

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung

Herausgeber: Pro Senectute Schweiz

Band: 94 (2016)

Heft: 11

Artikel: "Ich war schon immer ein Streber"

Autor: Novak, Martina / Mosimann, Martin

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1078772>

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

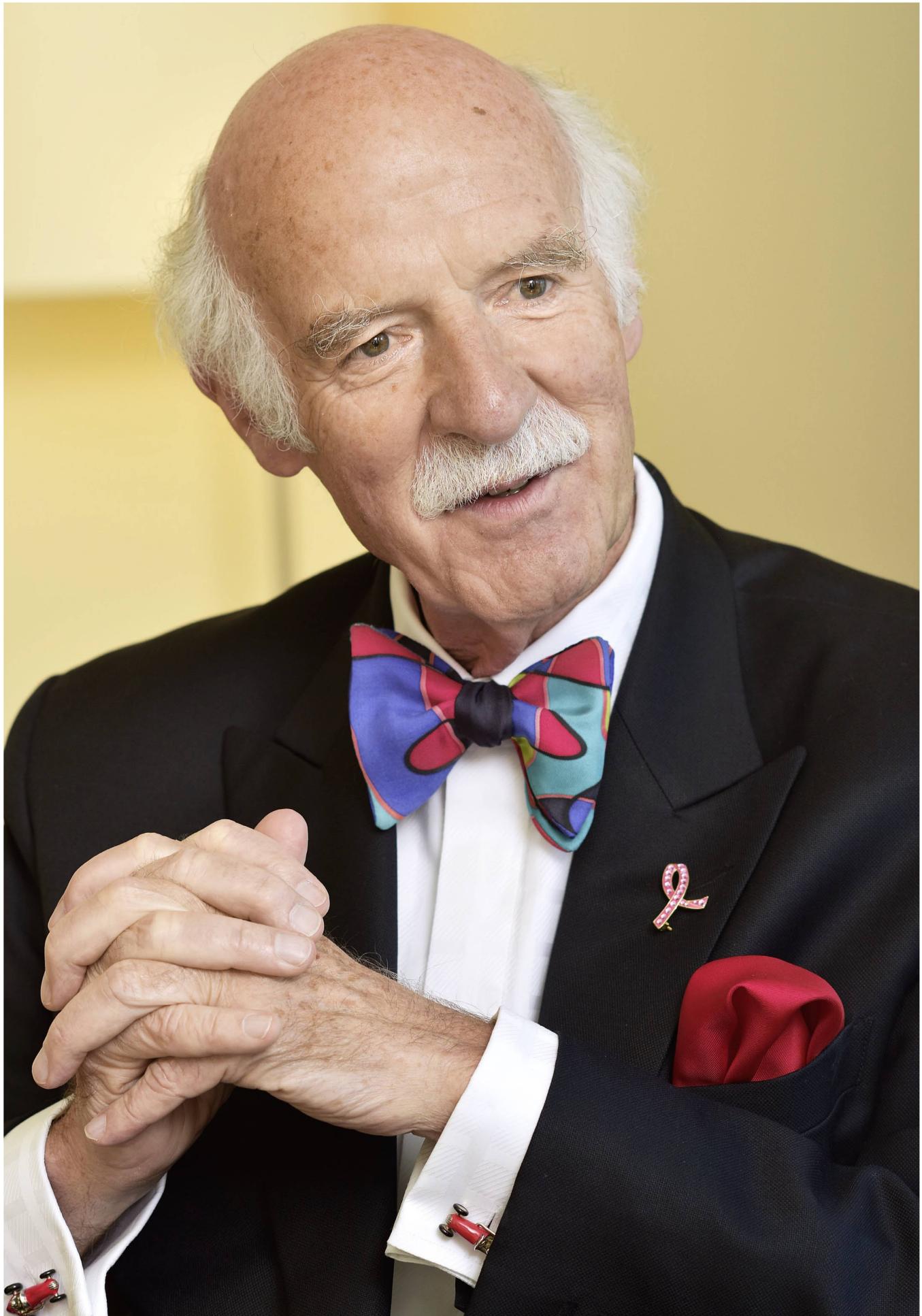
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 20.01.2026

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



«Ich war schon immer ein Streber»

Der gebürtige Solothurner Anton Mosimann bekocht seit über vierzig Jahren in London die Königsfamilie und andere berühmte Persönlichkeiten mit seiner gesunden Feinschmeckerkost. Sein Erfolgsrezept: Liebe und Respekt zum Produkt, serviert in absoluter Perfektion.

Von Martina Novak, mit Bildern von Gerry Ebner

Sie leben seit 1975 in London, kommen aber regelmässig in die Schweiz. Fühlen Sie sich eher als Engländer oder als Schweizer? Als beides. Wenn man über vierzig Jahre in einer Stadt lebt, dann fühlt man sich dort zu Hause. Freunde, Kollegen und nun auch unsere beiden Söhne mit ihren Familien – alle leben in London. Aber meine Frau und ich kommen etwa ein- bis zweimal pro Monat sehr, sehr gerne in die Schweiz. Entweder arbeite ich an ausgewählten Anlässen, oder wir verbringen ein paar Tage in unserer Wohnung in Montreux und in der neu eröffneten «Mosimann's Collection» in Le Bouveret.

Haben Sie die Wohnung als Alterssitz gewählt, um sich an den Genfersee zurückzuziehen, wenn Sie irgendwann in Rente gehen? Das ist die Idee. Wir werden sicher immer einen Fuss in London behalten, aber künftig mehr Zeit in Montreux verbringen. Die Lage und das Klima sind wirklich wunderbar! Ausserdem geniesse ich die Ausfahrten mit meinen zwei Oldtimern, die dort eingestellt sind. Meine Frau ist eine sehr gute Beifahrerin

und liest die Strassenkarten richtig – ich halte sie verkehrt rum!

Sie sind ja nicht nur auf Schweizer Strassen unterwegs, sondern reisen gerne auch auf anderen Kontinenten. Obwohl ich schon viele Länder besucht und in 75 Städten gearbeitet habe, ist mir die Leidenschaft fürs Reisen nicht abhanden gekommen. Nächstes Jahr werde ich einen Kocheinsatz in Malaysia wahrnehmen, und danach gehen meine Frau und ich auf eine Around-the-World-Tour, auf eine Weltreise!

Mit bald 70 Jahren dürften Sie beruflich schon längst kürzertreten... Tun Sie das auch? Immer mehr! Vor etwa fünf Jahren konnte ich die operative Leitung des Clubrestaurants und des Caterings an unsere Söhne Philipp und Mark abtreten. Nun stehe ich unterstützend zwischen drin und kann mir aussuchen, was und wie viel ich arbeite. So verbringe ich manchmal zwei, manchmal acht oder neun Stunden im Betrieb.

Viele Gäste kommen wegen Ihnen, möchten Sie sehen oder gar von Ihnen persönlich be-

kocht werden. Das kommt tatsächlich vor. Ich habe im Lauf der Jahre – auch schon während meiner 13 Jahre als Küchenchef im «Dorchester Hotel» – sehr viele Menschen kennengelernt, darunter auch viele bekannte und einflussreiche Persönlichkeiten. Zu einigen haben sich Freundschaften entwickelt – wie zum Beispiel zu Prinz Charles. Wir kochen öfter für ihn im Buckingham Palace, im St. James' Palace oder im Schloss Windsor. Er schaut mir jeweils gerne in der Küche über die Schulter, und wir plaudern ein bisschen. Er ist ein angenehmer Gastgeber.

Was ist für Sie die Herausforderung beim Kochen? Es ist der Drang, gutes, ehrliches Essen zuzubereiten. «That's real food» wurde mein Menü kürzlich genannt, das freute mich ungemein. Viele Rohstoffe sind einfach wunderbar. Ich möchte ihnen Respekt zollen und ihr Aroma optimal zur Entfaltung bringen. Ich schaue darauf, möglichst alles zu verwerten. Ich reagiere allergisch auf Foodwaste, wenn Nahrungsmittel weg-

geworfen werden. In einer fremden Küche erlaube ich mir als Erstes einen Blick in den Abfallkübel, um zu sehen, was beim Kochen darin landet.

Sie stehen für eine frische, natürliche und leichte Küche. Geht das in Richtung Diät? Viele Menschen möchten sich heute gesund, aber gleichzeitig auch schmackhaft ernähren. Mir ist ausserdem die Frische der Lebensmittel ein Anliegen und eine einfache Zubereitung. Eine Diät ist meine Art zu kochen nicht, aber durchaus linienfreudlich!

Als Sie damals Anfang der 1980er-Jahre Ihre «Cuisine naturelle» entwickelten, die ohne Butter, Rahm und Alkohol auskommt, war das ein krasser Bruch mit der traditionellen Spitzengastronomie. Ich war damals der Zeit etwas voraus. Heute ist diese Art von Essenszubereitung im Trend, und ich darf stolz darauf sein, dass ich damals den Mut dazu hatte. Ich inspirierte mich auf meinen Reisen durch alle Kontinente und bei längeren Arbeitsaufenthalten in Japan und Italien und kombinierte Elemente aus der italienischen wie auch aus der französischen Küche mit asiatischen Einflüssen.

«Ich wurde sozusagen in der Küche geboren und war schon als Bub gerne am «Schneuggen» im Restaurant.»

Frische Kräuter und weniger Salz und Fett, kurze Garzeiten statt langes Kochen, das ist mein Credo.

Fett gilt doch als Geschmacksträger, der das Aroma der Speisen betont! Als junger Küchenchef verbrachte ich ein Jahr in Japan. Die dortige Küche kommt völlig ohne Butter und Rahm aus, schwere Saucen suchen Sie da vergebens. Aber das Essen schmeckt hervorragend und ist gesund. So etwas wollte ich für den europäischen Geschmack schaffen. In manchen meiner Rezepte darf trotzdem etwas Olivenöl verwendet werden, und in mein Pilzrisotto kommt sogar Rahm hinein. Aber nur ein bisschen, und dafür hat es keine Butter drin. Es braucht sie nicht!

Mögen Sie denn keine deftigen Speisen? Im Gasthaus Ihrer Eltern in Nidau und später während Ihrer Lehrjahre im «Bären» in Twann sind Sie doch damit gross geworden... Wenn ich die Wahl habe, dann esse ich lieber leichte Kost. Sie bekommt mir auch besser hinsichtlich meines Trainings. Wenn ich eingeladen bin, lasse ich mir aber auch schwerere Gerichte schmecken, einfach mit Mass. Auch privat esse ich am liebsten Salat und Gemüse oder im Dampf gegarten Fisch. Zu Hause kochen meine Frau und ich übrigens beide, je nachdem, was gerade da ist und was verwertet werden muss.

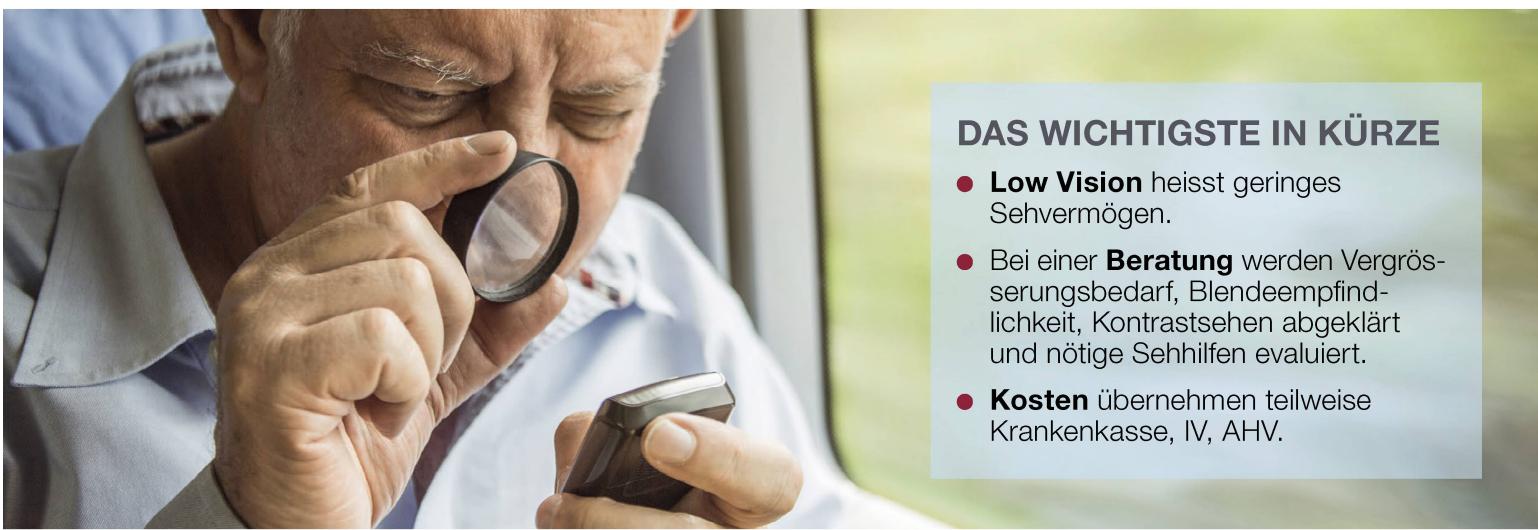
Sie empfehlen in vielen Ihrer Rezepte Teflonpfannen zum Andünsten von Gemüse oder zum Braten des Fleisches. Diese sollen aber nicht sehr gesund sein. Heute wählt man eher moderne Keramikpfannen, damit das Kochgut nicht anbrennt. Damals gab es dafür eben nur die Teflonpfannen.

Wurde Ihnen die Leidenschaft fürs Kochen eigentlich in die Wiege gelegt? Irgendwie schon. Ich wurde sozusagen in der Küche geboren und war schon als Bub gerne am «Schneuggen» im Restaurant.

Inserat

Wenn die Brille nicht mehr hilft

Auf der Suche nach der passenden Sehlösung sind wir Ihr Kompetenzpartner für Low Vision.



DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

- **Low Vision** heisst geringes Sehvermögen.
- Bei einer **Beratung** werden Vergrösserungsbedarf, Blendeempfindlichkeit, Kontrastsehen abgeklärt und nötige Sehhilfen evaluiert.
- **Kosten** übernehmen teilweise Krankenkasse, IV, AHV.

Gutschein für eine kostenlose Erstberatung.

Wir zeigen Ihnen gerne auf, wie Sie auch mit eingeschränkter Sehkraft gut leben können. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Gültig bis 31.03.2017

Kochoptik AG
Strehlgasse 33
8001 Zürich
Telefon 044 221 21 91
zuerich.strehlgasse@kochoptik.ch

KOCH
OPTIK
MEINE SEHLÖSUNG

Damals wie heute beobachte ich überall Menschen, Essen, Märkte – und sauge wie ein Schwamm alle Eindrücke auf.

Gab es keinen anderen Beruf, den Sie hätten erlernen wollen? Nein, die klassischen Kindheitsträume wie Lokführer oder Pilot waren kein Thema für mich.

Sind Sie ein strenger Küchenchef? Bei Starköchen hat man gerne das Bild des cholerischen Patrons vor Augen ... In meiner Küche wird nicht geschrien, das ist mir ganz wichtig. Wenn ein Mitarbeiter ein Problem hat, dann versuche ich, ihn zu beruhigen, ihn aufzubauen. Ich selbst halte Stress relativ gut aus, beziehungsweise ich versuche ihn zu vermeiden, indem ich gut plane und vorausschauend arbeite.

Wie muss man sich das vorstellen? Jedes neu kreierte Gericht koche ich mehrmals, bevor ich es als perfekt empfinde und Gästen vorsetze. Meine Frau ist diesbezüglich eine geübte Testesserin. Wenn ich in einer fremden Küche kochen soll, dann schaue ich mir diese vorher an und teste die Geräte, zum Beispiel den Backofen.

Ein ziemlicher Aufwand ... Das muss sein! Ich war schon immer ein Streber, und «I love perfection!». Ich will kein Risiko eingehen. Ein Beispiel: Bei einer Gala mit 300 Personen war als Dessert ein Passionsfrucht-Soufflé vorgesehen. Ich buk nicht nur das Soufflé zur Probe, sondern trug es auch eigenhändig bis zum hintersten Tisch im Saal, um zu schauen, ob es noch warm und perfekt dort ankam.

Ist Ihnen schon einmal eine grössere Panne passiert? Als ich vor Jahren auf der Rigi kochte, fiel der Strom aus. Die Vorspeise war gerade serviert worden, der nächste Gang sollte auf den Herd. Glücklicherweise war ein Elektriker zur Stelle, der das Problem innert Minuten beheben konnte. Seither kläre ich immer vorher ab, ob die Stromversorgung gesichert ist.

Haben Sie schon alle Persönlichkeiten gekocht, die Sie interessieren? Einen Papst hatte ich noch nie zu Gast, ihn würde ich wirklich gerne zum Essen einladen. Vielleicht gelingt es mir ja bei Franziskus! Gesprächsstoff hätte ich auch, da ich ein Kochbuch aus dem Jahr 1570 besitze, dessen Verfasser Küchenchef im Vatikan war.

Politiker gehen bei Ihnen häufig ein und aus. Für wie viele Premierminister haben Sie schon gekocht? In England bis jetzt für sechs. Für Politik habe ich mich aber nie interessiert, mehr für das Business. John Major war ein guter Gesprächspartner, auch mit Margaret Thatcher konnte ich mich gut unterhalten.

Befürchten Sie, dass der Austritt Grossbritanniens aus der EU negative Folgen für Ihr Geschäft haben wird? Einige grössere Betriebe werden wahrscheinlich schon abbauen müssen. Für uns sehe ich aber keine grossen Schwierigkeiten: Gegessen wird immer, Firmen laden Kunden zum Lunch ein.

Sie kochten in namhaften Häusern auf der ganzen Welt, an mehreren Weltausstellungen, an fünf Olympischen Spielen, und Sie erhielten auch zwei Michelin-Sterne. Sie führen ein Feinschmeckerrestaurant und haben bereits mehrere Kochbücher verfasst. Was kommt noch? Für das nächste Jahr habe ich schon wieder eine ganze Menge schöner Engagements. Ich bin gesund, voller Energie und freue mich sehr darauf. Wer

Lesen Sie bitte weiter auf Seite 32

Inserat

Der Original-Perna-Extrakt.

Die Kraft aus der Muschel für Ihre Gelenke.



Wettbewerb

Gewinnen Sie CHF 2'500.– Feriengeld.
Mitmachen auf www.pernaton.ch

PERNATON® enthält den natürlichen Original-Perna-Extrakt aus der Grünlippmuschel. Er versorgt Ihren Körper mit wichtigen Nähr- und Aufbaustoffen und spendet wertvolle Vitamine und Spurenelemente. Täglich und über längere Zeit eingenommen, unterstützt der Original-Perna-Extrakt von PERNATON® die Beweglichkeit Ihrer Gelenke, Bänder und Sehnen. PERNATON® bietet ein umfassendes Sortiment. Lassen Sie sich in Ihrer Apotheke oder Drogerie individuell beraten. Auch erhältlich bei Ihrem Physiotherapeuten. www.pernaton.ch

PERNATON®
Natürlich beweglich.

weiss, was danach noch alles kommt?
«I never say never!»

Sie nehmen auch regelmässig an Benefizveranstaltungen teil. Zuletzt wirkten Sie Ende September in Zürich an der Pink Ribbon Night für die Brustkrebsforschung mit. Was ist Ihre Motivation für solche Aktionen? Ich mache das gern und tatsächlich recht häufig. Es sind jedes Mal sehr gute Anlässe. Indem ich Wohltätigkeitsorganisationen unterstütze, möchte ich etwas an das Leben zurückgeben. Demnächst werde ich beispielsweise in Klosters für britische Kriegsversehrte kochen, die eine Woche in den Bergen verbringen dürfen. Auch für den «Prince's Trust» von Prinz Charles engagiere ich mich seit zehn Jahren als Ambassador.

Als Koch ist man dauernd auf den Beinen, viele Köche klagen deshalb über Rückenprobleme. Wie ist das bei Ihnen? Es stimmt, man steht lange Stunden in diesem Beruf. Rückenschmerzen sind mir ebenfalls nicht fremd, ich hatte auch immer wieder Beschwerden, aber sie waren nie so schlimm, dass ich etwa hätte operieren müssen. Ich bin bis jetzt glücklich davongekommen!

«Nachwuchsförderung war mir schon immer ein Anliegen. Es macht mir Freude, junge Menschen zu motivieren.»

Wie halten Sie sich fit und schlank? Ich jogge an fünf Tagen in der Woche je etwa eine halbe Stunde, entweder draussen oder auf dem Laufband im Fitnesscenter. Im Moment plagt mich aber eine schmerzhafte Entzündung im Knie, und ich muss einige Zeit Pause machen. Das Laufen fehlt mir! Wenigstens meine «exercises» – die Kraftübungen – kann ich noch durchführen.

Seit 42 Jahren sind Sie mit Kathrin verheiratet. Ihre Frau war früher als Hausdame in der gleichen Branche tätig. Ist das die Voraussetzung, damit die Partnerin Verständnis für das Leben eines Spitzenkochs hat? Es würde nicht gehen ohne dieses Verständnis und viel Respekt füreinander. Ich war schon in jungen Jahren ein Streber, ar-

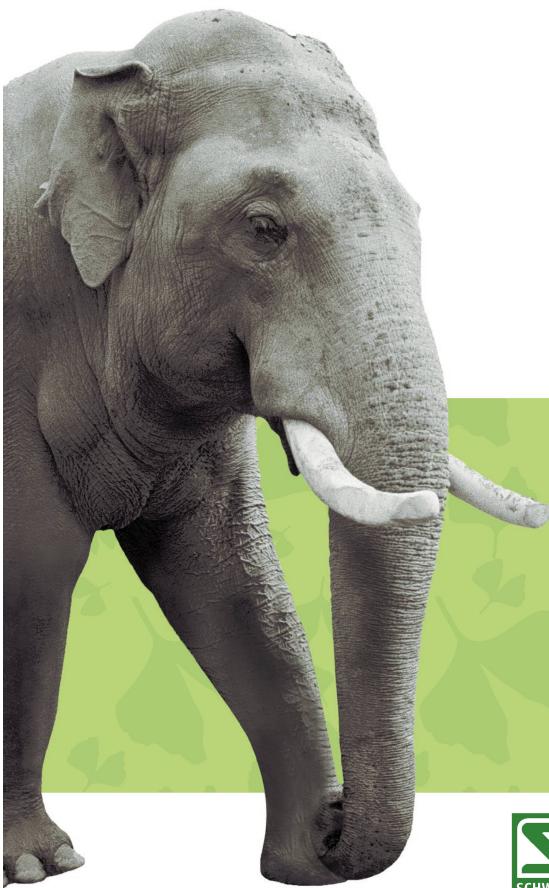
beitete zwölf, fünfzehn Stunden am Tag. Kathrin blieb mit den kleinen Kindern zu Hause, verzichtete auf eigene berufliche Pläne. Was uns nach so vielen Jahren ebenfalls immer noch verbindet, ist der ähnliche Humor.

Ihre beiden Söhne sind in Ihre Fussstapfen getreten und führen heute das «Mosimann's» in London. Rechneten Sie von Anfang an mit dieser Nachfolgeregelung? Unsere Söhne haben das selbst entschieden, ich habe keinerlei Druck ausgeübt. Aber ich bin natürlich sehr glücklich, dass sie diesen Weg gewählt haben. Sie haben beide die Hotelfachschule Lausanne besucht und auf meinen Rat hin jahrelang im Ausland gearbeitet, bevor sie sich in London niederliessen.

Sie haben mittlerweile fünf Enkel zwischen zwei und zehn Jahren. Kochen Sie auch für diese? Wir verbringen meistens die Sonntage mit den Enkelkindern, die alle in unserer Nähe wohnen. Entweder gehen wir auswärts essen, oder wir kochen zusammen: Der zweitälteste, Conrad, interessiert sich schon sehr für die Küche. Er führt dann vielleicht einmal als Koch die Mosimann-Dynastie weiter...

Inserat

www.tebafortin.ch



Bei Vergesslichkeit und Konzentrationsmangel.

Unkonzentriert?

Vergesslich?

Tebafortin® intens

Aus Ginkgo
Spezialextrakt



**Schwabe
Pharma AG**
From Nature. For Health.

Dies ist ein zugelassenes Arzneimittel.
Lesen Sie die Packungsbeilage.

Wie gehen Sie damit um, dass heutige Kinder zwar Sushi und Ratatouille kennen, aber doch am liebsten Pizza und Pasta essen? Wir versuchen, die Kinder an mehr Vielfalt heranzuführen und Verschiedenes auszuprobieren. Pizza und Pasta kommen bei uns selten auf den Tisch. Dafür gehen wir oft chinesisch essen, das mögen alle sehr.

Glauben Sie also daran, dass Ihre Leidenschaft fürs Kochen und Essen auch noch von künftigen Generationen weitergetragen wird? Nachwuchsförderung war mir schon immer ein Anliegen. Es macht mir Freude, junge Menschen zu motivieren, dass sie in diesem Beruf vorwärtskommen, und das Beste aus ihnen herauszuholen.

Unlängst haben Sie am Genfersee die «Culinary Arts Academy» gegründet, eine Talentschmiede für künftige Spitzenköche. Es ist ein idealer Ort für Ausbildung und Teambildung, und ich kann meine Erfahrungen einbringen. Das befriedigt mich. Ganz besonders stolz bin ich auf die «Mosimann Collection», die im vergangenen Juni eingeweiht wurde. In diesem Museum in Le Bouveret haben meine

6000 Kochbücher, unzählige Originalmenükarten, 260 Schwarz-Weiss-Fotos von prominenten Gästen und meine über 50 Goldmedaillen einen würdevollen Platz gefunden.

Im kommenden Februar, anlässlich Ihres 70. Geburtstages, wird Ihre Autobiografie «Life Is a Circus» erscheinen. War das ein Grund, um sich mit der eigenen Endlichkeit zu beschäftigen? Nicht konkret. Aber ich habe realisiert, was ich in meinem Leben schon alles machen durfte. In den vergangenen zwei Jahren sass ich jede Woche ein paar Stunden mit meiner Sekretärin über meinen alten Tagebüchern und unzähligen Ordnern und sortierte den Stoff für die Biografie. Das war wie ein Film über mein Leben. Dabei sind so viele Erinnerungen wach geworden: an den Sizilianer in Montreal, der sich vom Maurer zum Chef Potager hochgearbeitet hatte und für 3000 Leute die besten Suppen kochte, aber weder lesen noch schreiben konnte. Aber natürlich auch an die Hochzeit von Prinz William und Herzogin Kate, bei der ich kochen durfte und die zu den ganz grossen Höhepunkten meiner Karriere gehört.

Weltstar in der Küche

Anton Mosimann wurde am 23. Februar 1947 in Grenchen geboren und wuchs als einziges Kind eines Wirteehepaars im elterlichen Gasthof in Nidau bei Biel auf. Nach der Kochlehre arbeitete er in verschiedenen Erstklasshotels und -restaurants in der Schweiz sowie im Ausland und gewann 1973 die Goldmedaille am Kochwettbewerb «Toque d'Or».

Dieser Auszeichnung sollten viele weitere folgen, sie stellte aber die Weichen für Mosimanns Karriere. Auf Empfehlung eines Zürcher Küchenchefs bekam er mit erst 28 Jahren die Stelle des Chefkochs im berühmten «Dorchester Hotel» in London. Zwei Michelin-Sterne krönten seine dortige Tätigkeit.

1988 wagte er den Schritt in die Selbstständigkeit und eröffnete im Londoner Stadtteil Belgravia sein exklusives Club-restaurant mit Partyservice. Von 2000 bis 2003 versuchte er, auch in der Schweiz mit einem Gourmetrestaurant Fuss zu fassen, im «Sälischlössl» in Olten.

Anton Mosimann ist Vater zweier Söhne und lebt mit seiner Frau Kathrin in London und in Montreux.

Inserat



Senkt Ihr Cholesterin einfach und effektiv.



Dank seinem wertvollen **Pflanzenstanolester** senkt der Joghurtdrink **Emmi Benecol®** den Cholesterinspiegel **bei täglichem Genuss nachweislich** in nur drei Wochen **um bis zu 10%**! www.emmi-benecol.ch