Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 94 (2016)
Heft: 11

Werbung

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: 01.10.2025

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

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 Clubrestaurant mit Partyservice. Von 2000 bis 2003 versuchte er, auch in der Schweiz mit einem Gourmetrestaurant Fuss zu fassen, im «Sälischlössli» in Olten.
Anton Mosimann ist Vater zweier Söhne und lebt mit seiner Frau Kathrin in London und in Montreux.

Inserat

Dank seinem wertvollen **Pflanzenstanolester senkt** der Jogurtdrink **Emmi Benecol**®
den Cholesterinspiegel **bei täglichem Genuss nachweislich** in nur drei Wochen **um bis zu 10%!**

www.emmi-benecol.ch