

Porträt

Didi Bruna

Daniela Oegerli Müller Didi Bruna führt das Restaurant Frieden an der Zürcher Stampfenbachstrasse. Der Deutsche gehört zu den besten Köchen der Stadt.

Nach seiner Ausbildung zum Koch, welche er bei Mövenpick in Frankfurt absolvierte, kam Didi Bruna in die Schweiz, um genauer zu sein nach Zürich. Nicht wegen der Liebe – sondern weil er keine Lust auf die Bundeswehr hatte und ihm sein Lehrmeister zu einem Aus-

«Die Toskana gehört zu meinen Lieblingsdestinationen»

landaufenthalt riet. In Zürich arbeitete er anfangs wiederum für Mövenpick.

«Gerne hätte ich zu der Zeit in der Toskana gearbeitet. Weil ich die Sprache nicht beherrschte, wurde aus diesem Wunsch lediglich ein längerer Ferientaufenthalt.» Erst einige Jahre später, arbeitete der 47-Jährige eine Sommersaison lang in seiner Lieblingsdestination.

Zurück in Zürich machte der sympathische Deutsche für zwei Jahre in der Zürcher Kronenhalle halt. Und danach war er acht Jahre lang in der Blauen Ente als Küchenchef tätig: «Mein Ziel war es schon damals, mit meinem Wissen und meiner Erfahrung ein Küchen-Team zum Erfolg zu führen. Die grösste Herausforderung ist jedoch, alle Faktoren so zu beeinflussen, dass die Abläufe reibungslos funktio-



Didi Bruna ist leidenschaftlicher Koch, Weinliebhaber und Gastgeber.

nieren und gleichzeitig eine positive Arbeitsstimmung herrscht.» Schon damals pilgerten die Zürcher in Scharen zur Mühle Tiefenbrunnen, um sich von Brunas Kochkünsten verzaubern zu lassen.

«Eigentlich wollte ich gar nie Koch werden, sondern Künstler»

Eigentlich wollte Didi Bruna gar nie Koch werden: «Ich habe mich erst gegen Ende der Schulzeit für das Kochen entschieden, im Grunde wollte ich einen künstlerischen Beruf ergreifen. Bei der damaligen Lehrstellenknappheit war dies aber ein unmögliches Unterfangen.» Einen Bezug zum Kochen erhielt er aber schon in jungen Jahren. Er kochte jeweils zu Hause

mit seiner Grossmutter, die als junge Frau Köchin in einem böhmischen Hotel war.

Seine Affinität zur Kunst sehen seine Gäste in und um seine Dessert-Kreationen. Auch bei grösstem Gästeandrang zeichnet er mit flüssiger Schokolade kleine Kunstwerke auf den Teller- rand. «Beim Zusammenstellen der Speisekarte bin ich ebenfalls gerne kreativ, sie muss interessant zum Lesen sein. Meine Suche nach speziellen Produkten, der Einbezug von saisonalen Zutaten und die Lust, Neues auszuprobieren, sind wichtige Komponenten meiner Kreationen.» Der Kochkünstler wechselt seine Speisekarte alle sechs Wochen und kreiert jeden Monat ein neues Vier-Gang-Menü.

Richtig verliebt haben sich die Zürcherinnen und Zürcher in Didis Kochkünste, als er 1998 das Didi's Bistro an der Asylstrasse eröffnete: «Der Betrieb lief gut, aber für die Art von Küche, welche wir anbieten, war der Betrieb schlicht eine Nummer zu klein. Ausserdem war die hohe Miete eine grosse Belastung.»

Seine Leidenschaft für das Kochen und das Pflegen des Weinkellers sowie der Ehrgeiz nur gelungene Kombinationen auf den Tisch zu bringen, führten dazu, dass Didi Bruna sehr viel arbeitete. Ende 2001 dann gab er sein Bistro auf und schaute sich nach einem anderen Arbeitsfeld um. Bis im Frühjahr 2003 wirkte er an verschiedenen Orten als Küchenchef.

An Ostern im Jahr 2003 jedoch, als er mit einem Motorroller durch Zürich fuhr, verweigerte ihm ein Autofahrer den Vortritt. Er verletzte sich beide Beine so schwer, dass er rund ein Jahr lang brauchte, um wieder zu gehen: «Die Ärzte rieten mir, den Beruf an den Nagel zu hängen. Sie gingen davon aus, dass ich

«Der schwere Unfall hätte fast das Aus für meinen Beruf bedeutet»

nicht mehr mehrere Stunden aneinander stehen könnte.»

Für Didi Bruna war aber klar, dass er nichts an den Nagel hängen würde und schon gar nicht seine Leidenschaft, das Kochen. Nach seiner Genesung, folgte ein Engagement im Hotel Rössli, wo er an fünf Abenden die Woche für jeweils 20 Personen kochte: «Dies war der ideale Ort, um mich wieder an die Arbeit im Stehen zu gewöhnen.»

Nun hat der Spitzenkoch «seinen Frieden» gefunden, wie einige seiner Freunde, an der Eröffnungsparty des Restaurant Frieden im Jahr 2006 meinten. «Es macht mir riesigen Spass, ich habe ein tolles Team und ein perfektes Umfeld. Wer hätte nach meinem Horrorunfall gedacht, dass ich wieder auf diesem hohen Niveau mithalten kann...»

www.didisfrieden.ch

En bref

Didi Bruna dirige le restaurant Frieden à Zurich. Il fait partie des meilleurs cuisiniers de la ville et exerce son métier avec beaucoup de passion. Un grave accident aurait pu signifier la fin de sa carrière professionnelle.

D. OEGERLI/MÜLLER