

Peter Hutter aus Oberriet ist Koch aus Leidenschaft. Er liebt und lebt seinen Beruf bereits seit über 40 Jahren. «Kochen bedeutet mir einfach alles», schwärmt der Vater von drei Töchtern. Dies sieht und schmeckt man, wenn man seine hausgemachten Kreationen probiert.

Küche anstatt Garage

Aufgewachsen ist Peter Hutter zusammen mit seinen vier Schwestern in Montlingen. Dort hatte sein Vater eine Autogarage und einen Postautobetrieb. Für den Vater war zwar immer klar, dass sein Sohn später einmal die Lehre zum Automechaniker absolviert und früher oder später den elterlichen Betrieb übernimmt, doch Peter Hutter hatte andere Pläne. Er wollte Koch werden. «Wie ich auf diese Idee gekommen bin, weiss ich heute noch nicht. Ich war jedoch fest davon überzeugt, Koch sei das Richtige für mich», erinnert er sich zurück.

Natürlich war seine Entscheidung gegen den Familienbetrieb speziell für den Vater nicht einfach hinzunehmen. Allen Überredungskünsten zum Trotz begann der damals 16-Jährige die zweieinhalbjährige Kochlehre in einem renommierten Hotel- und Restaurantbetrieb in Klosters. Nach der Lehre arbeitete er als Jungkoch in verschiedenen Betrieben in der ganzen Schweiz, bis ihn 1975 sein Talent und seine Erfahrung zum Küchenchef im damaligen «Chez Fritz» in Buchs machte.

Auf eigenen Füßen

Den Wunsch nach einem eigenen Restaurant hat sich Peter Hutter 1978 mit dem Bären in Wildhaus, erfüllt. Vier Jahre lang führte er zusammen mit seiner Frau Lisette dieses Restaurant. Schliesslich übernahm Peter Hutter 1982 das «Landhaus» in Nendeln. Viele der damaligen «Landhaus»-Stammgäste werden sich noch gerne an die spanischen Spezialitäten-Wochen erinnern.

Bereits 16 Jahre zuvor verkauften seine Eltern die Autogarage, da sein Vater an Diabetes litt. «Die Arbeit in der Garage war ihm einfach zu anstrengend und zu viel», erklärt Peter Hutter. Eine neue Chance ergab sich aus dem Kauf des Restaurants Frohsinn in Oberriet. 21 Jahre lang führten seine Eltern erfolgreich den Betrieb. 1987 übernahm und renovierte Peter Hutter das Jugendstilhaus. So hat der Generationenwechsel auf den zweiten Anlauf doch noch geklappt.



Frischer gehts nicht: Die Forellen fängt Peter Hutter direkt aus dem grossen Becken hinter dem Haus.

Eine Menge Arbeit

Wer als Koch arbeitet, dazu noch seinen eigenen Betrieb führt, der weiss, wie stressig dieser Job sein kann. Morgens um 6 Uhr ist Peter Hutter bereits auf den Beinen. Eine Tasse Kaffee und den Blick in die Zeitung lässt er sich nicht nehmen, bevor er sich aufmacht, den Einkauf zu erledigen. Danach wird geputzt und die Vorbereitungen für die Mittagsküche werden getroffen. «Das ist manchmal nicht so einfach, da man nie weiss, mit wie vielen Gästen man rechnen kann», erklärt der Chef de Cuisine.

Früher hätten die Leute immer schon eine Woche im Voraus reserviert, heute, in dieser schnelllebigen Zeit, wo Flexibilität gefragt sei, werde spontan entschieden, wo und wann man auswärts essen gehe. Doch mit den Jahren an Erfahrung habe er das Tagesgeschäft gut im Griff. «Die richtige Planung und Vorbereitung ist dabei das A und O in der Küche – wenn das nicht klappt, dann hat man keine Chance», weiss der erfahrene Koch, der täglich alleine in der Küche steht.

Ab aufs Motorrad

Eine Leidenschaft von Peter Hutter ist das Motorradfahren. Vor 21 Jahren hat sich der motorradbegeisterte Koch mit dem Kauf einer Honda RC 30 einen grossen Traum erfüllt. «Die Honda RC 30 ist legendär», schwärmt er. «Sie war damals schon auf dem technischen Stand, auf dem die heutigen Motorräder sind.»

Er vergöttert seine Honda RC 30, denn sie ist und war ihm stets ein guter Begleiter, hatte nie technische Probleme und, was ihn am meisten beeindruckt: «Sie hat mir einige wunderschöne Flecken in der Schweiz, in Frankreich und Italien gezeigt, die ich mit dem Auto nie gesehen und erlebt hätte.» Das Gefühl, auf dem Motorrad durch die Gegend zu fahren, könne man schlecht beschreiben. «Auf dem Motorrad fühlt man sich frei und ist der Natur sehr nah», erklärt er.

2008 war der begeisterte Motorradfahrer viel in Italien unterwegs und hat zudem eine 11-tägige Tour, die Route des Grandes Alpes, absolviert. «Das war herrlich. Ich bin den berühmten Weg durch die Alpen, 16 Hochalpenpässe, zum Mittelmeer gefahren – vom Genfersee zur Côte d'Azur», erzählt er mit glänzenden Augen. Der positive Nebeneffekt sei, dass seine Frau Lisette auch mal Ruhe vor ihm habe. Denn wenn man 24 Stunden am Tag zusammen sei, dann brauche auch jeder mal Zeit für sich. «Ich bin auch nicht böse, wenn ich manchmal ein wenig Zeit für mich habe», lacht sie.

Forellen – frisch auf den Tisch

Eine Spezialität von Peter Hutter ist die Zubereitung von frischen Forellen. «Forellen sind sehr gesund. Sie enthalten viel Eiweiss, wichtige Vitamine, Mineralstoffe und haben einen niedrigen Fettgehalt. So sind sie leicht bekömmlich und schmecken zudem vorzüglich», schwärmt der

Spitzenkoch. Wöchentlich holt er von einem Freund, der in Montlingen Forellen züchtet, 10 bis 12 ausgewachsene Bachforellen. Diese werden bei ihm in einem kalten, klaren und sauerstoffreichen Wasserbecken gehalten. «Forellen sind sehr empfindlich, deshalb muss man genau wissen, wie man sie artgerecht hält», erklärt der Koch. Meerestieren schwört er generell ab. «Die Meere sind so überfischt, das will ich nicht noch zusätzlich unterstützen. Ich fördere lieber die Nachhaltigkeit in der Region», so Peter Hutter abschliessend.

STECKBRIEF

Name: Peter Hutter-Banzer
Wohnort: Oberriet/Triesen
Alter: 58 Jahre
Beruf: Koch
Grösster Erfolg: 15 Punkte im «Gault Millau»
Hobbys: Motorradfahren
Lieblingsessen: Forelle blau
Lieblingsgetränk: Kaffee
TV-Vorliebe: Dokumentationen, Naturfilme
Lieblingsmusik: Abba, Santana, Beatles
Lektüre: Kochbücher
Lieblingssort: «Auf meiner Honda RC 30»
Meine grösste Stärke ist ...: «... meine Leidenschaft zum Beruf und meine Ehrlichkeit.»
Meine grösste Schwäche ist ...: «... dass ich sehr ungeduldig bin.»
Homepage: www.frohsinn-oberriet.ch