

Samstagsinterview

Anton Mosimann, Spitzenkoch

«Lange Zeit hatte der Beruf des Kochs nicht den besten Ruf»

Er könne auch heute nicht warten, bis er zur Arbeit gehen dürfe, sagt Anton Mosimann. Er sei stolz, Koch zu sein.

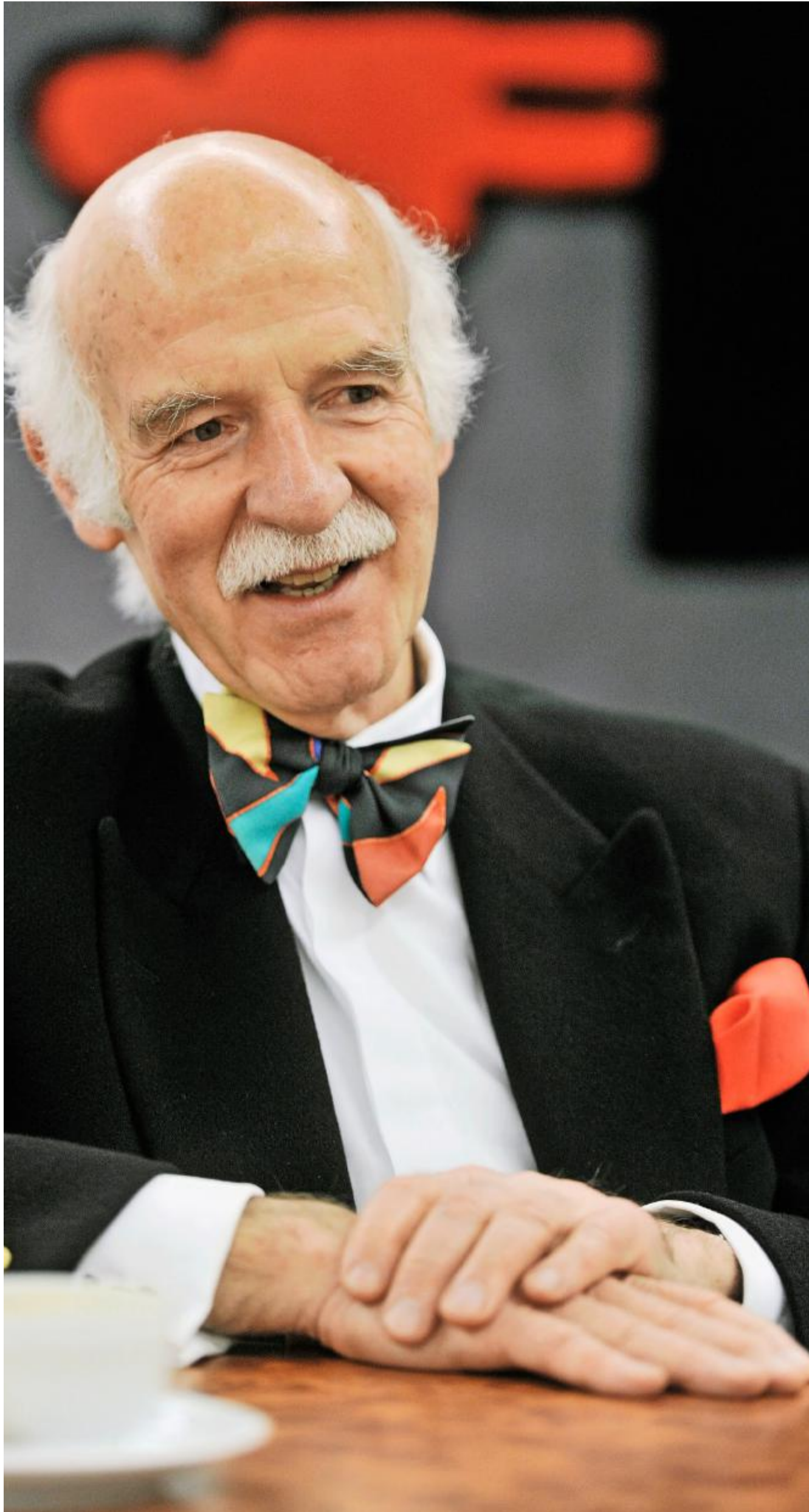


Foto: Adrian Moser

Interview: Rudolf Burger

Herr Mosimann, Sie waren im Schweizer Haus in Sotschi verantwortlich fürs Essen. Wir war das?

Es war eine tolle Erfahrung, sehr gut organisiert. Ich habe mich sehr sicher gefühlt mit den 250 000 Polizisten und Soldaten. Jede Busstation und jede Seitenstrasse war bewacht. Ich hatte die kulinarische Verantwortung fürs Schweizer Haus, für die Häuser von Norwegen und Kanada und für ein Restaurant in den Bergen. Gekocht habe ich selber vier Tage im Haus von Jet Set Sports für VIPs.

Haben Sie die Lebensmittel aus der Schweiz liefern lassen?

Von überallher kam etwas, auch aus England. In Russland hat uns ein Schweizer Metzger mit qualitativ guten Bratwürsten und Cervelats versorgt. Wir hatten nur ein Problem: Ein Camion mit 800 Kilogramm Raclette-Käse wurde ausserhalb von Kiew entführt.

“
Mit den 250 000 Polizisten und Soldaten fühlte ich mich sicher.

Weiss man, wer die Täter waren?

Vermutlich eine Bande. Die Polizei erklärte, der Camion sei unauffindbar. Auf jeden Fall kam der Käse nie an.

Cervelat, Bratwürste, Raclette-Käse – das tönt nicht nach Haute Cuisine.

Wir haben beides gemacht. Wir hatten ein Outlet mit Cervelats und Bratwürsten, die wir über die Gasse serviert haben – da standen immer viele Leuten an. Dann gab es im Schweizer Haus aber auch Geschnetzeltes mit Rösti und im Restaurant oben ein Menü à la carte wie in London, mit Schweizer und internationalen Gerichten gehobenen Standards.

Mit Ihrer Küche haben Sie vielleicht einen Beitrag zum Schweizer Medaillensegen geleistet.

Ich hoffe es (lacht). Ich bin stolz auf unsere Medaillengewinner, und es hat Freude gemacht, wie die Medaillen im Schweizer Haus gefeiert wurden.

Für einmal hat bei Ihnen aber wohl nicht das Essen im Mittelpunkt gestanden, sondern die Medaillen. Macht man heute nicht ein zu grosses Tamtam ums Essen?

Klar ist ein bisschen übertrieben worden mit den Kochshows im Fernsehen und so weiter. Das ist aber auch positiv, lange Zeit hatte der Beruf des Kochs nicht den besten Ruf. Wenn ein junger Mann eine Kochlehre machen wollte, hiess es: Geh besser an die Universität oder ins Banking-Business. Heute gibt es junge Leute im Kochberuf, deren Eltern CEOs von grossen Firmen sind.

Ihr Kommentar zum Wort: «Man isst, um zu leben, und lebt nicht, um zu essen?»

Essen ist Kultur. Man isst und diskutiert zusammen. Ich koche sehr viel für Number 10 Downing Street in London...

... also für den Premierminister.

Ja. Ich habe schon fünf Premierminister bekocht. Bei Lady Thatcher habe ich angefangen. Sie fragte mich an, ob ich kochen käme, Mitterrand sei zu Besuch, und ihr Küchenchef nicht ganz up to standard. Ich war geehrt. Es gab Kalbssteak mit frischen Pfifferlingen. Etwa drei Jahre

später war ich privat zu einer Party eingeladen. Auch Lady Thatcher war dort. Sie kam zu mir, bedankte sich und sagte: «You know it was a fantastic meal that you cooked for President Mitterrand a few years ago, but very expensive.»

Typisch Lady Thatcher...

Unglaublich, dass sie sich noch erinnerte. In der Zwischenzeit hatte sie wohl 1000 andere Probleme gewälzt.

Es war wohl so, dass konservative und Labour-Premiers Ihr Essen gleichermassen genossen haben?

Ob links oder rechts, alle essen gerne und trinken gerne ein gutes Glas Wein. Ich selber bin schön in der Mitte.

Sie sind der Sohn eines Wirtehepaars. War für Sie immer klar, dass Sie Koch werden wollten?

Ja. Mit sieben oder acht Jahren durfte ich schon in die Kochtöpfe schauen und mit dem Vater auf dem Markt in Biel einkaufen. So lernte ich langsam die Produkte kennen, frische Tomaten, die verschiedenen Käsesorten und so weiter.

War das Lokal Ihrer Eltern ein gutes Lokal?

Es war ein Lokal mit gutbürgerlicher Küche. Man kochte für Arbeiter, für Chauffeure, und ich durfte mitarbeiten.

Es gibt Zehntausende Köche. Was zeichnet den Spitzenkoch aus?

Das gewisse Etwas, das Gefühl, die Kreativität. Mit 18 Jahren nach der Lehre habe ich ins Palace-Hotel in Villars gewechselt, das war damals eines der besten Hotels. Es war eine der besten Entscheidungen in meiner Karriere.

Da waren Sie einer von vielen.

Sicher. Aber ich war schon in der Schule ein Streber und wollte immer ein bisschen mehr als meine Kollegen. Im Palace in Villars hatte ich dann einen guten, strengen Küchenchef. Das war wunderbar. Für mich war danach klar, dass ich nur noch in den besten Häusern arbeiten und Küchenchef in einem grossen Hotel werden wollte.

Und wie wird man das?

Man muss dranbleiben. Man ist immer nur so gut, wie es das letzte Essen war. Was ich zubereite, ist im Gegensatz zum Bild eines Künstlers in einer halben Stunde weg. Ich habe vor 25 Jahren die Cuisine Naturelle kreiert, ohne Butter und Rahm, eine ganz einfache, gesunde Küche mit guten, nicht unbedingt teuren Produkten. Mit diesen Produkten mache ich möglichst wenig, damit sie den Eigengeschmack behalten.

Ist Ihnen auch schon einmal ein Essen missraten?

So richtig missraten noch keines, weil ich die Grundbasis beherrsche und diszipliniert bin. Ich würde an einer wichtigen Party nie etwas servieren, was ich noch nie ausprobiert habe.

Als Laie findet man, es könnte auch Glücksache sein, wie Gault-Millau-Punkte und Michelin-Sterne verteilt werden. Ist Kochkunst messbar?

Es ist eine Sache des Geschmacks. Es gibt Leute, die essen gerne mit viel Salz, andere mit wenig. Ich muss eine Mittellinie finden. Wenn ich für 300 Leute eine Suppe abschmecke, entscheide ich, wie viel Salz oder sonst etwas in die Suppe kommt. Ich muss den Geschmack der 300 berücksichtigen. Das ist nicht einfach. Wenn ich in Fernost koche, muss ich daran denken, dass Chinesen und Japaner weniger Salz verwenden. Es braucht Gefühl und Erfahrung.

Ein Spitzenkoch muss vermutlich auch gut führen können.