

Der Gentleman der guten Küche

Von der Queen über Spitzenpolitiker bis hin zu Prominenten aus Wirtschaft und Showgeschäft: Der Schweizer Starkoch Anton Mosimann hat sie alle mit seiner Kochkunst verwöhnt. Mit 75 Jahren will der gebürtige Berner zwar etwas kürzertreten, aber das Wort Pensionierung kennt er nicht. Visit hat er in Montreux empfangen.

Text: **Robert Bösigler**

Darf jemand, der aus den Händen von Königin Elisabeth II. den Order of the British Empire für die Verdienste um die britische Gastronomie erhalten hat, der viele gekrönte Häupter, Weltstars und Spitzenleute aus Politik und Wirtschaft bekoht, der in London ein nach ihm benanntes exklusives Restaurant führt und der am Genfersee ein nach ihm benanntes Museum unterhält, wo er unter anderem die mehr als 50 eigenhändig erkochten Goldmedaillen ausstellt, stolz und vielleicht sogar etwas narzisstisch sein?

Ich meine: auf jeden Fall! Umso mehr, als Anton Mosimann, der derzeit wohl erfolgreichste und bekannteste Schweizer Spitzenkoch, nicht nur ein unglaublich beeindruckendes «Palmarès» hat und deshalb immer wieder ungläubig gefragt wird, wie viele Leben er denn gelebt habe. Auch weil der Mann, der sich kaum je ohne Fliege ablichten lässt, bodenständig und nahbar geblieben ist – so man denn das Privileg hat, ihm zu begegnen.

Anton Mosimann hat mich in Montreux empfangen, nicht nur, um Red und Antwort zu stehen. Sondern auch, um mich durch seine «Mosimann Collection» auf dem Gelände der international renommierten Hotelfachschule César Ritz Colleges Switzerland in Le Bouveret zu führen (vgl. Box). Ein Erlebnis der besonderen Art!

Ein Sonntagskind

Das Licht der Welt erblickt Anton am Sonntag, 23. Februar 1947, als einziges Kind des Wirtehepaars Otto und Olga Mosimann-von Burg. «Unsere Gaststube war Kinderzimmer und Stube zugleich», erinnert sich Anton Mosimann. «Ich habe dort alles gemacht – auch die Aufgaben.» Schon im

Primarschulalter habe er sich oft in der Küche aufgehalten, habe beim Abwasch oder beim Rüsten geholfen. «Und mit meinem Vater durfte ich samstags auf den Markt, um einzukaufen.» So habe er viel über frische und saisonale Produkte gelernt.

«Ja, immer schon!» Entgegnet Anton Mosimann auf die Frage, ob er denn auch früher schon immer habe Koch werden wollen. Auch was die damalige Leidenschaft, das Schwingen, anbelangt, eifert er seinem Vater nach. Als Jungschwinger holt er diverse Kränze und Festsiege – die selbstredend auch im Museum zu bewundern sind. Zu dieser Zeit entsteht einer seiner Leitsätze: «Gewinnen ist nicht alles – Gewinnen ist das Einzige».

Nach einer guten, aber strengen Lehrzeit im Hotel Restaurant Bären in Twann ist er von vier Lehrlingen des Jahrgangs der einzige, der die Prüfung schafft. Sein Lehrmeister möchte, dass er nun nach Arosa in ein Hotel weiterziehen soll. «Ich aber wollte lieber irgendwohin, wo ich etwas lernen konnte.» So kommt es, dass er im 5-Sterne-Haus Villars Palace in Villars-sur-Ollon landet und danach in weiteren Toprestaurants der Schweiz. Ins Ausland führt ihn der Weg – man müsste wohl stattdessen von Karriereleiter sprechen – unter anderem nach Italien, Kanada und Japan. Über seine Auslandsfahrten sagt Anton Mosimann: «Andere Produkte, andere Sprachen, andere Rezepte – auf Reisen sammelt man Erfahrungen.»

Schritt um Schritt auf der Karriereleiter

In Kanada ist er schon bald zweiter Chef von 100 Köchen – und dies mit 22 Jahren. Doch nach drei Jahren will der aufstrebende Koch unbedingt

Anton Mosimann lässt sich kaum je ohne Fliege ablichten; er besitzt mehrere Hundert davon.

Aus dem Familienalbum von Anton Mosimann (von oben): Die Queen – für einmal lächelnd – verleiht ihm den «Order of the British Empire»; Mosimann zeigt in seinem Museum die über 50 Goldmedaillen; zusammen mit seiner Familie und den Familien der Söhne Mark und Philipp.



zurück in die Heimat, um die Ausbildung zum eidgenössisch diplomierten Küchenchef zu absolvieren. «Da bin ich drei Hierarchiestufen zurück und habe im (Montreux Palace) angeheuert – eine ganz tolle Erfahrung.» Gut möglich, dass seine Liebe zu Montreux, wo Mosimann und seine Frau Kathrin heute einen guten Teil des Jahres wohnen, in dieser Zeit entstanden ist.

In diese Zeit – wir schreiben das Jahr 1970 – fällt auch die Weltausstellung im japanischen Osaka.

Unterwegs dorthin, wo er als Küchenchef engagiert ist, lernt er im Flugzeug seine zukünftige Ehefrau kennen. Sie heiratet ihn an einem Freitag, dem 13. im April 1973, im Wissen, dass bei ihm das Kochen immer an erster Stelle kommt. Zurück aus Japan in der Schweiz, macht Anton Mosimann die Prüfung mit Bravour – als mit 25 Jahren bisher jüngster seiner Zunft.

Im Jahr darauf überschlagen sich die Ereignisse: Seine Frau ist schwanger, er gewinnt seine erste Goldmedaille, und der legendäre Zürcher Spitzenkoch Alderich Furrer, in den Augen von Mosimann ein Künstler der kalten Küche, empfiehlt ihn als Küchenchef für das Londoner «Dorchester».

Sein erster Arbeitstag im «Dorchester» fällt auf den 16. Juni 1975. Im Buch «Life is a circus» (Friedrich Reinhardt Verlag, 2017, Basel) beschreibt er schön diesen Moment und seine damalige Gefühlswelt: «Es war ein Himmelfahrtskommando. Da arbeiteten in diesem renommierten Dorchester Hotel 130 Köche, viele davon seit Jahrzehnten. Und dann marschieren der altgediente Küchenchef am Montagmorgen mit einem 28 Jahre jungen Mann durch die Küche und stellt ihn vor als neuen ersten Souschef, und die meisten fragen sich: Wieso dieser Bub, wieso nicht ich?»

Als Chef ruhig und besonnen bleiben

Was danach kam, wissen wir: Anton Mosimann schafft es durch seine Kochkunst und seine Art, mit den Menschen umzugehen, nicht nur an die Spitze des «Dorchester». Er gründet 1988 seinen «Mosimann's Club» und kocht fortan für die Gekrönten, die Reichen, Wichtigen und Prominenten dieser Welt. Ja, wie ist er denn als Chef? Dazu Anton Mosimann: «Ich habe am Morgen allen Mitarbeitenden immer die Hand geschüttelt. Und ich bin auch in hektischen Situationen immer ruhig und konzentriert – nie laut, immer vorbereitet.» So, wie es die englische «Daily Mail» titelte, als er von der Königin mit dem «Order of the British Empire» ausgezeichnet wurde: «The last gentleman chef».

Um zu illustrieren, wie er in schwierigen Situationen funktioniert, erzählt uns Anton Mosimann folgende Anekdote: «Wir hatten einst ein Bankett für 300 Leute mit einem Käsesoufflé als Vorspeise. In der Hälfte der Backzeit stieg der Ofen aus ... Ich habe die Bedienung gebeten, den Gästen etwas Wein nachzuschenken und zu sagen, dass es eine kleine Verspätung gebe. Dann habe ich den Hausmechaniker gerufen, der den Ofen wieder in Gang brachte. Das Soufflé gelang und die Verspätung wurde erträglich. Wenn ich stattdessen meine Leute angeschrien hätte, wie dies in Küchen leider oft vorkommt, wäre alles viel schlimmer geworden.»

Um sich zu erholen, sei er immer joggen gegangen – fast täglich. Das mag mit ein Grund dafür sein, dass der Mann bezüglich Figur dem Stereotyp Koch nicht gerecht wird und noch immer beneidenswert schlank und rank ist. Auch heute noch trifft man Anton Mosimann fast täglich im Fitnessclub an.

«Das Wort Pension kenne ich nicht»

Anton Mosimann, mittlerweile 75 Jahre alt, hat seinen «Mosimann's Club» im vergangenen Jahr in die Hände seiner beiden Söhne Philipp (46) und Mark (44) gegeben. Beide haben in Lausanne die Hotelfachschule absolviert, danach habe er sie je für 10 Jahre in die Welt hinausgeschickt. Er selber nehme es nun etwas ruhiger, sagt Mosimann, aber von Pensionierung will er nichts wissen: «Diesen Begriff kenne ich nicht!»

Nun widmet sich Mosimann vor allem seinem Museum, «The Mosimann Collection», in Le Bouveret VS (vgl. Box): «Ich habe noch gut und gerne 30 Kisten in London, die ich aufarbeiten muss. Ich habe immer alles behalten – Briefe, Dokumente, Fotos und dergleichen.» Nein, langweilig werde es ihm bestimmt nicht. Zudem möchten seine Frau Kathrin und er auch weiterhin ihrer Leidenschaft frönen und an Autorallies irgendwo auf dem Globus teilnehmen.

Geplant ist, dass die Mosimanns den Lebensmittelpunkt definitiv von London nach Montreux verlegen werden, wo sie in einem Jugendstilhaus mit traumhafter Aussicht auf den Lac Léman wohnen. Wer, Anton Mosimann, steht bei Ihnen zuhause in der Küche? «Beide. Gerade gestern hat meine Frau ein wunderbares Curry gekocht.»

Selbstverständlich geht das Alter auch an einem Spitzenkoch nicht gänzlich spurlos vorüber. Aber er könne durchaus umgehen damit, ist Mosimann überzeugt. Wichtig sei ihm, nun mehr Zeit mit seiner Frau verbringen zu können, zumal sie nie eigentliche Ferien gemacht hätten bisher. Wichtig als Art Vermächtnis ist ihm das Museum, das «einmalig ist in der Schweiz, vielleicht sogar auf der Welt».

Hand aufs Herz, Herr Mosimann, inwiefern hat Sie Ihr Leben mit Starstatus mit Reichen, Schönen und Mächtigen verändert?

«Kaum. Ich habe nie vergessen, wo ich hergekommen bin. Rechnen gelernt habe ich mit Jasskarten in der Gaststube meiner Eltern.» ■



Anton Mosimann: Frische Eglifilets aus dem Genfersee (schön pochiert) mit einer Black-Bean-Sauce mit Baby-Tomaten, Frühlingszwiebeln und Koriander. Oder Kutteln – gekocht von seiner Frau.

Wissenswertes zu Anton Mosimann

Im Verlaufe seiner Karriere hat Anton Mosimann unzählige Auszeichnungen und Preise erhalten, unter anderem hat er 56 Goldmedaillen erkocht, 129 Diplome und Auszeichnungen. Im Jahre 2004 verleiht ihm Königin Elisabeth II. den «Order of the British Empire» für seine Verdienste um die britische Gastronomie.

Er hat in England für 7 Prime Ministers gekocht, für Queen Mum, Königin Elisabeth II., Charles, Prince of Wales und die königliche Familie.

Er hat in 45 Ländern gearbeitet und in 85 Städten sowie auf der Concorde zwischen London und New York.

Als er 1988 das «Dorchester» verlässt und seinen «Mosimann's Club» gründet, hatte das «Dorchester» 2 Michelin-Sterne – als erstes Hotel-Restaurant ausserhalb Frankreichs.

The Mosimann Collection

Le Bouveret VS. In einem Flügel der international renommierten, privaten César-Ritz-Academy-Hotelfachschule in Le Bouveret am Genfersee sind seit 2016 auf vier Etagen einige Tausend Dokumente und Objekte aus Anton Mosimanns Archiv und Sammlung zu bewundern. Es handelt sich wohl um die grösste und wichtigste private Sammlung von zum Teil historischen Kochbüchern, Menükarten und weiteren geschichtsträchtigen Zeugen der Gastronomie und Hotellerie.

Zu sehen ist unter anderem das grösste handschriftliche Kochbuch der Welt aus dem Jahre 1733 als Unikat. Unter den Exponaten befinden sich 56 von Anton Mosimann an kulinarischen Wettbewerben gewonnene Goldmedaillen sowie zahllose historische Menükarten, etwa das Menü zur Krönung von Zar Nikolaus II. im Jahr 1896. Sehr eindrücklich ist die Galerie der rund 300 Fotografien von Begegnungen zwischen Anton Mosimann und seinen berühmten Gästen: Royals, solche aus Politik, Wirtschaft, Showbiz, Kultur und Sport. «The Mosimann Collection» wurde zu pädagogischen Zwecken und nach den Vorstellungen ihres Besitzers konzipiert.

Das Museum ist jeweils mittwochs von 10 bis 17 Uhr geöffnet. mosimanncollection.com



Anton Mosimann, ein Grosser in der Küche.