

Z-Info-Interview mit Anton Mosimann: «Ich habe eine Leidenschaft für Papier»

Anton Mosimann, Jahrgang 1947, gehört zur Top-Elite der europäischen Kochgilde. Der Schweizer Koch, der vor über 30 Jahren sein Glück in London versuchte, hat in seinem Leben nicht nur neue gastronomische Wege eröffnet, die weltweit Anerkennung gefunden haben. Der Name «Mosimann» ist auch zu einem soliden Brand in der gehobenen Gastronomiewelt geworden. Als versierter Gastgeber hat es Anton Mosimann verstanden, in die besten Gesellschaftskreise Englands Eingang zu finden. Queen Elisabeth II zeichnete ihn 2004 mit dem «Order of the British Empire» aus. Anton Mosimann hat Ziegler Papier Rezepte zur Verfügung gestellt. Sie finden in dieser Ausgabe ein fantastisches Rezept, gedruckt auf feinstem Z-Offset Natural. Im nachfolgenden Interview spricht Anton Mosimann über seine Liebe zum Papier.

Z-Info: Sehr geehrter Herr Mosimann, wie würden Sie Ihre persönliche Beziehung zu Papier beschreiben?

Anton Mosimann: Papier hat in meinem Leben immer eine wichtige Rolle gespielt. Als Kind wickelten wir Lebensmittel in Papier ein, um sie aufzubewahren. Wir schützen mit Papier die Äpfel vor den langen Wintermonaten und wir stopften Papier in die nassen Schuhe, nachdem wir durch den Schnee nach Hause gelaufen sind. Das war natürlich nicht dasselbe Papier, das später für meine Kochbücher Verwendung fand.

Ich stehe nach wie vor in einer gewissen Liebesbeziehung zu Papier. Meine Bibliothek umfasst rund 6000 Kochbücher, die teilweise aus dem 15. Jahrhundert stammen. Einige sind in unberührter Verfassung, andere weisen Notizen der Köche auf, die mit den Büchern in ihrer Küche gearbeitet und neue Rezepte ausprobiert haben. Alle diese Bücher und das Papier haben nebst ihrem Inhalt auch eine besondere Geschichte.

Was hat Papier für Sie und Ihren Beruf als innovativer Starkoch, der in den letzten Jahrzehnten auf der ganzen Welt tätig war, für eine Bedeutung?

Als ich 1970 in Japan arbeitete, war ich sehr angetan von der schönen Kaligrafie. Es handelte sich fast schon um Malereien und Zeichnungen auf handgemachtem Papier. Das Papier wurde aus Reis oder aus Baumwolle hergestellt. Jedes hatte eigene Struktureigenschaften und stellte für sich allein schon ein Kunstwerk dar. Damals habe ich übrigens das erste Mal die Origami gesehen und habe sehen können, mit welchem Geschick Geschenke eingepackt werden. Die Art und Weise, wie die Japaner Sachen präsentieren, ist vollkommen anders und die ausgeklügelte Art, wie sie Papier zu Gegenständen falten, war für mich ganz neu.

Auch heute, wenn ich zur Feier des 25jährigen Bestehens meines Restaurants «Mosimann's» in London ein spezielles Gericht plane, nehme ich mir Zeit, das richtige Papier zu wählen – unter Beachtung des ästhetischen Gefühls des Menus. Ich weiss, dass viele Gäste das Menu nach Hause



Dessert

FRISCHES APFELPÜREE MIT DATTELSTREIFEN



für 4 Personen

675g AROMATISCHE ÄPFEL (geschält und entkernt gewogen)

1 ½ EL ZITRONENSAFT

2 EL WASSER

3 – 5 EL HONIG

100g DATTELN

4 FEIGEN

1 EL PINIENKERNE

FRISCHE PFEFFERMINZBLÄTTER FÜR DIE GARNITUR



Die geschälten Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit dem Zitronensaft und etwa 2 EL Wasser in einen Topf geben. Zugedeckt auf geringer Hitze in 10–15 Min weich dünsten, dabei mehrmals umrühren. Die gedünsteten Äpfel durch ein Sieb passieren und den Honig einrühren.

Die Schalen von den Datteln entfernen und entkernen. Die Feigen waschen und mit den Datteln in Streifen schneiden. Anschliessend in das Apfelpüree einrühren.

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne unter ständigem Rühren hellbraun rösten.

Das Püree nach Belieben gut gekühlt oder warm in Schälchen servieren. Mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und den Pfefferminzblättern garnieren.



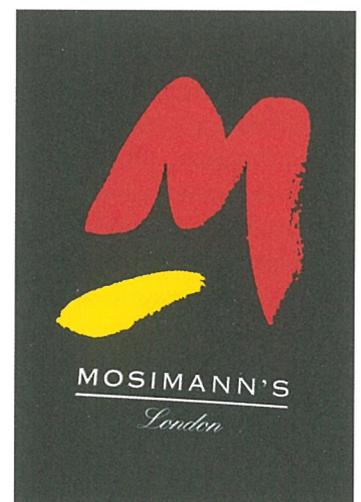
Mosimann's Trick

Ein ganz einfaches, aber köstliches Dessert, dessen Reiz in der ausgefallenen Zusammenstellung der Zutaten liegt. Pinienkerne sollten stets leicht geröstet werden, damit sich ihr Aroma besser entfaltet.

nehmen. Es ist ein wunderbares Erinnerungsstück an einen wunderbaren Abend mit bestem Essen, Wein und schönen Gesprächen mit vielen Freunden.

Wer von uns hat keinen Brief zu Hause, der vor Jahren gesendet worden ist, zusammengelegt und sicher aufbewahrt. Im Moment, in dem unsere Augen über das Geschriebene schweifen, erscheint das Gesicht des Absenders vor unserem geistigen Auge. Gott sei Dank wurde Papier entwickelt und hergestellt, das während Generationen Bestand hat!

Sehr geehrter Herr Mosimann, Ziegler Papier bedankt sich für die Zeit, die Sie sich für dieses Interview genommen haben und für die wunderbaren Rezepte, die unsere Leserschaft sicher zu würdigen weiss, und wünscht Ihnen, Ihrer Familie und Ihrem Restaurant weiterhin viel Erfolg!





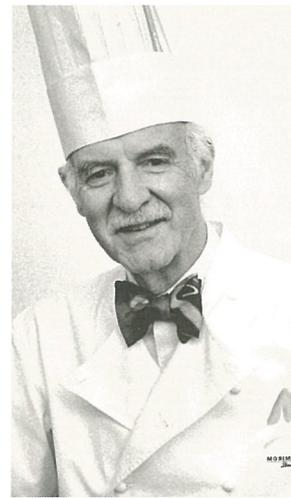
Hauptgang

GESCHMORTER KÜRBIS MIT LINSEN

Puy-Linsen, von denen man sagt, dass sie die feinsten und besten Linsen seien, wachsen auf der Vulkanerde rund um Puy-de-Dôme in der Auvergne. Sie haben einen guten Erdgeschmack.



für 4 Personen
120 g PUY-LINSEN, ABGESPÜLT
750 g KÜRBIS
4 SCHALOTTEN, GESCHÄLT UND IN RINGE GESCHNITTEN
1 GROSSE KNOBLAUCHZEHE, GESCHÄLT UND IN SCHEIBEN GESCHNITTEN
2 EL PFLANZENÖL
SALZ UND FRISCH GEMAHLENER PFEFFER
1 PRISE ZUCKER
400 g PFLAUMENTOMATEN AUS DER DOSE
FRISCHE THYMIANZWEIGE
1 LORBEERBLATT
GEMÜSEBRÜHE
1 EL FRISCHE GLATTBLATTPETERSILIE, GROB GESCHNITTEN



Anton Mosimann

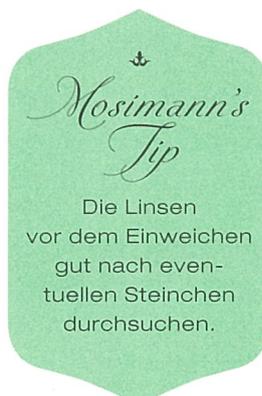
Die Linsen in eine Pfanne geben, mit Wasser zudecken und auf den Siedepunkt bringen. Kochen lassen, bis sie weich sind (30–35 Minuten). Abgiessen.

Während die Linsen kochen, den Kürbis schälen und das Kerngehäuse mit den Kernen entfernen. Das Kürbisfleisch in kleine gleichmässige Ecken schneiden.

Schalotten und Knoblauch im Pflanzenöl 2–3 Minuten andünsten, dann den Kürbis dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Zucker beifügen.

Die Linsen beimischen und die Pflaumentomaten mit ihrem Saft sowie den Thymian und das Lorbeerblatt beifügen. Zusammen kochen, bis der Kürbis weich ist (ca. 20 Minuten). Wenn nötig etwas Brühe dazugeben. Die Mischung sollte durchtränkt, jedoch nicht flüssig sein.

Vor dem Servieren die grob geschnittene Petersilie darüberstreuen.



Mosimann's Tip

Die Linsen vor dem Einweichen gut nach eventuellen Steinchen durchsuchen.

ZIEGLER
P A P I E R

www.zieglerpapier.com