

Risotto in Rock



Für gewöhnlich beschallen Leo Leoni und Freddy Scherer mit ihrem Sound ganze Stadien. Für das Migros-Magazin gehen die Gotthard-Gitarristen fremd und rocken zur Abwechslung die Küche.

Morgens um zehn ist es ruhig in Oggi TI. Kein Wunder, denn um diese Uhrzeit ist das Café Gotthard noch geschlossen. Sein Wirt und Gotthard-Gitarrist Leo Leoni ist trotzdem schon da und blinzelt fröhlich in die Morgensonne. Gemeinsam mit seinem Bandkollegen und Gitarristen Freddy Scherer will er ausnahmsweise nicht in die Saiten, sondern zum Kochlöffel greifen. Exklusiv für das Migros-Magazin.

In der gemütlichen Beiz schmücken Leonis Instrumente die Wand, dazu Gold- und Platinplatten von Gotthard. Das Ambiente erinnert ein wenig an ein Hardrockcafé, wirkt aber authentischer, weil hier mit Hausherr Leoni ein Stargitarrist persönlich das Zepter schwingt. Und gelegentlich – so wie heute – sogar am Herd. Als Assistentin fungiert «Saisonküche»-Köchin Erica Bänziger, die jetzt die Küche entert und die Mise en place startet. Was sie mit den Hardrockern zubereiten wird, ist eine

Spezialität des Hauses: Rotweinrisotto mit Drumsticks.

Die Idee mit den Drumsticks kam den Musikern auf Tour

Die Drumsticks sind für einmal keine Pouletschlegel, denn der Name bezieht sich auf Spiessli. «Das haben wir auf einer Tournee entwickelt. Wir haben grilliert und hatten keine Holzspiessli. Erst war es ein Spass, aber es funktionierte prima», erzählt Freddy Scherer. Das Problem: Schlagzeugstöcke sind lackiert und nicht lebensmittelecht. Damit im «Grotthard» Spiessli dieser Machart serviert werden können, hat Leo Leoni beim Hersteller extra unlackierte Sticks bestellt.

Mit vollem Bauch geht keiner auf die Bühne

Geht es um die Verpflegung auf Tournee, sind die Gotthard-Jungs Meister der Improvisation und geniessen so manchen kulinarischen Höhenflug. Doch wenn der Job ruft, gelten feste Regeln. «Zwei Stunden vor dem Auftritt wird nichts mehr gegessen», sagt Freddy Scherer. «Oder maximal eine halbe Portion», ergänzt Leoni. Wenn allerdings Chips herumlägen, «greifen wir alle gern zu, auch wenn ein richtiges Essen natürlich besser wäre». Nach der schweisstreibenden Show jedenfalls wird der Flüssigkeitsverlust mit einem gut gekühlten Bier ausgeglichen. «Ich bin Biertrinker», betont Scherer und fügt grinsend hinzu, «aber Weingeniesser.»



Apropos Wein: Köchin Erica Bänziger hat in der Küche eine Flasche Rotwein mit den Unterschriften der Bandmitglieder entdeckt. «Das ist eine Flasche Gotthard-Wein, ein Merlot aus dem Tessin, den wir jetzt auf unserer Homepage anbieten», erklärt Leoni. «Den Erlös aus dem Verkauf spenden wir dem Centro Myosuisse Ticino, das Einrichtungen für Muskelkranke in Lugano und Bellinzona betreibt.» Ein

ordentlicher Schluck des Weins wandert gleich einmal in den Risotto, das die Köchin inzwischen fleissig rührt. «Mag nicht einer von euch übernehmen?», fragt sie, um die beiden Musiker an den Herd zu locken.

In seiner Küche kennt sich Leo Leoni aus. Jeder Handgriff sitzt, auch wenn er hier nicht der Chefkoch ist. Das würde sich nicht mit dem Leben eines Profimusikers vereinbaren lassen. Bei Gotthard folgen auf Tourjahre meist Studiojahre. «Sind wir im Studio, können die Tage lang werden. Aber das gemeinsame Mittagessen ist immer ein Muss», sagt Scherer.

Sex, Drogen, Rock 'n' Roll ... und Essen

Gotthard sind seit fast 25 Jahren unterwegs. Wie hat sich das Tourleben verändert? «Früher war es Sex, Drugs and Rock 'n' Roll. Heute ist es doch eher Food, Wine and Whisky», amüsiert sich Leo Leoni. Freddy Scherer lässt das so nicht stehen und scherzt mit gespielter Entrüstung auf Englisch: «No, we just added food.» Nein, Sex, Drogen und Rock 'n' Roll seien gar nicht verloren gegangen, sondern nur mit Essen ergänzt worden. Es scheint also doch etwas dran zu sein an der Redewendung «Essen ist der Sex des Alters». Ein Thema, über das man mit der Band vortrefflich scherzen kann: Die Gotthard-Musiker gehen mittlerweile auf die 50 zu.

Freddy Scherer und Leo Leoni haben Roastbeef um die (unlackierten) Drumsticks gewickelt, darüber kommt jetzt eine Lage Kräuterspeck. Kaum dringt aus der Gotthard-Küche der Duft nach Grilliertem, taucht auch Leadsänger Nic Maeder auf. Das feine Zmittag will er sich nicht entgehen lassen.

Der Risotto wird stilecht auf Gotthard-Brettern serviert, auf denen eine E-Gitarre eingebrannt ist. Es wird angestossen. Weniger auf Sex, Drogen und Rock 'n' Roll als auf das gute Essen.

[Schicken Sie uns Ihren Artikel zum Thema: **Hier Artikel einreichen**](#)

MM.ch

Auf **migrosmagazin.ch** [einloggen](#), um alle Funktionen von migrosmagazin.ch zu benutzen oder [registrieren](#), wenn Sie noch keinen Login besitzen.