

Wichtig ist, in einer Küche gute Leute mit Freude am Beruf zu haben. Im Dorchester in London waren 130 Köche unter mir, ich war noch sehr jung, die meisten waren älter. Aber schon damals bin ich in der Küche gestanden, habe mitgearbeitet, habe motiviert, bin mit gutem Beispiel vorangegangen. In meiner Küche wird nicht geflucht, nicht herumgeschrien.

#### Stichwort englische Küche. Die hat einen schlechten Ruf...

... gehabt. Das hatte seine Berechtigung. Heute isst man in England, mindestens in London, ebenso gut wie in irgendeiner Grossstadt.

#### Dank Ihrer Entwicklungshilfe?

Ich hatte das Glück, im richtigen Moment dort zu sein, und habe viele Leute ausgebildet. In London gab es vor zehn Jahren in den grossen Hotels vielleicht einen Küchenchef, der früher nicht bei mir gearbeitet hatte. Alle andern waren von mir ausgebildet worden. Auch diese Küchenchefs haben Leute ausgebildet, und so geht das immer weiter.

#### Haben Sie bewusst England als Arbeitsort ausgewählt?

Ich hatte damals in der Schweiz einen Wettbewerb gewonnen, meine erste Goldmedaille. Mittlerweile habe ich über 50 davon. Herr Furrer aus Zürich wurde vom Küchenchef im Hotel Dorchester, einem Schweizer, angefragt, ob er einen möglichen Nachfolger empfehlen könne. Furrer riet ihm, mich anzurufen. So kam das. Diese Goldmedaille hat mein Leben verändert. Gut, ich hatte damals schon die Meisterprüfung ge-

## “ Ich bin meinen Lehrchefs und Gewerbeschul Lehrern dankbar.

macht, in Kanada, Japan, Belgien, Frankreich, Schweden und in fünf Schweizer Palace-Hotels gearbeitet. Ich hatte einen Rucksack voller Erfahrungen.

#### Wie muss man es sich erklären, dass relativ viele Spitzenköche aus der Schweiz kommen?

Gute Grundausbildung, gute Gewerbeschulen, gute Disziplin, gute Lehrchefs. Ich habe schon in 75 Städten der Welt kochen dürfen und kann 1:1 vergleichen. Die Schweiz, Deutschland und Österreich sind von der Ausbildung her immer noch führend. Auch ich bin noch heute meinen Lehrchefs und Gewerbeschul Lehrern dankbar. Sie haben mir das richtige Werkzeug mitgegeben.

#### 2014 ist eine Frau Köchin des Jahres, Tanja Grandits, aber das ist eine Ausnahme. Wieso sind die meisten Spitzenköche Männer?

Gute Frage. Im Dorchester war eine in England aufgewachsene Chinesin zehn Jahre lang meine rechte Hand, sehr kreativ, sehr engagiert. Auch jetzt arbeite ich mit drei sehr guten Frauen zusammen, darunter zwei Schweizerinnen. Aber zum einen gibt es weniger Frauen im Kochberuf, zum andern wechseln sie eher den Beruf, sie heiraten. Aber ich habe sehr gute Erfahrungen gemacht. Wenn Frauen gut sind, sind sie sehr gut.

#### Wie können Sie erkennen, wo sich ein besonderes Talent versteckt?

Wenn ich einen neuen Koch angestellt habe, habe ich schon nach drei Minuten ein gutes oder schlechtes Gefühl. Wie er die Messer in die Hand nimmt, wie er angezogen ist, da sieht man sofort: Der hats - oder er hat zwei linke Hände. In diesem Fall führe ich ein Gespräch mit ihm, ob er wirklich Koch bleiben will. Natürlich ist das nur der erste Eindruck, aber meistens habe ich recht.

#### Gehören zu einem guten Essen auch schöne Kleider?

In England haben wir das Glück, dass es noch sehr wichtig ist, wie man sich anzieht, wenn man ausgeht. Wenn ich zum Beispiel mit meiner Frau einen Geburtstag feiere, dann gehe ich im Smoking zum Nachtessen. Ich weiss, es ist ein

spezieller Tag, eine spezielle Atmosphäre, das Essen ist gut.

#### In England ist es so, sagen Sie. Ist man in der Schweiz zu nachlässig?

Ich habe letztes Jahr in der gleichen Woche für ein Bankett in Zürich und in Biel gekocht. Die Leute waren ganz verschieden angezogen. Ich finde es schade, dass man zum Teil ohne Krawatte und Jackett kommt. Die Frauen haben sich Mühe gegeben, aber die Kleidung ist doch etwas vernachlässigt worden.

#### Hat man sich in Zürich besser angezogen als in Biel?

Interessanterweise war es umgekehrt. Es hat mich gefreut, wie sich die Leute für das Mosimann-Bankett in Biel schön und gepflegt angezogen haben.

#### Hat man Sie schon jemals in einem McDonald's gesehen?

Nein. Klar, es muss so etwas in unserer Kultur wohl geben, aber ich war noch nie Kunde (lacht).

#### Wer rasch essen will, nimmt eine Suppe aus dem Beutel. Industrielle Produkte sind für Sie wohl tabu?

Ja, bei uns muss alles ganz frisch sein. Ich arbeite sehr gerne mit frischen Kräutern. Ein Felchenfilet aus dem See, mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt, für zwei Minuten dämpfen, fertig. Dann wird es zum Beispiel mit frischen Kräutern und Olivenöl angerichtet. Man kann mit einfachen Methoden sehr gut essen.

#### Müssen die Produkte bio sein?

Wenn es geht. Ich bin ein grosser Fan von Bio. Heute wird zu viel mit Zusätzen gearbeitet. Poulets zum Beispiel werden mit Wasser gestreckt, und so weiter.

#### Sie haben schon verschiedentlich für Prinz Charles gekocht...

... das mache ich seit 25 Jahren. Es ist immer eine grosse Ehre und Herausforderung, für ihn im Buckingham-Palast zu kochen, wie ich es gerade kürzlich wieder getan habe.

#### Wenn Prinz Charles gut essen will, dann holt er Mister Mosimann?

Ja... Ich habe auch schon für seine Mutter gekocht und durfte an der Hochzeit von Prinz William und Kate kochen. Das sind wunderbare Personen. Ich habe also die grosse Ehre gehabt, vier Generationen der Royal Family und fünf Premierminister zu bekochen.

#### Was ist der Unterschied, wenn Sie für Prinz Charles oder für ein Bankett in Biel kochen?

Die Grundbedingungen sind gleich. Man weiss zwar, was die Leute mögen und was nicht, aber am Schluss muss es ein perfektes Nachtessen sein, ob in Biel, Zürich oder im Buckingham-Palast.

#### Es gibt das Wort: Sag mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist. Stimmt das?

Unbedingt. Die Leute sagen mir, ich könne gut reden, ich sei ein Leben lang ums beste Essen herum gewesen. Früher mussten die Küchenchefs eine gewisse Postur haben...

#### ... die Sie nicht haben...

... ich esse entsprechend. Wenn einer 30 Kilos zu viel hat, ist er - ausser die Ursache ist eine Krankheit - selber schuld. Es braucht Disziplin, man muss Nein sagen können. Am Morgen stehe ich auf, gehe joggen, frühstücke, und dann kann ich den Tag starten. Ich bin seit 50 Jahren Koch und kann auch heute nicht warten, bis ich zur Arbeit gehen darf. Wenn ich meine Kochjacke anziehe, bin ich stolz, dass ich Koch sein darf.

#### Sie haben das AHV-Alter erreicht. Wann hören Sie auf?

Mir geht es gut, wieso soll ich aufhören? Meine zwei Söhne arbeiten in meinem Betrieb im Management.

#### Wie teuer ist die Mitgliedschaft im Mosimann's?

Wir haben mit 300 Pfund pro Jahr angefangen. Wer vor 25 Jahren beitrug, zahlt immer noch 300 Pfund. Danach haben wir die Preise sukzessive angehoben. Wer jetzt dazukommt, bezahlt 650 Pfund.

#### Wie viel kostet zusätzlich das Essen?

Meine Preise sind gut zehn Prozent tiefer als die der Konkurrenz. Ein Mittagessen mit zwei Gängen kostet ohne Getränke

etwa 35 Franken. Am Abend sind wir bei etwa 80 Pfund, also bei 120 Franken, plus Wein. Wir sind also nicht sehr teuer.

#### Hat eine Chance, wer, ohne Mitglied zu sein, bei Ihnen essen möchte?

Wenn wir Platz haben, machen wir ab und zu Ausnahmen, zum Beispiel wenn Leute kommen, die ihren Geburts- oder Hochzeitstag bei uns feiern möchten.

#### Wie kann gutes Essen so wichtig sein, wenn so viele Menschen auf der Welt Hunger leiden?

Es tut weh, von solchen Dingen zu erfahren. Ich sehe das so: Es gibt heute eine unglaubliche Verschwendung von Lebensmitteln. In London gehe ich oft auf den Grossmarkt und sehe, wie gegen Mittag kistenweise Produkte weggeschmissen werden. Ich habe schon oft solche Produkte auf mein Auto geladen und in meinem Geschäft zum Beispiel für mein Personal verwendet. Ich koche auch öfters mit solchen Produkten für die Homeless in London.

#### Die Vernichtung von Nahrung ist für Sie also ein Problem.

Ja. In meiner Küche wird alles aufgebraucht. Ich bin allergisch auf Abfall. Wenn ich Petersiliestängel sehe, die weggeworfen wurden, hole ich sie und sage dem Koch, dass man auch das verwenden könne, er müsse nur kreativ sein. Jedes Knochenstücklein kann für eine Sauce gebraucht werden. Es liegt auch an uns Chefs, die Leute zu motivieren, solche Sachen nicht wegzuerfen.

#### Da sind Sie sehr bei Ihren Schweizer Wurzeln geblieben.

## “ Bei mir wird alles aufgebraucht. Ich bin allergisch auf Abfall.

Sicher, ich bin sehr pingelig. Ich hasse Verschwendung. Wenn alle so denken würden, wäre das Hungerproblem zwar nicht ganz gelöst, aber doch gemildert. Vor ein paar Jahren habe ich in Südafrika und in Fernost für unterernährte junge Leute gekocht. Wohltätigkeit hat bei mir einen hohen Stellenwert. Ich gebe gerne etwas von dem zurück, was ich geschaffen habe. Junge Leute, die eine unglückliche Jugend hatten und vielleicht im Gefängnis waren, kommen bei uns arbeiten. Wir unterstützen und begleiten sie.

#### Nebst allen Erfolgen gibt es den Misserfolg um das Château Mosimann in Olten, das Sie als Klubrestaurant führen wollten, aber nach drei Jahren aufgegeben haben. Wieso hat das nicht funktioniert?

Es war falsch kalkuliert, vieles falsch gelaufen. Vielleicht habe ich mich zu schnell in irgendetwas verliebt. Aber das ist water under the bridge, vorbei. London ist nach wie vor mein Zuhause.

#### Kommen Sie irgendwann einmal zurück in die Schweiz?

Ich komme gerne in die Schweiz, wir lieben die Berge. Seit 12 Jahren habe ich eine Wohnung in Montreux und orientiere mich mehr und mehr Richtung Schweiz, geschäftlich und privat. Aber ganz zurückkommen werde ich kaum. Nach 38 Jahren werde ich immer einen Fuss in England haben.

#### Anton Mosimann

Anton Mosimann, Jahrgang 1947, ist in Nidau aufgewachsen. Er absolvierte eine Kochlehre im Bären in Twann und arbeitete danach in Restaurants in Europa und auch in Japan. 1975 wurde er Chefkoch im Dorchester in London. Seit 1988 ist er daselbst Chef des Clubrestaurants Belfry. Von 2000 bis 2003 führte er das Sälischlössli in Olten als Château Mosimann. Bei vielen Anlässen kochte er für britische Premierminister und die Royal Family, so auch bei der Hochzeit von William und Kate. Anton Mosimann ist verheiratet und Vater von zwei Söhnen. (bur)

Die gesammelten Samstaginterviews unter [www.samstagsinterviews.derbund.ch](http://www.samstagsinterviews.derbund.ch)

## Diese Woche

**Leitartikel** Die EU hat in Kiew einen Kompromiss vermittelt, Staatschef Janukowitsch hat mit dem Schiessbefehl sein Ende besiegelt. *Zita Affentranger*

# Noch ist die Ukraine nicht gerettet

«Ein Kompromiss bedeutet, dass man weniger bekommt als 100 Prozent», sagte der polnische Aussenminister Radoslaw Sikorski über die schwierigen Verhandlungen, die er zusammen mit seinen Amtskollegen aus Deutschland und Frankreich in Kiew führte. Nach einer Woche des Grauens für die Ukraine hat die EU-Troika das fast Unmögliche geschafft und die Eckpunkte eines Kompromisses umrissen: Übergangsregierung, neue Verfassung und vorgezogene Präsidentenwahl. Auch wenn nicht alle Seiten glücklich sind: Die Opposition hat das Abkommen unterzeichnet, und damit könnten die Unruhen in Kiew erst einmal ein Ende finden.

Doch das wäre erst der Anfang. Der ukrainische Präsident Wiktor Janukowitsch hat mit dem Schiessbefehl sein eigenes Ende besiegelt: In den Augen seiner Bürger hat er jede Legitimität verloren und kann nicht Teil einer neuen Ordnung sein. Auch nicht vorübergehend. Mit seinem sturen Festhalten an der Macht hat er das Land ruiniert: politisch, moralisch und wirtschaftlich sowieso. Der Hass, der die letzten Wochen gesät wurde, wird die Ukraine noch lange begleiten.

#### Mündiger als die Russen

Janukowitsch hat in seinem wahnwitzigen Versuch, sich und seinen Gefolgsleuten Macht und Pfründen zu erhalten, Russland die Tür weit geöffnet, indem er einen Kredit über 15 Milliarden annahm, den Moskau nun als Erpressungsmittel einsetzt. Er liess sich von Putin sagen, wie er mit seinem eigenen Volk umspringen soll.

Doch das russische Rezept hat wie schon bei der Orangen Revolution vor bald 10 Jahren nicht funktioniert: Die Mehrheit der Ukrainer ist selbstbewusster, kritischer und politisch mündiger als die Russen, die sich gerne auf den Standpunkt stellen, die Mächtigen im Kreml hätten schon alles gestohlen, was es zu stehlen gebe, und es sei deshalb besser, sie im Amt zu lassen. Mit dem Selbstbewusstsein der Ukrainer hat der aalglatte Janukowitsch, der bisher jede Krise ausgesessen hat, nicht gerechnet. Nun hat er ausgedient.

Doch die Opposition hat wenig Grund zur Freude. Der Kampf gegen Janukowitsch hat die tiefen Gräben überbrückt, welche sich durch ihre Reihen ziehen. Einig war man sich nur

in einem: Janukowitsch muss weg. Wie eine neue Ukraine aussehen soll, darüber hat man keine gemeinsame Vorstellung. Nicht mal über die Annäherung an die EU, deren Abbruch den Massenprotest Ende November ausgelöst hat, ist man sich wirklich einig. Die radikalen Nationalisten um die Swoboda-partei sind wohl kategorisch gegen Russland, deshalb aber noch lange nicht automatisch für die Einführung europäischer Spielregeln.

Ob man sich findet, ist völlig offen. Die bisherigen Erfahrungen sind nicht ermutigend: Nach ihrem eindrücklichen Sieg in der Orangen Revolution verstrickte sich die Opposition sofort in jahrelange interne Keilereien, die entscheidend dazu beigetragen haben, dass Janukowitsch überhaupt an die Macht zurückkehren konnte.

#### Russland verweigert sich

Und diesmal wird die Einigung noch schwieriger werden. Während der drei Monate, in denen gegen das Regime demonstriert wurde, hat sich eine dritte Kraft etabliert: der sogenannte rechte Sektor, dem rechtsradikale Gruppierungen angehören. Sie waren es, die mit Ketten auf Uniformierte einprügelten, mit einem Bulldozer in Polizeireihen rasten, Verwaltungsgebäude besetzten und die Gewaltbereitschaft anheizten. Sie bezeichneten das Abkommen gestern unumwunden als «Augenwischerei» - die «nationale Revolution» gehe weiter. Die Radikalen wollen mitbestimmen bei der Ausgestaltung einer neuen Ukraine. Dies umso mehr, als sie nicht unwesentlich dazu beigetragen haben, dass Janukowitsch nachgeben musste. Die politische Opposition muss diesen «Helden des Maidan» nun klarmachen, dass über die Zukunft des Landes am Verhandlungstisch entschieden wird. Gelingt dies nicht, drohen neue Gewalt und ein Schrecken ohne Ende.

Und auch die Europäer sind keineswegs am Ziel, sondern auf Feld eins: Ihre Arbeit in der Ukraine beginnt mit dem Abkommen erst. Und die Umstände zur Lösung des Konflikts sind auch auf dem internationalen Parkett widrig: Die EU muss gegen den Willen Russlands arbeiten, mit dem derzeit zur Ukraine kein Kompromiss möglich scheint: Moskau beschimpft die Demonstranten als Banditen und hat die Vereinbarung gestern als einzige Partei nicht unterzeichnet.

#### Orlando



[www.orlando.derbund.ch](http://www.orlando.derbund.ch)