



# FABIAN INDERBITZIN DER BODENSTÄNDIGE

Fabian Inderbitzin schaute bereits als Bub in Mutters Töpfe und entfaltete schon früh eine Affinität fürs Kulinarische. So ist es kaum verwunderlich, dass er mit siebzehn in das mit 17 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Lokal «Rigiblick» am Lauerzersee in die Kochlehre ging. «Wenn schon kochen, dann richtig», sagte sich der Bursche und lenkte fortan seine Laufbahn entlang renommierter Häuser, vorwiegend um den Vierwaldstättersee. Der «Vitznauerhof», das Hotel Waldheim in Risch, das Seehotel Kastanienbaum und das «Château Gütsch» waren seine Etappen, bevor er 2011 sein Seerestaurant Belvédère in Hergiswil eröffnete. Zuvor, 2007, wurde der damalige Chefkoch des Seehotels Kastanienbaum mit 26 Jahren als «GaultMillau-Entdeckung des Jahres» geehrt. In seinem Lokal zählt Inderbitzin auf eine Stammkundschaft, vorwiegend aus dem Raum Zentralschweiz.

Seine Arbeit im «Belvédère» hat Wirkung gezeigt: Fabian Inderbitzin wurde mit einem Stern im «Guide Michelin» und

mit 17 Punkten im «GaultMillau» bewertet. Sein Restaurant ist Gourmetlokal und Bistro zugleich. Mittags treffen sich die Gäste zum gepflegten Menü, abends lockt das Lokal zu exquisiten Speisen. Konsequenterweise verfolgt der passionierte Gastronom ein eigenwilliges Konzept, schreibt «GaultMillau» 2018: «Er packt sein ganzes Können und Engagement in sieben Gänge. Mehr steht nicht auf der Karte.» Mehr muss auch nicht sein, darauf schwört Inderbitzin, der seine Mittagsmenüs wöchentlich wechselt und sein Siebengang-Gourmetmenü bis zu sieben Mal im Jahr saisonal anpasst.

«Diese bewusste Reduktion ist bei vielen renommierten Gourmettempeln weltweit gang und gäbe», sagt Inderbitzin. Daniel Humm in New York zum Beispiel, verkauft seine Tische inklusive Menü wie

«Tickets zur Aufführung eines Theaters» im Voraus – dies wäre im Belvédère nicht denkbar. Bei ihm sei diese Reduktion der Speisekarte wesentlich für die Qualität. Mit seiner 4-köpfigen Kochcrew setzt er die gesamte Energie auf die Zutaten und Zubereitungen. Das werde entsprechend goutiert: Beim Inderbitzin weiss man, was man kriegt.

Er selber bezeichnet sich und seine Küche als bodenständig. Er hat einen eigenen, unverwechselbaren Stil geprägt: eine Mischung aus modern interpretierter französischer Kochkunst mit gelegentlichen Ausflügen in die asiatische Küche. Mit seiner Partnerin und der Gastgeberin Yvonne Chappuis reist Fabian Inderbitzin oft und gerne in fremde Länder, um sich kulinarisch zu inspirieren. Seltenes Einheimisches kommt bei ihm ebenfalls auf den Teller. Zum Beispiel Schweinsbacken, eine eher missachtete Delikatesse – wie er meint –, die er bei siebzig Grad im Sous Vide während 24 Stunden gart, bis sie butterzart werden, und mit einem thailändisch angehauchten Curry serviert.

Mit 37 Jahren hat er sich seine 17 Punkte im eigenen Lokal verdient. Das sei eine harte, aber erfüllende Arbeit, die jeden Tag geleistet werden müsse.

## INDERBITZINS EMPFEHLUNG:

### Ein ganzes Poulet

Wieso nicht wieder einmal ein ganzes Poulet (ca. 2 kg) verwerten? Mit den Schenkeln einen klassischen Coq au Vin auf den Teller zaubern – mit Weiss- oder Rotwein, je nach Geschmack. Die beiden Pouletbrüste ergeben gegart eine proteinreiche Basis für einen Caesar Salad. Und mit dem Rest, der sogenannten Karkasse, einen herzhaften Pouletfond mit Gemüse angereichert kochen. Das sei eine Wohltat für kalte Wintertage. Ein gutes, natürlich aufgezogenes Freilandpoulet erhalte man schon ab 16 bis 18 Franken. Gut, günstig, lokal.

