

# «Er ist viel mehr als der Koch der Königin»

80 Personen kamen am Montag im Gasthof zum Schlüssel in Ueberstorf in den Genuss eines Spitzenmenüs von Starkoch Anton Mosimann. Die FN trafen den ehemaligen Koch von Queen Elizabeth II. Der 75-Jährige denkt nicht daran, sich zurückzulehnen.

Sarah Neuhaus

**UEBERSTORF** Aufregung im Gasthof zum Schlüssel Ueberstorf. In der kleinen Küche herrscht reges Treiben. Während ein Koch lautstark Sahne schlägt und ein anderer verschiedene Zutaten in der hinteren Ecke der Küche vorbereitet, steht ein älterer Herr mit weissem Schnurrbart und bunter Fliege am Herd und rührt eine Portion Risotto vorsichtig um. Neben ihm steht der Lehrling Nico Farro und beobachtet jede Handbewegung genau. Kein Wunder – von ihm kann Nico noch viel lernen, denn der Herr mit Schnauz und Fliege ist kein

**«Ich versuche, die jungen Leute mit meiner Lebensgeschichte zu motivieren.»**

**Anton Mosimann**  
Starkoch



Der weltbekannte Koch Anton Mosimann in der Küche des Gasthofs zum Schlüssel in Ueberstorf.

Bild Sarah Neuhaus

Gegenteil. «Nächste Woche reise ich nach Malta und dann später weiter nach Indien», erzählt Mosimann im Gespräch mit den FN. Ausserdem betreibt er ein Museum am Genfersee und unterrichtet junge Köchinnen und Köche an der Hotelfachschule. Der Nachwuchs liegt Mosimann besonders am Herzen. Ein wichtiges Thema, besonders jetzt, wo sich der Fachkräftemangel auf viele Schweizer Küchen auswirkt. «Ich versuche, die jungen Leute mit meiner Lebensgeschichte zu motivieren», sagt Mosimann. «Sie hören mir gerne zu und finden es spannend, aus erster Hand zu

**«Ich habe nie vergessen, wo und wie ich aufgewachsen bin – in ganz einfachen Verhältnissen.»**

**Anton Mosimann**  
Starkoch

anderer als der wohl bekannteste Schweizer Koch Anton Mosimann.

Mosimann hat während seiner bemerkenswerten Karriere in über 80 Städten der Welt gekocht. Unzählige Male bekochte der gebürtige Nidauer amerikanische Präsidenten, britische Premierminister, Schauspielerinnen und Schauspieler und internationale Politikerinnen und Politiker. Die berühmteste Person, die regelmässig in den Genuss von Mosimanns Küche kam, war Königin Elisabeth II. Jahrzehntlang kochte Anton Mosimann für die britische Königsfamilie – und nun steht er für einen Tag in der Küche des Gasthofs zum Schlüssel in Ueberstorf.

## Von London nach Ueberstorf

«Wir sind sehr glücklich, dass wir ihn heute bei uns empfangen dürfen», erzählt Nationalrätin und Schlüssel-Inhaberin Christine Bulliard-Marbach stolz. Sie hat Mosimann auf der Schweizer Botschaft in London kennengelernt. «Christine hat mir damals ganz begeistert von ihrem Landgasthof erzählt», erinnert sich Mosimann und schmunzelt. Er sei sofort beeindruckt gewesen von ihrer Leidenschaft. Einige Zeit später kam Anton Mosimann tatsächlich nach Ueberstorf. Unangemeldet und inkognito – mehr oder weniger. Denn verstecken kann sich der weltbekannte Koch nur schlecht.

Christine Bulliard-Marbach erinnert sich gut an den Tag des Überraschungsbesuchs: «Jemand aus dem Restaurant hat mich angerufen und mir erzählt, dass ein Herr hier sei, den einige Gäste als Anton Mosimann erkannt hätten.» Die Schlüssel-Chefin fragte nach: «Trägt er einen weissen Schnurrbart, eine farbige Fliege und rote Socken?» Alle Beschreibungen passten zum unbekanntem bekannten Gast. Auch Anton Mosimann erinnert sich gut an diesen Tag. «Als ich den Gasthof zum ersten Mal sah, wusste ich, dass mir nicht zu viel versprochen wurde», erzählt er. Und so sei für ihn der Fall klar gewesen. «So freue ich mich jetzt sehr,

zusammen mit meinem Team und dem Team des Gasthofs zum Schlüssel zu kochen.»

In den Genuss von Mosimanns Gerichten kamen am Montag im Rahmen der Kocheventreihe «Kellerküche» insgesamt rund 80 Personen. Mittags und abends kochten er und sein Team ein Menü aus marinierten Lachsforellen, geräucherten Felchen, Pilzrisotto, Lammfilet und verschiedenen Desserts. Gegessen und teilweise gekocht wurde in den historischen Kellerräumen des Ueberstorfer Gasthofs.

## Die Reise geht weiter

Bald wird der 75-jährige Starkoch weiterreisen. Denn obwohl er die Führung seines weltberühmten Gourmet-Restaurants in London kürzlich seinen beiden Söhnen übergeben hat, denkt Anton Mosimann noch nicht daran, sich zurückzulehnen. Ganz im



Nationalrätin und Inhaberin des Gasthofs zum Schlüssel Christine Bulliard-Marbach mit Anton Mosimann.

Bild san

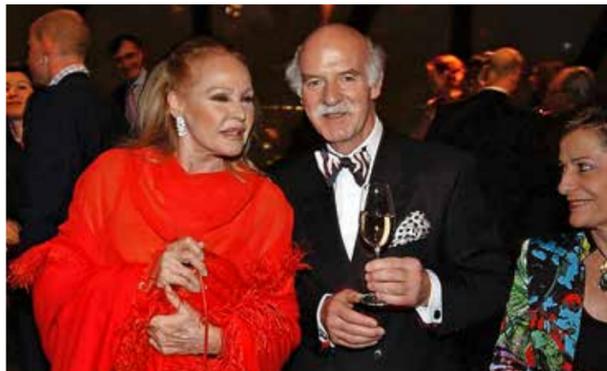
erfahren, wie es ist, für die britische Königsfamilie zu kochen – das ist mein grosser Vorteil.»

## Mosimann und die Queen

Unzählige prominente Gäste konnte Anton Mosimann über die Jahre in seinem Restaurant in London begrüßen. Eine ganz besondere Verbindung pflegte der Schweizer dabei zu Queen Elizabeth II. Entsprechend traurig war es für ihn, diesen Sommer von ihr Abschied nehmen zu müssen. «Ich kannte sie gut und durfte 45 Jahre lang für sie kochen», sagt Mosimann und unterbricht seinen Satz, während er mehrere Sekunden zu Boden blickt. «Ich vermisse sie wirklich.» Besonders gern erinnert sich der 75-Jährige an eine Begegnung im Buckingham-Palast. «Ich war damals Präsident der Hoflieferanten des Palastes und durfte sie während eines Jahres viermal sehen. Einmal waren ich und meine Frau während fast einer halben Stunde alleine mit der Königin, und wir unterhielten uns über Gott und die Welt – das war einfach wundervoll.»

Eines seiner Highlights dürfte sicher auch das Jahr 2012 gewesen sein: Zum 60-Jahr-Thronjubiläum der Queen kochte Anton Mosimann mit seinem Team für 150 Personen im Buckingham-Palast – darunter 40 Königinnen und Könige.

Aber zurück nach Ueberstorf. Dass Mosimann hier nicht für royale Hoheiten kocht, mache für ihn keinen Unterschied. «Ich habe nie vergessen, wo und wie ich aufgewachsen bin – in ganz einfachen Verhältnissen», sagt der Koch. Und auch Christine Bulliard-Marbach ist sicher: «Er ist viel mehr als der Koch der Königin – er ist ein grossartiger Mann mit viel Leidenschaft.»



Schauspieler Ursula Andress (links) und Starkoch Anton Mosimann 2004 in London.

Bild Keystone



2004 erhielt Anton Mosimann den Order of the British Empire von Königin Elizabeth II.

Bild Keystone



Im historischen Keller des Gasthofs zum Schlüssel kochen regelmässig prominente Küchenchefs.

Bild Sarah Neuhaus



Alles bereit für den Festschmaus, kredenzt vom Starkoch Anton Mosimann und seinem Team.

Bild Sarah Neuhaus

Das Video zum Beitrag sehen Sie hier:

