



Schmutz treibt seine Köche zu Höchstleistungen an.

Restaurant de la Tour. Kurz darauf kochte er bereits im Chesa Pirani in La Punt (2 Sterne Michelin, 18 Punkte Gault Millau) von Daniel Bumann. Darauf folgende Stationen: Als Chef Garde Manger im Les Pérolles, Fribourg (1 Stern Michelin, 17 Punkte Gault Millau) sowie als Commis Saucier im Kempinski St. Moritz. Dann arbeitete Schmutz im Apropos in Roggwil, erstmals unter Ivo Adam. Diesem folgte er ins Ristorante Seven, Ascona, wo er zuletzt als stellvertretender Küchenchef tätig war, bevor er an den Vitznauerhof wechselte.



Der Antipasti-Teller auf der Terrasse im Vitznauerhof. Fotos: Christian Nijl

Im Hotel Vitznauerhof betreut Küchenchef Schmutz sämtliche vier Gastrokonzepte: das Inspiration, die Bar, die Seeterrasse und seit Juli das Gourmetrestaurant Sens.

#### BIOGRAFISCHES:

Pascal Schmutz wurde 1984 im Seeland geboren. Er hat eine Schwester und einen Bruder.

### HERUMSCHREIEN GIBTS NICHT, SAGT CHRISTIAN NICKEL

«Ich begann schon als Kind mit Kochen. Mein Vater kochte auch und meine Eltern gingen regelmässig in Gourmetrestaurants. Mir gefiel am Essen, dass man zusammensitzen und plaudern konnte. Meine Eltern hatten aufgrund ihrer ärztlichen Verpflichtungen sehr wenig Zeit für meine Schwester Julia und mich. So war das Gemeinsam-Essen immer ein Ersatz für die mangelnde Zeit, die wir sonst miteinander verbrachten. In den ersten Monaten der Lehre bin ich dann ziemlich auf die Welt gekommen. Es war schon sehr taff, wenn man den rauen Umgang in der Küche nicht kannte. Ich wurde sogar unsanft gekniffen oder in die Seite gepufft, wenn ich etwas falsch machte. Kurz vor der Lehrabschlussprüfung, liess mich mein Chef einmal auflaufen: Ich musste alle Beilagen selber machen, was ich erst gar nicht realisierte. Irgendwann soff ich an diesem Abend komplett ab. Der Chef schrie mich an, wenn er gewusst hätte, dass ich so eine Pfeife sei, hätte er mich nie angestellt... Heute gebe ich meine damalige Erkenntnis an meine Mitarbeiter weiter: Man hat nie ausgelernt, man braucht immer eine Chance, um sich weiterzuentwickeln. Bei mir ist es heute immer ganz ruhig und relaxt in der Küche. Wir sind ein Team. Wenn ein Fehler passiert, und das kommt vor, dann macht man es das nächste Mal besser. Herumschreien gibts nicht. Wenn ich einen Fehler mache, dann stehe ich dazu. Sonst verliert man den Respekt seiner Leute. Am liebsten mag ich den ursprünglichen Geschmack



CHRISTIAN NICKEL, 28, KÜCHENCHEF SPICE, ZH

von Gemüse. Die Oma meiner Freundin hat einen Gemüsegarten. Wenn ich von ihrem Gemüse esse, dann wünsche ich mir, dass es bei uns auch so schmecken würde. Mein Ziel ist es, die Gäste zufriedenzustellen und neue dazugewinnen. Die Plattform im Restaurant Spice ist natürlich toll, um Sterne und Punkte zu erhalten. Unsere Chancen sind gut. Aber es geht auch darum, dass die Zahlen stimmen und man über Jahre konstant kocht. Zum Ausgleich betreibe ich Sport: Fitness, Squash, Joggen, Golf. Ich hatte mal ein Handicap von 6. Profi-Golfer wollte ich allerdings nicht werden. Das war mir zu zeitaufwändig.»

#### KOCHSTATIONEN VON CHRISTIAN NICKEL:

Die Lehre absolvierte Nickel im deutschen Gasthaus Gerke mit drei Betrieben, davon einer mit 16 Gault-Millau-Punkten und einer mit einem Michelin-Stern sowie 18 Gault-Millau-Punkten. Nach der Lehre ging Nickel nach Malaga, Spanien, wo er im Hotel Kempinski kochte. Es folgte ein 5-Sterne-Hotel auf Mallorca, wo Nickel direkt im Gourmetrestaurant arbeitete. Anschliessend verbrachte der Deutsche eine Saison in einem 2-Sterne-Restaurant in St. Tropez sowie ein Jahr in den Gourmetrestaurants der Traube in Tonbach. Danach arbeitete Nickel zwei Jahre in Hans-Peter Hussongs Wiesengrund, bevor er schliesslich bei Felix Eppisser im Rigiblick landete – dem einzigen Zürcher Restaurant damals, mit einem Michelin-Stern. Im Rigiblick ist Nickel zuständig sowohl fürs Bistro wie fürs Gourmetlokal Spice (1 Stern Michelin, 16 Punkte Gault Millau).

#### BIOGRAFISCHES:

Nickel wurde 1982 im deutschen Offenbach geboren. Er hat eine Schwester, Julia, mit welcher er gemeinsam das Spice leitet. (chn)



Christian Nickel beim Anrichten.



Ob Beilagen oder...



...Saucen: Im Spice gehts würzig zu und her.

Es schenkt ganz schön ein, von unserem Service zu profitieren.

**HOWEG**

Unterwegs zu den besten Gastgebern.  
www.howeg.ch/0848 000 501

