



Anton Mosimann im Belltree Tower

Anton Mosimann, der 'Koch der Könige', wie er in der englischen Presse genannt wird, ist der Einladung des historischen Belltree Towers gefolgt und wird an drei Abenden seine Kelle in Schlieren bei Zürich schwingen. Was er am 16. Mai, 18. September und am 20. November an Gaumenfreuden auf-tischen wird, will - oder besser kann - er bis zum letzten Moment nicht sagen. Denn das wird für alle drei Abende beim Einkaufen vor Ort neu entschieden. KULINARIKR-Autor Armin H. Müller wird Anton Mosimann am ersten dieser drei Abende live erleben und gibt jetzt schon einen kleinen Vorgeschmack auf den Begründer der 'Cuisine Naturelle'.

Anton Mosimanns Wurzeln liegen in der Schweiz, wo er im Jahr 1947 geboren wurde. Wenn auch der eine oder andere Erdenbürger sich mit nun 62 Lebensjahren bereits mit den Gedanken an den Ruhestand anfreundet, kann man sich das beim Altmeister so überhaupt nicht vorstellen. Tatsächlich hat Mosimann noch Pläne und Träume, sodass an Ruhestand zu denken, überhaupt keine Zeit ist. Doch immer der Reihe nach. Aufgewachsen ist Mosimann in Nidau bei Biel im Kanton Bern. Seine Eltern führen dort ein einfaches Restaurant. Mit Vater oder Mutter geht er auf den Markt und es werden stets frische Zutaten fürs Restaurant ausgewählt. Das prägt. Im Bären in Twann absolviert er dann eine Lehre als Koch. Es folgen einige Stationen in verschiedenen

First-Class-Hotels der Schweiz. 'Global Thinking' und die Neugier für die internationale Küche führen Mosimann in verschiedene Länder, wie Frankreich, Italien, Belgien, Schweden, Kanada und sogar nach Japan. Überall kocht er. Und setzt sich mit den Besonderheiten der jeweiligen Küche auseinander. Insbesondere Japan, wo die Speisen meist vor den Augen des Gastes zubereitet werden, tut es ihm an. Diese Küche, die stark auf frische Ingredientien und leichte Öle setzt, die leicht, schmackhaft und sättigend ist, aber nicht schwer im Magen liegt, genau diese Küche beeinflusst ihn. Er wird so zum Begründer der 'Cuisine Naturelle' und beeinflusst seit dem die europäische Küche. Ab 1975 wird er, 28-jährig als Maître Chef de Cuisine ins Dorchester Hotel nach London berufen. Mit seiner 'Cuisine Naturelle' erarbeitet er sich und dem Dorchester Hotel zwei Michelin Sterne. 1988 verwirklicht sich Anton Mosimann einen Traum mit dem exklusiven Klub-Restaurant 'Belfry' in einer ehemaligen Presbyterianer-Kirche. Für seinen Einfluss, den er über 30 Jahre auf die britische Küche und Gastronomie nimmt, verleiht ihm Queen Elizabeth II. im Jahr 2004 den 'Orden des British Empire'. Eine Ehre, die nicht vielen Ausländern in England bisher zuteil wurden.

KULINARIKER: Herr Mosimann, war es für einen jungen Mann aus dem kleinen, beschaulichen Nidau nicht ein Kulturschock, Ende der 60er, Anfang der 70er Jahre so viele Auslandsstationen einzulegen und in den Metropolen der Welt zu kochen?

ANTON MOSIMANN: Ganz sicher war es ein Kulturschock, eigentlich sogar viele Schocks. Aber ich habe stets die Herausforderung geliebt und wollte andere Kulturen kennenlernen. Und ich wollte sie 'first handed', also aus erster Hand kennenlernen. Das hat mich bis heute nicht losgelassen. So konnte ich bis jetzt in über 80 Städten der Welt kochen und zum Teil habe ich in diesen Städten sogar längere Zeit gewohnt.

KULINARIKER: Wer hat Sie gerade in den Anfangsjahren als Koch am meisten beeindruckt und wer hat Sie gefördert?

ANTON MOSIMANN: Meine Eltern. Die haben mir das Kochen beigebracht. Ich war nicht nur auf dem Markt dabei, sondern ich habe auch Zwiebeln geschält und im Topf gerührt und Schmecken gelernt! Schmecken ist sehr wichtig. Sie haben mir auch den Respekt vor der Natur und vor deren Produkten vermittelt. Später hatte ich dann einen tollen Lehrchef, den Herrn Cornu, der mich sehr beeindruckt hat, der aber umgekehrt an mich glaubte. Gefördert oder gecoacht habe ich mich meist selbst.

KULINARIKER: Besonders hat Sie die japanische Küche bei Ihrem Aufenthalt 1970 in Japan beeinflusst. Warum eigentlich?

ANTON MOSIMANN: Das war ein sehr spezielles Erlebnis und eine unglaubliche Erfahrung. Ich

durfte während der Expo 1970 in Osaka, dort ein Team von 25 Japanern leiten und konnte immens viel lernen.

KULINARIKER: Was war - im Vergleich zur europäischen Küche – so anders?

ANTON MOSIMANN: Man kennt dort traditionell keine dicken Saucen aus Butter und Sahne. Die Japaner legen Wert auf extreme Frische des Produktes. Insbesondere hat mich auch die Einstellung und der Arbeitseinsatz der Köche beeindruckt und auch die kunstvolle Beherrschung der Messer. Nach Gebrauch wird das Messer sofort gereinigt und zurück in den Schaft gesteckt.

KULINARIKER: Die japanische Küche ist traditionell stark in der japanischen Tradition verwurzelt. Im Prinzip ist zum Beispiel die ursprüngliche Kaiseki Küche sehr einfach, aber eines der wichtigsten Elemente der Kaiseki Küche ist das kunstvolle Arrangieren und Servieren der Speisen. In wie fern haben Sie sich auch von diesen Aspekten inspirieren lassen?

ANTON MOSIMANN: Sehr. Die Präsentation der Speisen in Japan ist fast einmalig. Auch Ikebana gehört für mich irgendwie dazu – es ist faszinierend, was man mit Blumen ausdrücken kann und welche Ausstrahlung das bewirkt. Ich habe das kunstvolle Arrangieren mit Begeisterung in meine eigene Küche einfließen lassen.

KULINARIKER: In London haben Sie mit Ihrer Küchenkunst schnell reüssiert – warum ausgerechnet England?

ANTON MOSIMANN: Das ist ganz einfach zu erklären. Mir wurde die Stelle des Chefkochs im Dorchester Hotel in London angeboten. Ich war damals 28 Jahre alt und konnte gar nicht anders, als diese Chance einfach zu nutzen. Es war eine grosse Herausforderung für mich, denn ich musste 30 Köche umdenken lassen. Von am Morgen vorgekochten Speisen auf Zubereitung 'a la minute'. Es funktionierte, aber ich muss auch sagen, dass das Hotelmanagement hinter mir stand und mich dabei am Anfang unterstützte. In den letzten 30 Jahren habe ich in England ausserdem Tausende von Köchen ausgebildet- und das verbindet.



KULINARIKER: Welche Grundidee liegt Ihrer 'Cuisine Naturelle' zugrunde?

ANTON MOSIMANN: Ohne Sahne und ohne Butter, und ein bisschen Italien. Ich propagiere eine ehrliche, gesunde und gute Küche. Wichtig ist der Eigengeschmack. Huhn muss nach Huhn und Fisch muss nach Fisch schmecken.

KULINARIKER: Abgesehen von der so genannten Molekularküche - welche neuen Trends in der Kulinarik beobachten Sie momentan?

ANTON MOSIMANN: Meiner Meinung nach geht es ein wenig zurück zum Traditionellen. Im Vordergrund steht die Gesundheit, das bedeutet mehr und mehr den Einsatz von Bio-Produkten und diese schonend zubereitet. Mit anderen Worten: Mit guten Produkten wohlschmeckende Speisen zubereiten.

KULINARIKER: Welche Projekte möchten Sie in den nächsten fünf Jahren gern umsetzen?

ANTON MOSIMANN: Es ist immer noch toll, überall auf der Welt zu arbeiten. Und ich möchte, wie letztes Jahr bei der Olympiade in Peking, auch bei den sportlichen Grossereignissen in Vancouver und London wieder tolle Gerichte zaubern. Ausserdem haben meine beiden Söhne inzwischen auch internationale Erfahrung. Ich jogge jeden Tag, ich bin bei bester Gesundheit und immer noch voll motiviert und zusammen mit meinen Söhnen 'open minded' für neue Projekte.

KULINARIKER: Sie haben in Ihrem Beruf viel, fast alles erreicht. Welche Träume gibt es noch, die Sie verwirklichen möchten?

ANTON MOSIMANN: Ich war und bin immer schon ein disziplinierter Träumer. Zwei Dinge würde ich gern verwirklichen. Zum einen würde ich gern ein Kochkunst-Museum ins Leben rufen. Ich habe eine Sammlung von über 6.000 Kochbüchern, viele gesammelte Rezepte, über 100 Diplome und über 50 Goldmedaillen. Wenn man das kunstvoll arrangiert, wird es bestimmt für viele Besucher sehr interessant sein. Zum anderen würde ich gern mehr und mehr Charity-Events für junge Leute organisieren. Ich meine damit Leute, denen es nicht so gut geht wie uns, und die nach einer Woche Training begreifen, dass es Dinge im Leben gibt, für die es sich lohnt zu arbeiten und die ich vielleicht dazu motivieren kann, diesen tollen Kochberuf zu erlernen.

KULINARIKER: Herr Mosimann, wir danken für das Interview.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.belltree-tower.ch und unter www.mosimann.com.

Autor: Armin H. Müller

Foto: Anton Mosimann