



### «WENN WIR DIE NICHT ALLE AUFESSEN ...»

An eidgenössischen Herden gibt es dieses Jahr allein 14 1-Sterne-Neuzugänge im «Guide Michelin». Junge Köche wie der 26-jährige Pascal Schmutz übernehmen das Zepter. Mit seinen Gerichten will der neue Küchenchef im Hotel Vitznauerhof (Schweiz), zu dem das Gourmetlokal «Sens» gehört, Reaktionen provozieren, positive Reaktionen. Da wird statt eines Schweizer Klassikers wie des Rindsfilets dem Gast schon mal die exquisit zubereitete Zunge gezeigt. Serviert werden auch einfache Strandschnecken. Schmutz liebt es, «Abfallprodukte» gourmettauglich zu machen, und er begegnet der Verwunderung seiner Gäste gerne mit Humor. Dann sagte er schon mal augenzwinkernd: «Wenn wir die nicht alle aufessen, dann werden es immer mehr!» Man soll auch das Vergessene wieder essen. Kombiniert er Froschschenkel mit Fasan, dann weiss Schmutz, dass die Froschbeinchen Kommentare auslösen, obwohl gerade sie hochwertig und unbedenklich sind, da sie aus einer zertifizierten Zucht im französischen Jura stammen. Er würde den Gästen niemals etwas auftischen, das ethisch bedenklich ist. Mit Zutaten absichtlich so zu provozieren, dass die Medien darauf anspringen, ist auch nicht sein Ding. «Mit Kochen kann man Emotionen wecken», sagt er und: «Wenn zwei im Streit kommen und dann miteinander was Schönes essen, werden sie etwas versöhnter vom Tisch aufstehen.» Liebe geht eben immer noch durch den Magen.

*Pascal Schmutz, Jahrgang 1984*

*Entdeckung des Jahres Deutschschweiz 2010*

*Küchenchef Hotel Vitznauerhof, Vitznau am Vierwaldstättersee*

*15 Punkte «Gault Millau 2011»*



### «KLAPPE HALTEN UND ARBEITEN ...»

Auf eine moderne und piffige Art fast schon wieder klassisch könnte man auch nennen, was der 29-jährige Nenad Mlinarevic im «Neue Blumenau» in Lömmenschwil (Schweiz) kocht. Es ist präzise und geschmackssicher. Neue Techniken faszinieren ihn, aber damit einen Trend hochzukochen, davon hält er gar nichts. Regionale, wenige und natürliche Zutaten liegen derzeit auch für ihn voll im Trend. Und der junge Küchenchef schöpft gerne aus sankt-gallischen Quellen, aber er will sich absolut nicht einschränken und benutzt schon mal Kichererbsenmehl, von der indischen Küche inspiriert. Immer aber sucht er den Bezug zum Kern des Gerichts, dem Rohstoff. Seine Menus sind durchdachte Kompositionen. Mlinarevic tischt gerne zeitgenössische Neuinterpretation alter Klassiker auf. Eine echte Herausforderung ist für ihn ein vegetarisches 6-Gänge-Menü, denn gerade dabei kommt ihm seine Lust an der Variation von Bewährtem sehr zugute. So entstehen fleischlose Träume wie Wassermelonen-Brokkoli-Tamarillo-Couscous und Spinat-Cannelloni mit fünferlei Geschmäckern. Er liebt es, Konsistenz zu erforschen – knusprig, weich, gefroren, lauwarm. Im Mittelpunkt steht er überhaupt nicht gerne. «Klappe halten und arbeiten, das bin ich. Zusammen mit Kollegen Menus zu kreieren, das liebe ich», sagt er und dass er Vollgas geben wolle. Er arbeitet hart und wird dafür belohnt. Nicht nur mit dem Stern, das Lob der Gäste baut ihn auf und die Kreativität, die er jeden Tag neu leben kann.

*Nenad Mlinarevic, Jahrgang 1981*

*«Gault Millau»-Entdeckung des Jahres 2011*

*Küchenchef im «Neue Blumenau», Lömmenschwil, St. Gallen*

*15 Punkte «Gault Millau», 1 Stern «Michelin»*