

Zeitschrift: Heimatkunde Wiggertal
Herausgeber: Heimatvereinigung Wiggertal
Band: 82 (2025)

Artikel: Der Koch der Jahres 2024 : Silvio Germann
Autor: Bossart, Norbert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1062451>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

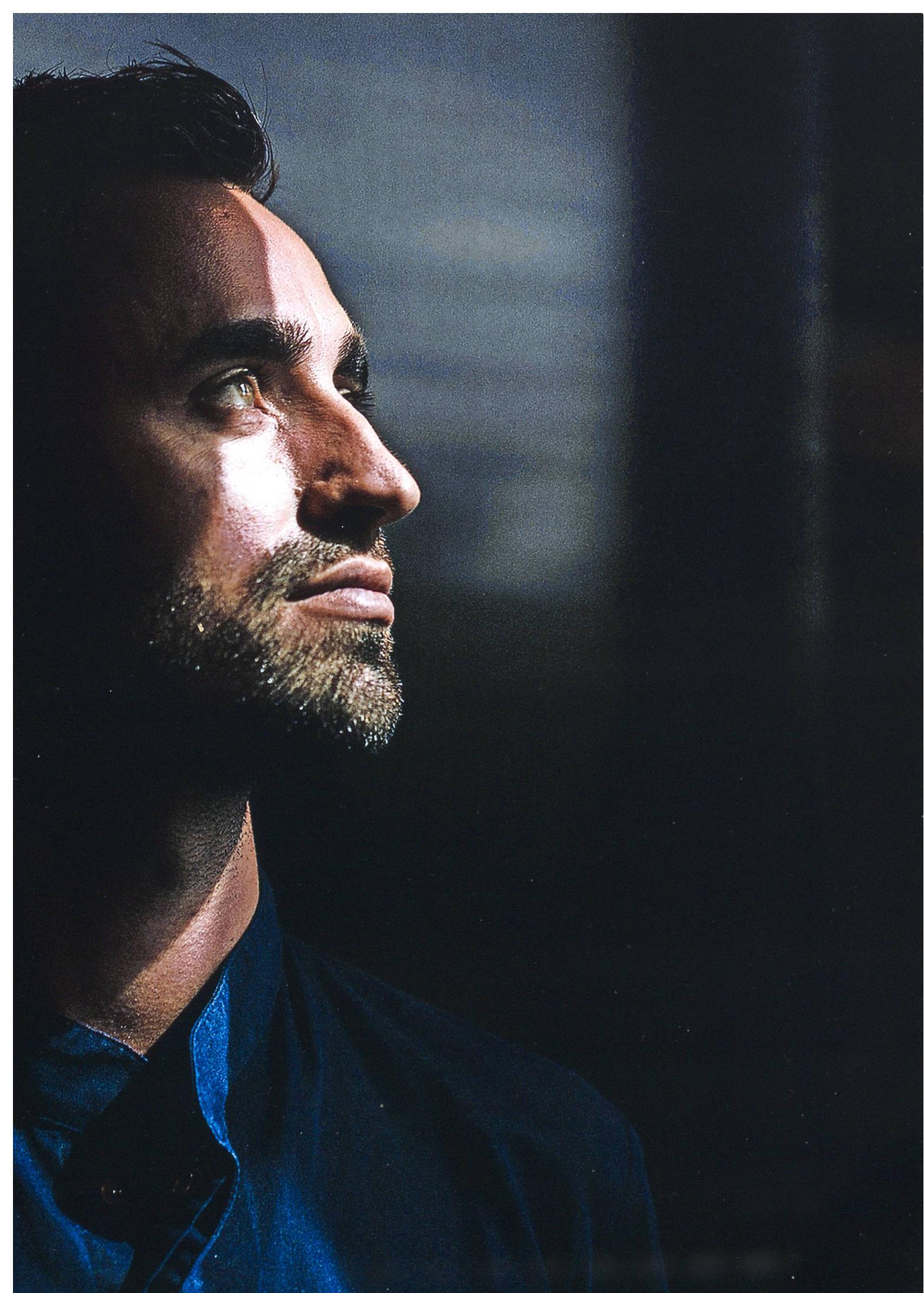
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Der Koch des Jahres 2024: Silvio Germann

Norbert Bossart

«Eine Küche zum Verlieben, Geschmacksbomben auf kleinster Fläche, kluge Menüs»: «Gault-Millau» lobt Silvio Germann in den höchsten Tönen. Der Restaurant-Guide hat dem erst 34-Jährigen mit dem prestigeträchtigen Titel «Koch des Jahres 2024» die Krone aufgesetzt.

Der Gastro-Aufsteiger aus Grosswangen

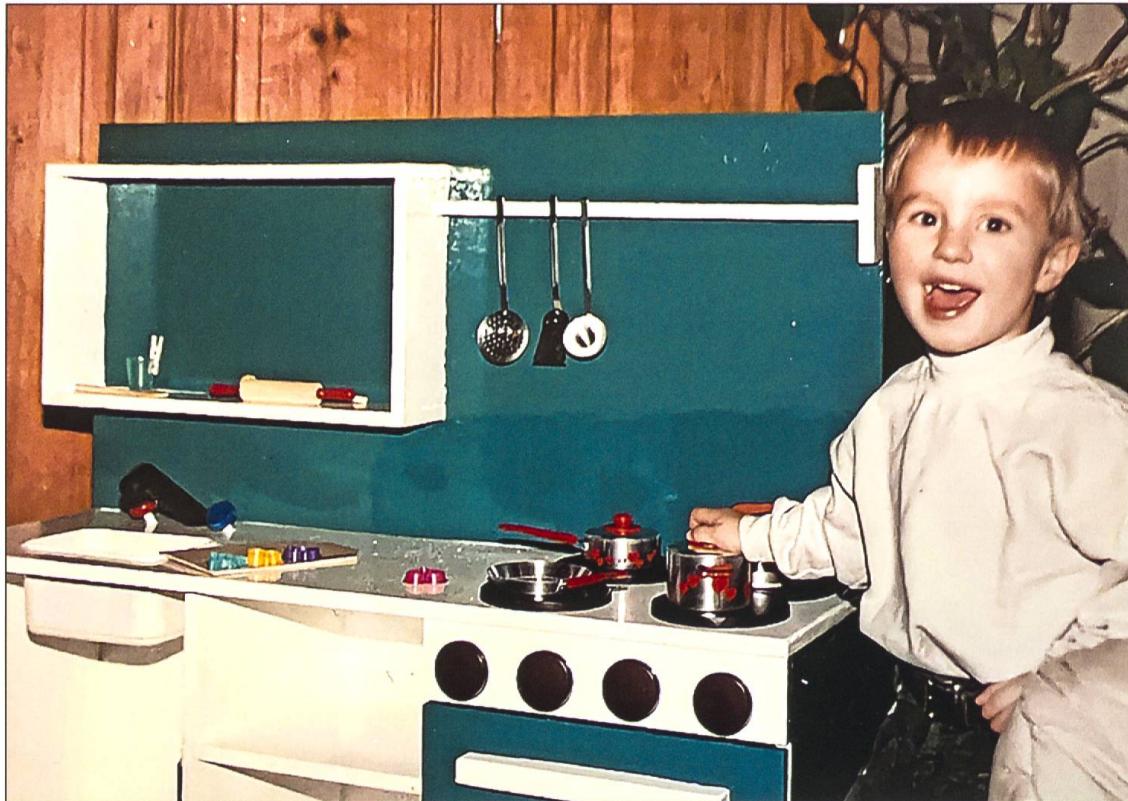
Doch wer ist der neue Star, sprich Stern am Schweizer Gastro-Himmel? Silvio Germann ist Sohn des einstigen Grosswanger Schulhauswart-Ehepaars Rita und Alfons Germann-Blum. Er wächst als Jüngster von drei Brüdern auf. Als Junge spielt er im Fussballclub Grosswangen und ist in der heimischen Jubla aktiv. Er will Fussballprofi werden. «Doch ich war technisch zu wenig versiert, zu wenig schnell.» Nach dem erfolgreichen Abschluss der Kochlehre im Gasthaus Sempacherhof, einem halbjährigen Sprachaufenthalt in Australien und diversen Kurzanstellungen im Gastrobereich darf Germann bei diversen Spitzenköchen Gourmetluft schnuppern. So wirkt er etwa als «Chef de Partie» im Gourmet-Tempel

«Epoca» in Flims und kocht hier Seite an Seite mit Sandro Steingruber, «Koch des Jahres 2008». Oder in São Paulo, Brasilien, ist sein Chef Alex Atala, der beste Koch Südamerikas. Dann engagiert ihn Starkoch Andreas Caminada. «Er ist mein grösster Förderer und Mentor.» Für ihn baut Germann im Grand Resort Bad Ragaz das erste «Igniv» auf, holt 18 Gault-Millau-Punkte und zwei Michelin-Sterne. Seit Herbst 2022 wirkt der Grosswanger im über 100-jährigen Landschloss «Mammertsberg» am Bodensee. Dieses steht in Freidorf im Kanton Thurgau. Hier ist er Küchenchef, Gastgeber und Mitinhaber (zusammen mit Caminada). Geschmacksintensive «Löffelgerichte» prägen seine Karte.

Das Erfolgsrezept des Teamplayers

«Die Auszeichnung hat mich überrascht. Sie ist nicht das Resultat einer One-Man-Show», hält Silvio Germann fest. «Unser Schloss steckt voller guter Geister.» Germann sei ein «Chef 2.0», röhmt «Gault Millau». Er führt sein blutjunges Team «mit sanfter Hand, seine Köche denken und kreieren mit». Germann sagt dazu: «Nur als vereintes Team war der jüngste Erfolg möglich.» Der Titelgewinn sei nicht nur für ihn, sondern auch für die acht Mitarbeitenden in der Küche und deren sieben im Service «Auszeichnung und Ansporn zu-

Der Grosswanger Silvio Germann, erst 34, wurde vom Gastro-Guide «Gault-Millau» zum «Koch des Jahres 2024» gekürt.



Früh übt sich, wer ein wahrer Meister werden will: Silvio Germann in der Küche, die ihm Vater Alfons zu Weihnachten 1992 gezimmert hat.

Foto zVg

gleich». Doch was war als Koch sein Erfolgsrezept auf dem Weg nach oben? «Nötig sind Ehrgeiz, Disziplin und grosser Durchhaltewillen.»

Germann erinnert an die strengen Arbeitstage bis spät in die Nacht hinein. Und Können? Talent gehöre auch dazu, das könne er nicht leugnen. «Doch Kochkunst ist lernbar», sagt er bescheiden. Massgebend sei jedoch die Kreativität. «Ein Koch ist ein Künstler.» Ein Künstler? «Kunst spricht die Sinne an. Gutes Essen ebenso.» Das Ziel sei es, die Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen.

Weiter brauche es eine Prise Glück. «Ich habe in zahlreichen guten Restaurants Erfahrungen sammeln dürfen und hatte

das Schwein, bei Andreas Caminada zu landen. Ich war bei ihm zur richtigen Zeit am richtigen Ort.»

Das Herzblut und die Gäste

Die Neueröffnung eines Restaurants, so Silvio Germann, sei immer eine besondere Herausforderung. «Du investierst deine ganzen Kräfte in das Projekt.» Der Titelgewinn erfordere zusätzliche Efforts. «Doch wir müssen uns jetzt nicht verstellen, sondern so weitermachen wie bisher. Mit viel Herzblut.» Fünf Tage sei er auf Schloss «Mammertsberg» am Werk, übernachte auch dort. 14-Stunden-Arbeitstage sind keine Seltenheit. Zum Ausgleich gehe er unter der Woche ab und zu mit seinem Sous-



«Sei immer mit Herzblut am Werk und gib dein Bestes für den Betrieb. Das spüren und schätzen die Gäste.»

Chef nach Mitternacht noch squashen. An seinen zwei freien Tagen fährt er zu seiner Freundin Monja Mätzler, mit der er in Bad Ragaz eine Wohnung teilt. «Sie zeigt grosses Verständnis für meine Arbeit, unterstützt mich mega.» Die Auszeiten mit ihr seien wichtig für seine Work-Life-Balance. Gemeinsam sind sie auf dem Golfplatz unterwegs.

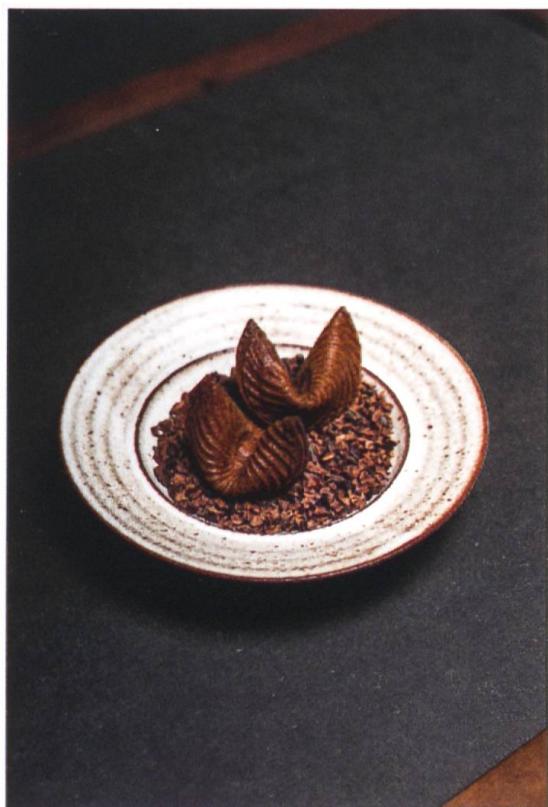
Und wo sitzt Silvio Germann zu Tisch? «Wohl ist es mir in Gaststätten, wo Menschen mit Leidenschaft am Werk sind.» Hier gehe er gerne ein zweites Mal hin. In unserem Land ist ein regelrechtes Restaurantsterben im Gang, gleichzeitig öffnet Take-away-Betrieb um Take-away-Betrieb, und die Stühle in Gourmet-Tempeln sind besetzt. Was

tun, damit das gute, alte Wirtshaus nicht verschwindet? «Dieses hat im Dorf durchaus eine Zukunftschance, wenn es authentisch ist und bleibt, möglichst frisch und gut kocht», antwortet Germann. Es solle auf die Wünsche der Bevölkerung eingehen und nicht eine eigene Linie durchstieren. Von-nöten seien qualifizierte Mitarbeitende. «Solche sind nicht einfach zu finden. Sie bleiben aber länger, wenn mit ihnen respektvoll umgegangen wird.»

Und zum Abschluss wiederholt Germann sein Rezept, mit dem er Stufe um Stufe den Gastro-Gipfel erklimmen hat: «Sei immer mit Herzblut am Werk und gib dein Bestes für den Betrieb. Das spüren und schätzen die Gäste.»



Silvio Germann bei der Gartenarbeit auf Schloss «Mammertsberg».



«Geschmacksbomben auf kleinsten Flächen»: «Gault-Millau» lobt Silvio Germann in den höchsten Tönen.

Zum Autor:

Norbert Bossart ist als Journalist und stellvertretender Chefredaktor beim «Willisauer Boten» tätig. Er lebt mit seiner Familie in Schötz und engagiert sich in seiner Freizeit für die kulturelle Vielfalt in Schötz und auf der Luzerner Landschaft.

Adresse des Autors:

Norbert Bossart
Wissenhusen 14
6247 Schötz

Silvio Germann:

«Ein Koch ist ein Künstler. Kunst spricht die Sinne an. Gutes Essen ebenso.»

Fotos zVg Schloss «Mammertsberg»

