

Alfred Herbert Diesen Monat kocht die Redaktion mit dem Börsenguru und Aviatikexperten

Fleissiger Lebemann im siebten Paradies

Wohlhabend und bekannt geworden ist der Joner Alfred Herbert als Börsenexperte. Doch auch in der Küche hat er eine gute Nase. Sein Motto: Das Geld soll man dem Metzger bringen – nicht dem Arzt.

Andreas Schürer

«Treten Sie herein, meine Herren», sagt Alfred Herbert zum Fotografen und zum Journalisten, die mit ihm kochen wollen. Er sagt es kurz und knapp. Aber abweisend ist er nicht. Sofort führt er durch das Haus, das in Jona an der Paradiesstrasse 7 liegt. Die Adresse ist voller Symbolik: Nach indischer Lehre ist das siebte Paradies das schönste, erklärt der Gastgeber. Seit über 40 Jahren wohnt er hier, zusammen mit seiner Frau Erika. Die beiden Söhne, Banker und Software-Unternehmer und wie der Vater beides Grenadiere, sind inzwischen ausgezogen.

In der Kellerbar hängt ein Cognac-Schrank an der Wand – mit edlen Flaschen gefüllt, alle Jahrgang 1936. Herbert kommentiert trocken: «Ich trinke nur meinen Jahrgang.» Der Mann liebt markige Sprüche, das wird schnell klar. An der Wand hängen auch ausgestopfte Fische: Trophäen, die der passionierte Fliegenfischer aus aller Welt heimgebracht hat, aus Kanada und Kamtschaka zum Beispiel. Er stichelt: «Fliegenfischen ist die hohe Schule der Fischerei – nicht «Würmlibaden.» Im Weinkeller finden sich Flaschen ab Jahrgang 1835. Ob der noch trinkbar sei. Herbert: «Ich habe auch «Baslerübli»-Marken. Aber auf Briefe klebe ich sie nicht.»

Abwechslungsweise in der Küche

Imposant ist es, das «siebte Paradies»: Erst recht auf der 22 Meter langen Terrasse mit Sicht auf das Schloss Rapperswil, die Ufenau, die Lützelau und die Alpen. Nüchtern-lässig bemerkt Herbert: «Schon mein Vater sagte: Das Leben ist zu kurz, um zweite Klasse zu reisen.»

Der Vater, Mühlenbauer, war in der ganzen Welt gefragt: So kam Alfred Herbert schon als Kind weit herum. Geboren ist er in Nizza. Die Mutter sorgte da-



Erika und Alfred Herbert, hier assistiert von Redaktor Andreas Schürer, sind eingespielt – auch in der Küche. (Reto Schneider)

für, dass er trotz der Reiserei kein unstehtes Leben führte. Sie lehrte ihn Disziplin. Ein Beispiel: Mit zehn Jahren musste er regelmässig eine Woche lang jeden Tag ein Vier-Gang-Menü kochen – ohne sich zu wiederholen. Die Mutter liess ihn auch wöchentlich einen Aufsatz schreiben und besprach Stil und Inhalt mit ihm. Diszipliniert war Herbert auch von sich aus. Das «Meyers Konversations-Lexikon» las er von A bis Z durch. Mit 16 war er mit dem letzten der 20 Bände fertig.

Die Erziehung, die Vermittlung «eines breiten Horizonts», wie Herbert es nennt, hat Spuren hinterlassen. Er schreibt heute noch, unter anderem kommentiert er als «Guru» der Wirtschaftszeitung «Cash» Börsengerüchte – und er kocht auch mit 70 noch leidenschaftlich gerne. Seine Spezialitäten seien Fleisch und Meeresfrüchte, lobt seine Frau Erika. Heute spielt er seine Stärken voll aus: Es gibt unter anderem französische Moules an Currysauce, Riesen-

crevetten und Lammgigot de Sisteron (siehe Kasten). Herbert weiss, worauf es ankommt. Erstklassig müsse das Fleisch sein. Seine Mutter habe den Spruch geprägt: «Das Geld soll man dem Metzger bringen – nicht dem Arzt.»

Herbert bittet die Haushälterin, die «Perle», Prosecco einzuschicken; der Apéro wird am Herd eingenommen. Er bürstet die Moules, erklärt, dass sie am besten schmecken, wenn sie aus kaltem Atlantikwasser kämen, und erzählt, dass er seine Frau oft bekoche. Diese bestätigt: «Wir wechseln uns ab. Wenn er Gäste hat, koche ich – und umgekehrt.» Oft gehen sie auch in Kochkurse. Letztes Jahr liessen sie sich auf einer Vietnam-Riese kulinarisch inspirieren.

«Eine der letzten Wildsäue»

Zusammengekommen sind Erika und Alfred Herbert vor 52 Jahren in Basel. Er erinnert sich: «Ich habe gleich gewusst: Die will ich heiraten.» Die Liebe währt: Auch wenn er allein auf Reisen ist, ver-

geht kein Tag, an dem sie nicht zumindest miteinander telefonieren.

Jetzt kann die Lammkeule aus dem Ofen genommen werden. Herbert deckt sie für zehn Minuten mit Haushaltspapier ab, verfeinert die Sauce und erzählt weiter – dass er auch ein passionierter Flieger ist, «eine der letzten Wildsäue, die alles fliegen»: Segelflugzeuge, Motorflugzeuge, Wasserflugzeuge, Gletscherflugzeuge und Helikopter. Allmählich beginnt man sich zu wundern, wie einer so vieles in einem Leben unterbringen kann. Mit dem Segelflugzeug hat er fünf Schweizer Rekorde erfliegen. Jahrelang hat er internationale Fliegerverbände präsidiert und dadurch unter anderem den später ermordeten indischen Präsidenten Rajiv Gandhi und den Schah von Persien kennen gelernt. Heute noch hat er ein grosses Beziehungsnetz. Auf Einladung der chilenischen Luftwaffe werden er und seine Frau im Herbst ab Santiago de Chile nach Patagonien fliegen. Der Spruch

seines Vaters hallt nach: «Das Leben ist zu kurz, um zweite Klasse zu reisen.» Derweil ist die Vorspeise bereit. Herbert schöpft die Moules und ruft: «Das ist der Teller für Herrn Schürer – abfahren.»

Erster Börsenerfolg mit 17

Das Rezept, viele Tätigkeiten unter einen Hut zu bringen, hat Herbert auch von seiner Mutter, wie er während des Essens erzählt: Es ist die Kombination von Disziplin und Gelassenheit. «Wichtig ist, sich so gut zu organisieren, dass man nie gehetzt ist.» Sein Glück sei, dass er nur vier Stunden Schlaf brauche: «Meine Tage sind vier Stunden länger – damit bin ich gegenüber den meisten im Vorteil.» Um 4 Uhr morgens erhält er jeweils telefonisch Bericht von der Börse in Tokio, um 4.45 Uhr kommt der Kurier mit Zeitungen und Zeitschriften. Die studiert er, dann läuft er zackig durch die Weinberge nach Feldbach und zurück, ruht kurz aus, telefoniert mit seinen Börsenkontaktpersonen und schreibt die Guru-Kolumne für «Cash» – sodass sie noch vor der Börseneröffnung im Internet steht. Gestartet hat er seine Börsenkarriere mit 17. Mit einem Einsatz von 50 Rappen hat er als Lehrling im Sporttoto 1200 Franken gewonnen – und den Gewinn an der Börse mit riskanten Geschäften kurzerhand vervierfacht.

Herbert nimmt einen Schluck Weisswein, Vermentino di Sardegna. Die «Perle» serviert die Lammgigot, Risotto mit Steinpilzen, Babykfen und Cherry-Tomaten, Rotwein, einen Rioja Jahrgang 1978. Später das Dessert: Orangensalat, Eiswein, Kaffee und Friandises. Das Essen, alles von Herbert und Co. zubereitet, schmeckt vorzüglich, 1. Klasse.

Dann, um zwei Uhr an diesem Nachmittag, sagt der Gastgeber: «So, meine Herren, wir haben drei schöne Stunden erlebt, jetzt muss ich arbeiten.»

Küchengespräche

Einmal im Monat besucht die Redaktion eine prominente Person aus der Region in ihrer Küche. Dort kochen wir gemeinsam ein Rezept, das der Gastgeber selber ausgesucht hat, und plaudern über Gott, die Welt und gutes Essen. (zsz)

Ein Vier-Gang-Menü für Feinschmecker

Das Menü:

Apéro: Thonfilet Wasabi, schottischer Wildlachs an Sojasauce. Dazu Prosecco.

Vorspeise: Französische Moules, Riesencrevetten an Currysauce, Baguette, Babyleaf- und Rucicola-Salat an ölfreier japanischer Salatsauce. Dazu Weisswein.

Hauptspeise: Lammgigot Sisteron, Risotto mit frischen Steinpilzen, Babykfen, Cherry-Tomaten. Dazu Rotwein.

Dessert: Französischer Käse, nach Wahl mit Eiswein serviert. Orangensalat mit Datteln, Friandises und Kaffee.

Zutaten für 4 Personen:

Apéro: 200–300 g Thonfilet, 200–300 g Wildlachs, 1 EL Wasabi-Senf, Einige Spritzer dunkle Sojasauce.

Vorspeise: 2 kg Französische Moules, 12 Stk. Riesencrevetten (Tigerprawns), 3–4 kleine Schalotten, 2 cm Ingwer, 1–2 Pepperoncini, Italienische Petersilie, 1–2 EL Olivenöl, 1–2 EL Currypulver (beste Qualität), 1 dl Noilly Prat, 1 dl Halbrahm, 1 Baguette. Nach Belieben Babyleaf- und Rucicola-Salat, Salatsauce nach Wahl.

Hauptspeise: 2 kg Lammgigot, 2–3 EL Olivenöl, 6 Zinken Knoblauch, 2 Zweiglein Rosmarin, Pfeffer und Salz aus der Mühle, 1–2 KL Curry, 1 EL Honig, 1/2 Würfel Fleischbouillon, 2 Tassen Risotto-Reis, Bratbuttercreme nach Bedarf, 1 grosse Zwiebel, 1 Wür-

fel Fleischbouillon, 2 dl Weisswein, 1 Tasse geriebener Parmesankäse, 40 g Butter, Salz nach Bedarf, 6–8 grosse, frische Steinpilze (oder 12 mittlere).

500g Babykfen, etwas Bratbuttercreme, 1/2 Würfel Gemüsebouillon, etwas Pfeffer und Salz.

18–20 Stk. Cherry-Tomaten, etwas Pfeffer und Salz, 1/2 KL Oregano.

Dessert: Französische Käseplatte nach Wahl.

6–8 grosse Orangen, 12 Stk. Datteln, 1 Limette (Saft), Friandises.

Zubereitung:

Apéro: Thonfilet würfeln und mit Wasabi anrichten. Wildlachs würfeln und mit Sojasauce beträufeln. Alle Würfel mit Zahnstocher und Prosecco servieren.

Vorspeise: Moules bürsten. Schalotten in Olivenöl anziehen. Curry, Pepperoncini und Ingwer beifügen. 1–2 Minuten anziehen. Noilly Prat beifügen, alles leicht anziehen lassen. In neuer Pfanne Moules aufsetzen, 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze anziehen, obige Sauce beifügen, Halbrahm zugeben und tüchtig rühren/schütteln.

1/3 Sauce beiseite stellen. Riesencrevetten in kaltes Wasser einlegen, schälen, mit Rückenschnitt Darm komplett entfernen. Crevetten mit Tuch trocknen und mit Pepperoncini-Öl einpinseln. In heisser Sauce 2–3 Min. ziehen lassen. Sofort servieren.



Passionierter Koch: Alfred Herbert mit dem fertigen Lammgigot.

Hauptspeise: Dem Lammgigot am Vorabend mit spitzem Messer geviertelte Knoblauch-Zinken ins Fleisch einspicken. In die gleiche Kerbe abgeschnittene Rosmarinbüscheli stecken. Olivenöl, Salz, Pfeffer, Curry und flüssigem Honig mischen und das Gigot damit bestreichen. Das Gigot gut in Alufolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen. 1 Stunde vor dem

Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Das Gigot ringsum anbraten, bis eine hellbraune Kruste entsteht. Im Ofen garen bei 80° C. Dauer: 4 Stunden. Dann 10 Minuten zugedeckt mit Folie ruhen lassen. Den Bratfond mit etwas heissem Wasser und wenig Bouillon auflösen und nach Belieben englische Mintsauce dazu servieren.

Risotto: In einer mittelgrossen Pfanne Bratbuttercreme mit gehackten Zwiebeln und Fleischbouillon-Würfel gut anziehen lassen, Reis zufügen und dünsten, bis er glasig ist. Mit Weisswein und heissem Wasser ablöschen (etwa doppelt soviel Flüssigkeit wie Reismasse), etwas Salz dazu. Bei mittlerem Feuer unter ständigem Rühren 20 Minuten kochen. Mit Käse und Butter mischen, Pilze beifügen (Risotto sollte dickflüssig sein).

Kfen: In einer flachen Bratpfanne in Bratbuttercreme und etwas Gemüsebouillon-Extrakt auf kleinem Feuer dünsten, bis sie al dente sind.

Cherry-Tomaten: Kreuzweise einschneiden, mit etwas Salz, Pfeffer und Oregano würzen und in einer flachen Bratpfanne dünsten, bis sie leicht aufspringen.

Dessert (Orangensalat): Am Morgen früh Orangen filetieren, Limettensaft und Rohrzucker darunterziehen, Datteln in vier Teile schneiden und Kern entfernen, dann unter die Orangen mischen und kaltstellen. (zsz)

Börsenguru

Alfred Herbert, 70 Jahre alt, wohnt in Jona, ist eine schillernde Figur, ein Alles-Köner, so macht es den Eindruck. Er ist Experte – Börsen-Experte, Aviatik-Experte, Koch-Experte, Wein-Experte, Fliegenfischer-Experte.

Die Gesetze der Börse hat Herbert in jahrzehntelanger Arbeit an den wichtigsten Finanzplätzen kennen gelernt. Für die Zeitung «Cash» kommentiert er in einer wöchentlichen Kolumne Trends und Gerüchte – als so genannter «Cash-Guru». In der Internetausgabe ist täglich eine Kolumne zu lesen (www.cash.ch/guru). Darüber hinaus wirkt er – vielsprachig – unter anderem als Berater verschiedener Grosskonzerne.

Präsent in den Medien ist Herbert auch als Aviatik-Experte. Die Fliegenerei ist sein grosses Hobby. Er fliegt Segelflugzeuge, Motorflugzeuge, Wasserflugzeuge, Gletscherflugzeuge und Helikopter. Je zehn Jahre lang war er Vizepräsident des Weltluftsportverbandes und Weltpräsident der FAI-Rotorcraft-Commission. Vom Weltluftsportverband hat er letztes Jahr die exklusive Goldmedaille erhalten, und er wurde zum Helikopter-Ehrenpräsidenten ernannt. Andere Leidenschaften Herberts sind das Fliegenfischen, das Kochen und Weine – er ist Mitglied mehrerer französischer Weinbruderschaften. Ständige Reisen führen ihn um die ganze Welt. (asü)