

«Gastronomie ist mein Leben»

Gilbert Ernst aus Rohr ist Vorsitzender der Solothurner «Chaîne des Rôtisseurs», einer exklusiven Tafelgesellschaft.

Lorenz Degen

Das er ein «Vogt» ist, sieht man Gilbert Ernst (54) nicht an. Als «Bailli» (Vogt) der «Bailliage de Soleure» (Vogtei Solothurn) obliegt ihm die Leitung der hiesigen «Chaîne des Rôtisseurs», kurz «Chaîne» genannt.

Die ungewöhnlichen Bezeichnungen stammen aus der Geschichte: «Wir sind kein gewöhnlicher Verein, sondern eine Bruderschaft», klärt Ernst auf. Die «Chaîne» wurde 1248 als Gilde der Gänsebrater in Frankreich gegründet. «Die beiden Spiesse auf unserem Wappen weisen auf diesen Ursprung hin», sagt Ernst, indem er auf das goldene Emblem hinweist, das jedes Mitglied an einem Band um den Hals trägt. «Darum herum sind Flämmchen abgebildet, dazu die Lilien des französischen Königshauses.» Nach dem Zweiten Weltkrieg kam es 1950 zu einer Neugründung, auf die sich die Ableger der Vereinigung zurückführen. «Die Schweiz ist mit 1800 bis 2000 Mitgliedern das drittgrösste Land innerhalb der Bruderschaft», weiss Ernst. Werden andere Länder besucht, schmücken danach Anstecker das Band. Bei Ernst prangen unter anderem Pins aus China und Thailand, aber auch von Basel und Aargau am grünen Bändel. «Damit sind immer sehr schöne Erinnerungen an wunderbare Abende verbunden.»

Zur Chaîne gehören einerseits Gastronominnen und Gastronomen, die «Professionellen». Daneben gibt es die «Amateure», die Freunde des guten und gepflegten Tafelns. «Wir sind kulinarische Botschafter», sagt Ernst. «Allerdings vergeben wir keine Punkte, Sterne oder Kochhauben für die Lokale.» Die Chaîne legt Wert auf exquisite Küche und einen entsprechenden Service. «Wenn ich nach offenem Wein frage und

**«Tiefkühl-
gemüse?
Jesses Gott!
BüchSENSalat?
Eine Beleidigung!»**

Gilbert Ernst
Rohr

die Bedienung antwortet mir «Roten oder Weissen?», dann ist bei mir grad fertig. Da müsste es zum Beispiel heissen «wir haben einen feinen Cabernet» oder diesen oder jenen. Mehr als drei Sorten sollten nicht aufgezählt werden, weil sich der Gast die nicht merken kann.»

Ernst, der in Olten geboren wurde und in Hägendorf aufwuchs, weiss, wovon er spricht. Nach der Schule stieg er ins Hotelfach ein. Als er im Motel Agip arbeitete, war die heutige Egerkingen Gemeindepräsidentin Jolanda Bartholdi seine Mentorin. «Du hast die Gastronomie im Blut», sagte sie zu mir», erinnert sich Ernst. Heute arbeitet er vor allem als Dozent an einer Hotelfachschule. «Gastronomie ist mein Leben!»

Was den Service angeht, so schwärmt Ernst von den früheren Techniken: «Ich liebe die alte Schule des Guéridon, des Beistelltischchens, wo noch vor dem Gast tranchiert, flambiert oder filetiert wird. Leider wird das kaum mehr praktiziert, allenfalls noch für ein Chateaubriand oder einen Rehrücken im Herbst.» Horror ist für Ernst al-



Das Zeichen der Gilde: Gilbert Ernst vor dem «Aarhof» in Olten, auch einem Mitglied bei der «Chaîne des Rôtisseurs».

Bild: Bruno Kissling

les, was die moderne Küche als «Convenience Food» bezeichnet: «Tiefkühlgemüse? Jesses Gott! BüchSENSalat? Eine Beleidigung!»

Im Niederamt ist das Gasthaus Schloss Falkenstein in Niedergösgen Mitglied der Chaîne. Neu wird die «Traube» in Trimbach aufgenommen, was Ernst sehr freut: «Arno Sgier ist ein Künstler der Küche!» Er hält immer Ausschau nach geeigneten Lokalen. «Den Hirschen in Erlinsbach hätte ich gerne dabei. Aber bislang hat es noch nicht geklappt.» Die Solothurner Chaîne, zu der auch der Loster-

fer Gemeindepräsident Thomas A. Müller gehört, umfasst gut hundert Mitglieder. «Ich bin sehr glücklich, dass ich auf die gute Zusammenarbeit meines professionellen Komitees zählen kann, das hinter mir steht», so Ernst.

Die momentane Lage ist für Ernst «eine Katastrophe.» Und nicht nur wegen der Restaurants: «Es kommt alles ins Stocken: Die Weinhändler können ihre Weine nicht mehr absetzen, es wird kein neues Geschirr mehr bestellt, da ja nichts mehr kaputtgeht, die Gemüselieferanten bleiben auf ihren Kist-

chen sitzen.» Auch die Lehrstellen gehen verloren: «Es ist noch nicht abzusehen, welche Bildung uns da künftig fehlen wird.»

Ernst findet es gut, wenn sich Wirte mit Take-aways behelfen. «So kann wenigstens etwas Umsatz gemacht werden.» Persönlich möchte er sich aber nicht so verpflegen: «Ich kann nicht ein Gourmet-Menü aus einer Pappschachtel essen. Unmöglich.» Für die Zukunft sieht Ernst zwei Ebenen: «Die Spitzen-Gastronomie wird es immer geben, so wie auch den Fast-Food-Dönerladen. Die da-

zwischen, die Landgasthöfe und bürgerlichen Restaurants, werden es immer schwerer haben.»

Wer der Chaîne beitreten möchte, braucht zwei «Götis». Freude am gepflegten Dinieren und eine gewisse Trinkfestigkeit sind Grundvoraussetzungen. «Die Aufnahme ist eine ganz besondere Zeremonie, mit einem Ritterschlag.» Wegen der Pandemie wurde der letztjährige Anlass, zu dem sich schon internationale Gäste angemeldet haben, abgesagt. Ernst hofft auf 2021: «Die Leute wollen zusammenkommen, wollen geniessen, wollen wieder richtig leben.»