

## **Der Karajan unter den Köchen**

Hommage an Louis Bischofberger, «Kreuz»-Wirt in Egerkingen

Sie gehen gerne in die Oper oder ins Musical? Vergessen Sie's!

Besuchen Sie eine Vorstellung von Louis Bischofberger im «Kreuz» im solothurnischen Egerkingen. Dort gibt er zweimal täglich den Karajan. Kochlöffel statt Taktstock, Kreativität statt Einheitsbrei. Setzen Sie sich bei ihm auf die Ränge. Sie werden es nicht bereuen.

Ich hab's getan und durfte dem Maestro im Rahmen eines gemeinsamen PR-Projekts während sechs Wochen zuschauen. In der ersten Reihe. Das Adrenalin gewinnt die Oberhand, wenn sein Orchester in der Küche die Plätze eingenommen hat. Dann ist Louis Bischofberger hier und dort und überall, ist Drehscheibe zwischen Service und Küchenbrigade. Dann reden zwar viele, aber es spricht nur einer. Und zwar risoluto. Er ist Einpeitscher, wenn er die Bestellung annonciert und nicht locker lässt, bis sie quittiert wird. Prestissimo, bitte sehr. Er würzt die Gerichte und schaut für die richtige Schärfe beim Zusammenspiel seines Teams. Wie er die Spannung während zweier Stunden aufrecht hält – maestoso. Zuckerbrot und Peitsche. In Perfektion. Dann ist das Konzert vorbei, die Instrumentalisten sind erschöpft. Und der Louis wird seine Mimi wieder wortlos fragen: «Na, waren wir gut?».

Die Mimi. Ohne sie ginge gar nichts. Er sei der «Schnurri», sie das Adlerauge, dem nichts entgeht, hat er mal gesagt. Seit 1990 führen die beiden das «Kreuz» inklusive «Cheminée» mit seinen 15 Gault-Millau-Punkten. Wie sie es schaffen, noch immer mit demselben Enthusiasmus aufzutreten wie am ersten Tag, bleibt ihr Geheimnis. Ihre Freude ist noch immer diebisch, wenn sie besser sind als der Rest, wenn sie punkten. Das tun sie oft.

Haben Sie Ratatouille gesehen, den ebenso genialen wie liebenswerten Zeichentrickfilm? Dann können Sie vielleicht das Geheimnis der beiden erahnen. Louis war Stift und die Mimi hatte schon ausgelernt, beim ersten Date vor 35 Jahren, im «Palace» in Montreux. Heute sind auch 85 ausgebildete Lernende mit Durchschnittsnote 5.2 Beleg ihrer Leidenschaft.

Louis Bischofberger und seine Küche, das ist ein spezielles Rendez-vous, une amourette culinaire, fast eine liaison dangereuse. Ihn, den Karajan unter den Köchen, kann man schälen wie eine Kartoffel. Hervor lugt immer dieser listige Mann mit Kochmütze. Garantiert das Original, ohne falsche Zutaten.

Unter jeder Schale hat er eine neue Idee eingeritzt. Denn das Dirigenten-Leben ist viel zu kurz, um stets das gleiche Stück zu spielen.

## **Das Vollblut unter den Gastgeberinnen**

Hommage an Mimi Bischofberger, «Kreuz»-Wirtin in Egerkingen

Sie besuchen gerne Western Riding oder ein Pferderennen? Vergessen Sie's! Besuchen Sie eine Vorstellung von Mimi Bischofberger im «Kreuz» im solothurnischen Egerkingen. Dort gibt sie zweimal täglich „Die Magie der Leitstute“. Mise en place statt Stallung. Setzen Sie sich auf die Tribüne. Sie werden es nicht bereuen.

Ihr Gang ist nervös. Die Unruhe ist spürbar, nimmt mit jeder Minute zu. Ab halb zwölf beginnt Mimi Bischofberger zu schnauben und zu scharren, wird sie zum Rennpferd. Reception statt Startbox. Der Steigerungslauf zur veritablen Service-Ekstase. Die „Leitstute“ ist bereit. Bereit für den Run am Mittag. Doch kaum ist er da, der erste Gast, wird sie zum ruhenden Pol. Ist sie ganz Gastgeberin. Sie dirigiert ohne Worte, ihre Crew versteht sie auch so. Blind. Ein perfektes Zusammenspiel. Und sie wird sagen: «Wir müssen nicht gross reden.»

Wenn sie einen Gast mal nicht Kraft seines Namens einordnen kann – na und? Eine Geschichte zum Gesichte hat sie ganz bestimmt im Kopf. Immer. Zumeist eine Geschichte in Bildern. Sie weiss, was er trinkt. Was er nicht isst. Sie weiss, weshalb das Paar sich mal beklagt hatte. Vor allem aber: Wie man die beiden im «Kreuz» so richtig verwöhnen kann. Keiner kennt den Gast wie sie. Weil keine beobachtet wie sie. «Adlerauge» nennt der Louis seine Mimi. Das passt schon.

Doch Mimi Bischofberger, das ist noch viel mehr als die „Leitstute“, die genau so elegant wie umsichtig ihre Herde führt. Sie macht die Büroarbeit, verwaltet den bestbestückten Weinkeller. Sie entwirft aber auch die Arbeitskluft der «Kreuz»-Crew selber. Unter uns: Da ist längst wieder was Neues im Busch respektive in ihrem permanent kreativen Kopf. Apropos: Sitzt die Schleife nicht, wird das zurechtgerückt. Aber subito. Die Kleidung muss sitzen. Perfekt. Jeder Griff im Service sowieso. Versteht sich. Da ist sie humorlos und pingelig.

Die Mimi und ihr Louis. Sie haben es gut. Man spürt's. Wer seit 25 Jahren das gemischte Gastgeber-Doppel gibt, macht's ohne Worte. Wenn sie eine Ecke dekoriert, weiss er schon vorher, wie es am Ende aussehen wird. Routine? Mitnichten. Einander spüren. Sehr vertraut und doch jeden Tag neu. Vor zwei Uhr gehen sie kaum je zu Bett. Seit einem Vierteljahrhundert. Jede Nacht. Und stehen jeden Tag zusammen auf. «Eines wartet auf den anderen», sagen beide. Schon mal eine schönere Liebeserklärung gehört?