

Kochakademie Heiligkreuz

Kulinarischer Nabel der Schweiz



Blick ins Innere der Kochakademie Heiligkreuz. Herzstück ist das Refektorium, ein Speisesaal, wo die Kreationen angehender Starköche verspeist werden können.

Die Schweiz ist das Land mit der höchsten Dichte an Sterneköchen in Europa. Und es soll noch besser kommen: Der idyllische Wallfahrtsort Heiligkreuz in der UNESCO Biosphäre Entlebuch könnte zum kulinarischen Nabel der Schweiz werden. Im Sommer 2020 ist die Eröffnung einer einzigartigen Kochakademie geplant. Text und Fotos: Hans Wüst



Aussenansicht des siegreichen Wettbewerbprojekts. Links das zu Studentenwohnungen umfunktionierte ehemalige Ferienheim, davor ein Neubau mit weiteren Wohnungen und hinten die neue Kochakademie.

Die Schweiz ist ein kleines Land. Aber es bringt immer wieder Köpfe von Weltformat hervor, sei es im Sport, in der Literatur, in der Wissenschaft, in der Wirtschaft. In Sachen Kulinarik steht man noch etwas im Schatten von Hochburgen wie Frankreich oder Italien. Eigentlich zu unrecht. Kein anderes Land in Europa verfügt über eine höhere Dichte an Sterne-Restaurants pro Einwohner als die Schweiz. Die Bestätigung liefert der renommierte Guide Michelin 2018. In der Schweizer Ausgabe werden 118 Restaurants mit einem, zwei oder sogar drei Sternen ausgezeichnet.

Sterneköche als Botschafter

Zu den geadelten Köchen gehören seit Jahren Stefan Wiesner vom Gasthof Rössli in Escholzmatt, Tanja Grandits vom Restaurant Stucki in Basel und Vreni Giger vom Restaurant Rigiblick in Zürich. Zusammen mit weiteren prominenten Botschaftern unterstützt dieses Trio eine auf den ersten Blick etwas verrückte Idee: Der verschlafene Wallfahrtsort Heiligkreuz oberhalb der Entlebucher Gemeinde Hasle soll zu einem kulinarischen Nabel der Schweiz wer-

den. Angefangen hat alles vor ein paar Jahren, als die Ingenbohrer Schwestern wegen fehlender Nachfrage beschlossen, ihr Ferienheim auf Heiligkreuz aufzugeben und zu veräussern. 2014 wurde unter dem Präsidium von Heidi Duss aus Escholzmatt der Verein Chance Heiligkreuz gegründet, mit dem Ziel, eine sinnvolle Neunutzung zu finden. Die zündende Idee kam von Stefan Wiesner, dem als «Hexer vom Entlebuch» bekannten Naturkoch vom «Rössli» in Escholzmatt. Er schlug vor, auf der Liegenschaft des ehemaligen Schwestern-Ferienheims eine schweizerische Kochakademie zu eröffnen. Sie soll Jungköchen ermöglichen, in Ruhe und idyllischer Umgebung das erlernte Handwerk während zwei Jahren bis zur Perfektion auszuweilen. Wiesners Idee stiess wegen der abgelegenen Lage da und dort auf Skepsis, vielerorts aber auf grosse Begeisterung. So beim Schweizer Kochverband und der Hotel & Gastro Union, welche die Kochakademie als eidgenössische Fachhochschule Kulinarik betreiben wollen. Oder bei Bau- und Immobilienunternehmer Beat Odinga aus Uster, der von den 25 Millionen Franken Investitionskosten mehr als ein Drittel übernehmen will.

Ein «Leuchtturmprojekt»

Ein aus einem Wettbewerb hervorgegangenes Projekt liegt mittlerweile vor. Es stammt von einem Zürcher Architektenteam um Thomas Schregenberger. Es sieht den Umbau des bestehenden Ferienheims in ein Wohnhaus für 50 Kochstudenten sowie einen angrenzenden Neubau für die Kochakademie vor. Noch sind ein paar Hürden zu nehmen, bis mit dem Bau begonnen werden kann. Das letzte Wort liegt beim Stimmvolk von Hasle, das im Mai 2018 dem Bebauungsplan und der nötigen Zonenplanänderung zustimmen muss, damit dieses «Entlebucher Leuchtturmprojekt» im Sommer 2020 eröffnet werden kann.

Selbstfahrende Postautos

Leuchtturmfunktion soll einerseits die Kochakademie übernehmen, indem sie die Jungköche für eine nachhaltige Naturküche mit regionalen Produkten begeistert. Andererseits aber auch die verkehrstechnische Erschliessung dieser auf 1100 Metern über Meer gelegenen Ausbildungsstätte: Den Initianten schweben selbstfahrende elektrobetriebene Postautos zwischen Hasle und Heiligkreuz vor.