

Das Beste liegt so nah

Nenad Mlinarevic, Gault-Millau-Koch des Jahres 2016 und Küchenchef im Restaurant focus, ist ein grosser Fan von Schweizer Zutaten. Ein Besuch bei ihm und drei seiner Lieferanten zeigt: je näher, desto besser.

Text: Christian Sidow
Bilder: Ladina Bischof



ce

ch
m
an
i



**Nenad
Mlinarevic**
kocht im Park
Hotel Vitznau
am Vierwald-
stättersee.

Knolle statt Kaviar:
Für seinen Gemüse-
gang gart Nenad
Mlinarevic den
Sellerie in der Schale
auf Salz im Ofen
und legt ihn an-
schließend noch
einige Sekunden
auf die Glut.





**Werner
Brauchart**
betreibt auf dem
Biohof Widacher
in Malters biolo-
gisch-organischen
Gemüsebau nach
den Richtlinien
von Bio Suisse.

«Den Knollensellerie und die vielen anderen Gemüse bauen wir auf dem Biohof Widacher **B** ohne synthetische und tierische Düngemittel an. Schädlinge werden mit Nützlingen bekämpft. **Das Besondere ist sicher, dass wir auch kleines Gemüse im Sortiment haben.** Das gibt zwar bei der Verarbeitung mehr zu tun, aber es ist ein echter Hingucker auf dem Teller.»

Um die benötigten Mengen für die 40 Plätze in seinem Restaurant zu decken, bezieht Nenad Mlinarevic Fluss-Saiblinge aus der Zucht der Familie Reichmuth. Denn dort werden die Fische in frischem Bergquellwasser – und selbstverständlich ohne Antibiotika – aufgezogen.





Fischwirtschaf
schaftsmeister
Franz Reichmuth
führt das Familien-
unternehmen
Brüggli-Forellen
in Sattel in der
zweiten
Generation.

«Das Besondere an unseren Forellen und Saiblingen vom Sattel **C**
ist ganz sicher ihre Frische. Die Fische werden oft noch am selben
Tag, an dem wir sie verarbeiten, an die Restaurants und Fischhändler
geliefert. **Der Fisch, der abends auf dem Teller liegt, ist
morgens noch in unseren Becken herumgeschwommen.**
Diese Frische kann importierter Fisch nicht bieten.»

Im Apfelbalsam von Bruno Muff stecken bis zu zehn alte ProSpecieRara-Apfelsorten drin. Das schätzt auch Nenad Mlinarevic, der den Essig zum Marinieren seines Gemüse-Gangs verwendet.





Der studierte Landschaftsplaner **Bruno Muff** betreibt seit 2005 Biolandwirtschaft auf dem Haldihof ob Weggis.

«Von der Ernte der verschiedenen Hochstammfrüchte über das Pressen der Assemblage bis zur Essigmanufaktur und Abfüllung geschieht alles in Bioqualität bei uns auf dem Haldihof **D**.

Für den Apfelbalsam verwenden wir zum Teil über 200 Jahre alte Sorten wie Boskoop, Bohnapfel und Sauergrauech.

Das Besondere ist dabei die vielfältige Sensorik und Ausgewogenheit zwischen Süsse und Säure.»

Nenad Mlinarevic, Ihr Ziel sind 100% Schweizer Produkte in der Küche. Wie nahe sind Sie diesem Ziel? **Wir sind so nahe, wie es Sinn macht. Ausser dem Kaffee und der Schokolade stammen alle Zutaten aus der Schweiz. Sogar Chilis und die asiatische Zitrusfrucht Yuzu findet man hierzulande.**

Woher stammt diese Faszination für Schweizer Lebensmittel? **Angefangen hat es mit dem Buch «Enzyklopädie der alpinen Küche» des Kulinarik-Journalisten und Food-Scouts Dominik Flammer, der mittlerweile auch ein guter Freund geworden ist. Das Buch ist für mich eine Art Bibel. Ich kann immer wieder darin herumbliättern und mich neu inspirieren lassen.**

Wie würden Sie Ihre Kochphilosophie beschreiben? **Unsere Küche kennt keinen Stillstand. Sie ist immer in Bewegung. Ein bisschen wie ich selbst. Da mir schnell langweilig wird, wechsle ich auch immer mal wieder die Rezepte. Man darf das Kreative nicht schleifen lassen. Ich will mit meinem Team neue Sachen kreieren – mit tollen Produkten aus der Schweiz.**

Was ist zuerst da? Das besondere Produkt oder die Rezeptidee? **Zuerst ist immer das Produkt und ich überlege mir, was man daraus machen könnte. Ein neues Gericht ist manchmal in einer Stunde erfunden, manchmal probiere ich zwei Wochen daran herum, bis ich die richtige Balance der Geschmäcker gefunden habe. Es ist wie eine Art**

Der 36-jährige
Nenad Mlinarevic
startete seine Karriere
vor über 20 Jahren in
Dolder Wald, Zürich. Nach
Lehre arbeitete er
unter anderem bei
NOMA Kopenhagen
und als Souschef bei
Andreas Camilleri
im Schloss Schänker
stein. Seit 2014 leitet er
Küchenchef bei
Restaurants focussiert
Park Hotel Villa
wo er sich auf
Gerichten, insbesondere
Schweizer Zuzusatz
18 Gault-Millau
Punkte für
2 Michelin-Sterne
erke...

Chef's Table

Wer Nenad Mlinarevic
9-Gänge-Menü
Schweizer Zuzusatz
einmal probieren
dabei der Fokus
Crew über
Schultern sch
möchte, kann
am Chef's Table
Restaurantküche

restaurant-focu

Der 36-jährige **Nenad Mlinarevic** startete seine Karriere vor über 20 Jahren im Dolder Waldhaus Zürich. Nach der Lehre arbeitete er unter anderem im NOMA Kopenhagen und als Souschef bei Andreas Caminada im Schloss Schauenstein. Seit 2014 ist er Küchenchef des Restaurants focus im Park Hotel Vitznau, wo er sich mit Gerichten, rein aus Schweizer Zutaten, 18 Gault-Millau-Punkte sowie 2 Michelin-Sterne erkochte.

Chef's Table

Wer Nenad Mlinarevic 9-Gänge-Menü mit Schweizer Zutaten einmal probieren und dabei der focus-Crew über die Schultern schauen möchte, kann dies am Chef's Table in der Restaurantküche tun.

restaurant-focus.ch

Puzzle mit den Zutaten, bei dem ich so lange herumexperimentiere, bis ich ein stimmiges Bild gefunden habe.

Ist es schwierig, so zu kochen? Ich wachse noch immer an der Aufgabe, die ich mir selbst gestellt habe. Aber es wird leichter. Anfangs möchte man aus lauter Gewohnheit zum Olivenöl greifen, aber das geht dann halt nicht mehr. Dann muss man sich etwas anderes einfallen lassen. Die Routine brechen, das gefällt mir.

Gemüse ist Ihre Leidenschaft. Was ist das Besondere daran? Ich finde, dass man daraus mehr machen kann, als es gekocht als Beilage zu servieren. Zum Beispiel pökeln, fermentieren, räuchern, braten, es als Pickles oder einfach mal roh servieren.

Was erdet Sie selbst? Den Ausgleich zu den langen Arbeitstagen in der Küche, die schon mal von vormittags um elf bis nachts um zwei dauern, finde ich draussen in der Natur. Hier komme ich beim Sport wieder zu mir. Oder ich lasse mich von der Umgebung zu einem neuen Gericht inspirieren. So ganz abschalten kann ich eben doch nicht.

**Saibling
Bohne
Weisse Johannisbeere**

«Der Saibling wird langsam gegart. Die im letzten Sommer eingelegten weissen Johannisbeeren geben dem Gericht eine fruchtige Note. Zur Balance gibt es dreierlei Bohnen. Dazu passt ja typischerweise Speck. Dieses Aroma erzeugen wir hier aber mit geräucherten Baumnüssen. Eine Nocke Zwiebelpüree und dazu ein Sud aus fermentiertem und rohem Gurkensaft runden das Gericht ab.»

Nenad Mlinarevic



5 TIE FÜ

Feinschr



1

Gstaa

**MARCU
LIND**

Wie man aus lok
Produkten ein St
zubereitet, verrät
chenchef des Re
Sommet im priva
Rahmen.

2

Ponte Br

**ANDRI
CINGA**

Das Ristorante da
ohne Zweifel das
(Grotto der Südsch
geniesst man das
höchstem Niveau