 Jahren – am 1. Mai feiert die «Waldschenke» Jubiläum – gehört Scheibli der

Gasthof Waldschenke in Hermrigen. Nachdem er das «La Gare» verlassen hatte, verwahrloste das altehrwürdige Bieler Gebäude, bis es abgerissen werden musste. Ihn selber habe das nie getroffen, weil er nach dem Verkauf des Hotels damit abgeschlossen habe. Auch in der «Waldschenke» durfte Scheibli viele prominente Gäste empfangen. So kochte er für Michail Gorbatschow, Mr. Q, den verückten Erfinder aus der 007-Reihe, und für Pirmin Zubriggen.

Seine Faszination für das Essen und Trinken hat in all den Jahren nicht abgenommen. «Das schönste Kompliment ist es, wenn mir die Leute sagen, dass sie in meinem Restaurant eine schöne Zeit verbracht haben», sagt Scheibli. Wenn es die Zeit zulässt, spielt Scheibli auf seiner Gitarre – auch für die Gäste. Seine Ferien verbringt er noch immer am liebsten in Südfrankreich. Um sich kochtechnisch fortzubilden, liest er in Kochbüchern. Doch komplizierter soll seine Küche nicht mehr werden: «Zurück zur Einfachheit», laute sein Motto, so Scheibli.



Kocht für prominente Gäste: Henri Scheibli.

Bild: aw/a

Zur Person

- Henri Scheibli (68) ist in **Nidau geboren** und in **Biel aufgewachsen**. In Lausanne absolvierte er die Hotelfachschule.
- Von seinen Eltern übernahm er 1966 das **Touring Hotel de la Gare** an der Bieler Bahnhofstrasse. Erst später begann er selber mit kochen.
- Heute gehört ihm der Gasthof **Waldschenke** in Hermrigen. (keg)