

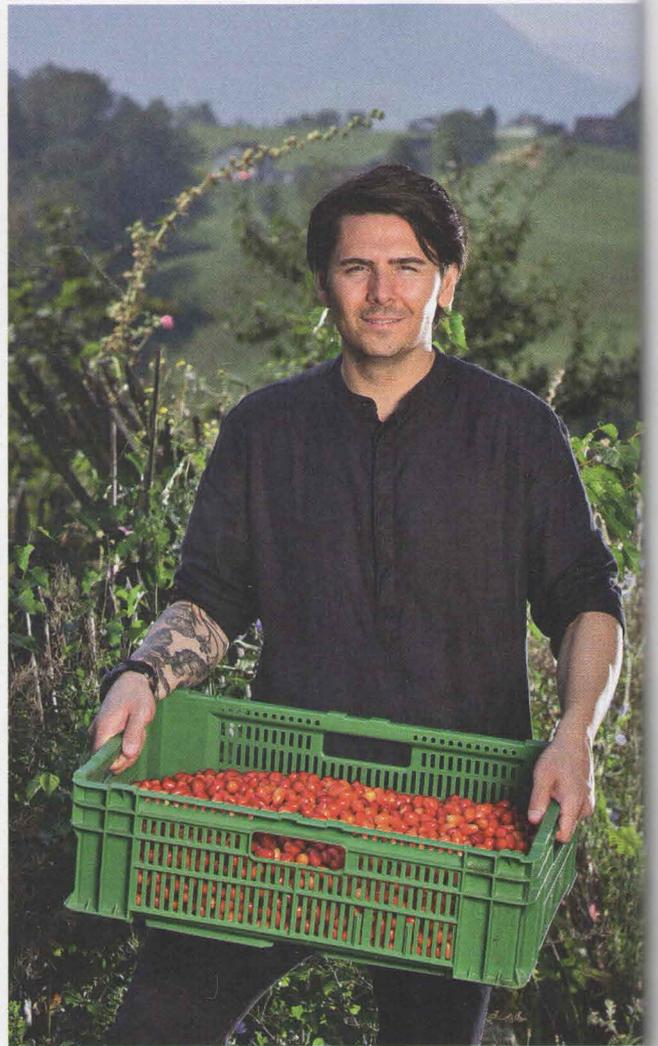
Kohl



Ein Kraftort!
«Koch des
Jahres» Nenad
Mlinarevic auf
der Wissiflüh,
hoch über
dem Vierwald-
stättersee.

Ganz schön mutig: **NENAD MLINAREVIC**
kocht im luxuriösen Park Hotel Vitznau, verzichtet
aber auf alle Luxusprodukte. Auf den Tisch kommt,
was in der Schweiz wächst. Der GaultMillau honorierts:
Chef Nenad ist «Koch des Jahres».

statt Kaviar!



Der «Hoflieferant»
 Chef Nenad bezieht sein Gemüse bei Bruno Muff auf dem Haldihof bei Weggis LU.

Oben rechts:
Kornelkirschen!
 Nenad Mlinarevic deckt sich mit frischem Wildobst ein. Was er nicht sofort verwendet, kommt ins Einmachglas.

Links:
Die «Hexerin»
 Silvia Trionfini trocknet auf der Wissiflüh Kräuter. Chef Nenad ist dankbarer Abnehmer.

Sonntagabend am Vierwaldstättersee. Im Park Hotel Vitznau kocht ein Star für die Stars: Nenad Mlinarevic, 34, GaultMillaus «Koch des Jahres 2016» steht mit seiner kleinen, feinen Brigade am Herd. An der langen Tafel: alle 19-Punkte-Chefs der Schweiz. Und Daniel Humm, der Aargauer, der in New York alle abkocht. «Under pressure?», fragt Andreas Caminada ganz cool und empfiehlt: «Nenad, da musst du durch!» «Le dîner des 19» am Vorabend der GaultMillau-Präsentation ist ein Ritual, eine Art Meisterprüfung. Chef Nenad besteht. Schon der Start glückt: alles von der Ente als Amuse-Bouches, zuletzt ein cooler «duck dog», eingewickelt in altes Zeitungspapier. Was folgt, ist Kür: Felchen aus dem Baldeggersee, Lachsforelle vom Sattel, Saucisson und Angus-Beef aus Ennetbürgen. Pure Schweizer Küche, raffiniert aufbereitet. Nenad-Style eben.

Nenad Mlinarevic, Sie kochten für die besten Chefs im Land. Das war sicher kein einfacher Job.

Wirklich nicht. Man steht unter Druck, will performen. Diese sechs 19-Punkte-Chefs haben Generationen geprägt. Ich habe einen Respekt vor ihnen. Beruhigt hat mich, dass uns die gleiche Leidenschaft verbindet: die Leidenschaft fürs Kochen.

Am Tisch sass Anderas Caminada, einer Ihrer Lehrmeister.

Bei Andreas Caminada hatte ich meine beste und wichtigste Zeit. Bei ihm habe ich gespürt: Jetzt bin ich bereit für den Absprung. Bereit für mein eigenes Ding. Andreas war mein Chef. Heute ist er mein Freund. Wir telefonieren häufig, tauschen auch ganz kollegial und ohne Konkurrenzdenken

die Adressen besonders spannender Produzenten aus. Momentan ist Schweizer Wagyu das Thema. Einer kennt einen kleinen Produzenten im Aargau, einer jenen in Davos. Bei uns gibt es Wagyu der Fettklasse 10+. Wer so was entdeckt, schickt seinen Kollegen Fotos aufs Handy.

Die «Generation Caminada» mischt die Szene ganz schön auf.

Andreas hat uns geprägt. Und ich versuche bei meinem Team genau so offen zu sein wie er: Ich griff beispielsweise zum Telefon, um meinem Stellvertreter Sven Wassmer den Absprung nach Vals zu ermöglichen. Heute wurde Sven als «Entdeckung des Jahres» gefeiert. Auch mein jetziger Vize Pascal Steffen wird seinen Weg machen. Wer weiss, vielleicht spricht der GaultMillau später mal von der «Generation Nenad». Schön wärs.

Sie hatten beim «Dîner des 19» noch einen «Verbündeten» am Tisch: Daniel Humm, Dreisternekkoch in New York, der Vater Ihrer Freundin Justine.

Daniel ist ein Leadertyp. Er motiviert mich unheimlich. Er sagt wenig. Aber was er sagt, inspiriert. Im Februar habe ich ihm in New York mein Konzept vorgestellt: Kochen ausschliesslich mit Schweizer Produkten. Danis Kommentar war kurz: «Go for it! Du wirst Erfolg haben.»

Das Park Hotel Vitznau ist ein Luxusresort. Sie verzichten trotzdem auf alle Luxusprodukte. Kohl statt Kaviar! Ein ziemlich freches Konzept.

Ich arbeite mit Produkten, die ich vor der Haustüre beschaffen kann. Wir suchen an der Rigi nach Kräutern. Wir haben im Nachbardorf Weggis hervorragende Gemüsebauern. Und im nahen Sattel kriege ich Forellen, Lachsforellen, Saibling von herausragender Qualität. Was soll ich da mit einem Turbot oder einem Loup de Mer?

«Wir lagen uns in den Armen. Mit Tränen in den Augen»

NENAD MLINAREVIC



Gault-Millau Schweiz
850 Restaurants, viele Neuentdeckungen, Hotel- und Weinguide, CHF 52.-.
www.online-kiosk.ch/gm

Sie sind recht radikal vorgegangen. Wir haben Olivenöl, Aceto balsamico, Fleur de Sel rausgeschmissen aus unserer Küche. Wir kochen jetzt mit Rapsöl vom Haldihof und haben in der Romandie eine Quelle gefunden für ein grobes Salz, das sich für uns hervorragend eignet. Kürzlich habe ich in Hämikon LU eine Frau kennengelernt, die 127 verschiedene Tomatensorten züchtet. Das ist unglaublich. Je mehr es sich rumspricht, dass ich nur mit Schweizer Produkten arbeite, desto mehr kriege ich heisse Tipps. Und: Dominik Flammer, der beste Foodscout im Land, wohnt bei uns im Dorf.

Es lief nicht immer rund. In den ersten Monaten in Vitznau hatten Sie mehr GaultMillau-Punkte als Gäste. Keine schöne Zeit. Man hinterfragt sich: Was mache ich falsch? Koche ich an den Gästen vorbei? Heute weiss ich: Solche Projekte benötigen Zeit. Jetzt bin ich einfach froh, dass das Restaurant bereits nach zwei Jahren nach Wunsch läuft. Am Wochenende könnten wir die Tische zweimal verkaufen.

Sie sind ein cooler Hund. Aber heute, bei der Ehrung zum «Koch des Jahres», wirkten Sie emotional ziemlich berührt.

2008 stand ich in der Brigade, als Andreas Caminada als «Koch des Jahres» geehrt wurde. Jetzt, nur sieben Jahre später, bin ich dran. Das ist schon ein sehr emotionaler Moment, das sorgt für Hühnerhaut. Als alles vorbei war, lagen wir uns in den Armen. Mit Tränen in den Augen. ●