

Spitzenkoch dirigiert vom Barhocker aus

Eben noch verwöhnte Didi Bruna anspruchsvolle Gaumen, wenig später lag er schwer verletzt im Spital. Ein Unfall hat das Leben des Kochs grundlegend verändert.

Von **Chris Winteler**

Didi Bruna humpelt, die blauen Krücken an den Körper gepresst. Ein paar Meter nur, schon sinkt er erschöpft auf den Stuhl. Schiebt die Speisekarte des Restaurants Wildpark in Langnau am Albis über den Tisch. Nicht ohne Stolz. Die Wildsau, die den Jäger jagt, hat er gezeichnet, die herbstlichen Menüs stammen ebenfalls von ihm: Geräucherter Wildsauschnitten an lauwarmem Pilzsalat oder Sauerkrautcrèmesuppe mit luftgetrockneter Hirschwurst. Im Wildpark wächst das Fleisch quasi vor der Beiz. Tagsüber bewundern die Ausflügler die stolzen Hirsche im Gehege, abends dann bestellen sie den Hirsch als Wurst. Zubereitet werden die Wildspeisen allerdings nicht vom Spitzenkoch persönlich. Seit jener verheerenden Aprilnacht dieses Jahres musste er mehrere Gänge zurückschalten. Zu schwach sind seither Brunas Beine, um stundenlang am Herd zu stehen. Wenigstens schaffe er es inzwischen, von Zeit zu Zeit auf dem Barhocker zu sitzen, und die Küchenbrigade zu dirigieren, sagt der 42-jährige gebürtige Deutsche.

Ein Bauch kann so nicht wachsen

Früher gab Didi Bruna mächtig Gas. Auf seiner Honda 600, mit der er in der spärlichen Freizeit über Rennstrecken raste. Vor allem aber im Alltag als Koch. Von morgens früh bis abends spät stand er am Herd. Hektik, Stress pur. Ein Bauch konnte bei diesem Tempo nicht wachsen. Das mit dem dicken Koch sei sowieso «ein blödes Vorurteil», sagt er. «Es gibt sicher mehr dicke Bandurcharaus geeignet ist, um an Pfunden zuzulegen: Hackbraten und süsse Knödel gelten ihm besonders gut. Beides von der Oma in Offenbach gelernt und später in Zürcher Küchen verfeinert. Kronenhalle, Zunfthaus Rüden, Blaue Ente, Neumarkt – schliesslich konnte er ein Bistro im Kreis 7 übernehmen, das Didi's. Josef Estermann war ein häufiger Gast, fragte, ob Bruna der Präsidialabteilung im Muraltengut mal einen kleinen Kochkurs geben könnte. Und auch die Tester von «Gault Millau» schauten vorbei. Gaben ihm 14 Punkte – nur sieben



BILD ALESSANDRO DELLA BELLA

Geweihe an der Wand, Wild auf dem Teller: Didi Bruna mit Küchenbrigade.

Zürcher Restaurants haben mehr und keine über 16.

Urs Heller, Herausgeber der Fressfibel, sagt: «Bruna ist ein sehr guter Koch, der seine Küche der Zeit anpasst.» Und das Servierte sei «mit Verdacht auf Talent» zubereitet. Bei Bruna ist alles Bio, keine Hoch-

leistungsschweine, keine Leber von gestopften Gänsen, keine vom Aussterben bedrohten Fische, keine Erdbeeren im Winter. Trotz Erfolg, Ende 2001 konnte er nicht mehr, zu klein die Küche, zu hoch die Miete, zu viel die Arbeit. Es folgte ein Zwischenhalt im Restaurant Münsterhof, bevor er am

9. April dieses Jahres Neuanfang feierte: Didi Bruna lud als Küchenchef des Restaurants Wildpark ein. Der Esssaal, die Jägerstube, wurde nach seinen Ideen aufgefrischt, Geweihe überall, selbst die Lampen gehörten früher mal Hirschen. Dammhirsch gabs auch zum Einstand.

Ein Auto schnitt ihm den Weg ab

Die Gastroteur hatten ihre Lobeshymnen noch nicht veröffentlicht, da passierte es. Ostersonntag wars, Bruna fuhr auf seinem Roller spätnachts vom Wildpark in die Stadt. Überquerte bei Grün eine Kreuzung – prallte in ein Auto, blieb liegen. Der Oberschenkel zweimal gebrochen, der Unterschenkel zertrümmert. Fünf Stunden lang wurde das linke Bein im Spital Triemli operiert. Währenddessen kam es im ruhenden rechten Bein zu Komplikationen, einem so genannten Logensyndrom: «Knallhart» sei der Unterschenkel gewesen, er musste aufgeschnitten werden, Haut wurde verpflanzt. Bruna zieht das Hosenbein hoch – zeigt eine lange, breite Narbe. Er sagt: «Mister Universum werde ich nicht mehr.»

Acht Wochen Spital, zehn Wochen Rehaklinik in Bellikon. Bruna musste wieder gehen lernen, wie ein kleines Kind, hilflos und ausgeliefert habe er sich gefühlt. Zum Nichtstun verdammt. Doch ganz konnte er die Arbeit nicht lassen: Im Krankbett stellte er die Sommerspeisekarte zusammen, instruierte seinen Koch am Telefon. Und später, in der Rehaklinik, gab er dem Ärzteteam einen Kochkurs: roter Thon auf Auberginenpüree. Dann wurde er gefragt, ob er nicht das Zentraleck im Kreis 4 übernehmen wolle. Er musste absagen. Vorläufig bleibt er im Wildpark. Aber irgendwann, so fern es seine Beine zulassen, möchte er wieder eine eigene Beiz in der Stadt. Einiges sei am Köcheln, konkret sei noch nichts. Zurzeit macht Didi Bruna nur noch eins ums andere – Schritt für Schritt.