Datum: 14.10.2020

marmite
SEIT 1959 DEM GENUSS VERPFLICHTET

Bindella
la vita è bella

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
https://www.marmite.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 18
Fläche: 535'770 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 78610277
Ausschnitt Seite: 1/9

Datum: 14.10.2020

marmite
SEIT 1959 DEM GENUSS VERPFLICHTET

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
https://www.marmite.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 18
Fläche: 535'770 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 78610277
Ausschnitt Seite: 2/9

Bindella
la vita è bella

TOP PLAYER

TEXT Claudio Del Principe
ILLUSTRATION Michael Raaflaub

Kaum ein Land hat eine so hohe Dichte an Sternerestaurants wie die Schweiz. Entsprechend viele Spitzenköche und junge Talente erbringen täglich Höchstleistungen am Herd. Wo haben sie ihr Handwerk gelernt? Wer hat sie beeinflusst? Welche Werte geben sie weiter? Und: Wer ist mit wem vernetzt? Ein Blick in die Talentschmieden der Schweiz.

Er gilt als Galionsfigur Nummer eins: Andreas Caminada. Sein Schloss Schauenstein in Fürstenau GR ist quasi das Hogwarts der Spitzengastronomie. Und keiner bringt mehr Zauberlehrlinge hervor. Ihre Namen lesen sich wie das Who is who der angesagten Gastroszene. Von Sven Wassmer über Silvio Germann und Marco Campanella oder Pascal Steffen bis hin zur Senkrechtstarterin Zineb Hattab. Und: Der Talentschmied steht seinen Ehemaligen immer zur Seite. Nenad Mlinarevic von der Zürcher Bauernschänke und der Neuen Taverne sagt über seinen guten Freund: «Andreas hat mich nicht nur im Kochen weitergebracht, sondern auch menschlich und unternehmerisch.» Dabei sei Caminadas Motivationstalent überragend. «Ich sehe mich zwar ein wenig als Deserteur», lacht Mlinarevic, «aber von ihm bestärkt!

Datum: 14.10.2020

marmite
SEIT 1959 DEM GENUSS VERPFLICHTET

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
https://www.marmite.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 18
Fläche: 535'770 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 78610277
Ausschnitt Seite: 3/9

Bindella
la vita è bella

Ich mache mehr coole Projekte, weniger Fine Dining und bin happy damit».

Caminada prägt das neue sexy Image des Kochberufs. Seine Coolness-Gene springen von einer Generation auf die nächste. Von Caminada auf Mlinarevic, von Mlinarevic auf Fuchs: «Nenad war auch ausserhalb der Küche ein Vorbild. Cooler Look, gut gekleidet, geiles Velo. Er hat mir gezeigt, dass man stolz sein kann auf den Kochberuf», sagt Fabian Fuchs, der in Zürich das Equitable führt. Caminadas Gabe ist aber nicht nur, Köche zu beflügeln. Seine Kunst besteht auch darin, die besten Leute in seinen Betrieben mit einer grossen Portion Eigenverantwortung auszustatten. Zudem fördert er als Gründer der Fundaziun Uccelin den Nachwuchs. Wie etwa Jungtalent Samuel Widmer. «Ich fühle mich extrem gut aufgehoben und erlebe während Monaten ein Highlight nach dem anderen in Sachen Praktikum und Weiterbildung im In- und Ausland». Caminada nennt seine Kollegen Claus-Peter Lumpp, Beat Bolliger und Hans-Peter Hussong als wichtige Wegbereiter, spricht aber nicht von Mentoren. «Schlussendlich musst du deinen eigenen Weg gehen und deinen Stil finden.» Auch seine Art zu kommunizieren ist ein Lehrstück in Sachen Marketing. Wie ihm das gelingt? «Keine Ahnung. Ich mach einfach», sagt der Bündner und schmunzelt. «Nach 17 Jahren habe ich auch einen gewissen Vorsprung. Ich weiss, was ich will – und was nicht.» Welche Werte er weitergibt? «Dass Kochen nur ein kleiner Teil des Ganzen ist. Disziplin, Ausdauer und die Freude, mit der man etwas macht, sind ebenso wichtig für den Erfolg.»

Das bestätigt auch Pascal Steffen vom Basler Roots, der sowohl bei Caminada, wie auch bei Caminadaschüler Mlinarevic gearbeitet hat. «Von beiden habe ich Teamgeist und Ehrgeiz im positiven Sinne als Antrieb mitgenommen. Und: Dass nichts in Stein gemeisselt ist. Man kann alles überdenken, erforschen, sich vertiefen und Neues daraus kreieren».

Geprägt vom Jahrhundertkoch

Im Gegensatz zu Kochsuperstar Caminada wirkt Peter Knogl eher wie die ehrfurchtsvolle Eminenz. Der deutsche Küchenchef im Basler Cheval Blanc steht für höchste handwerkliche Präzision, furchteinflössende Konstanz mit Fokus auf intensiven Geschmack. Er braucht nur wenig Worte. «Ich spreche Dinge offen und direkt an. Dann weiss jeder, woran er ist. Das wichtigste sind Disziplin, Sauberkeit und Detailgenauigkeit.» Dafür sprechen seine Saucen Bände. Sie sind auf dem perfekten Peak, finden Experten. Seine Philosophie: Gerichte kreieren, an die man sich noch Jahre später erinnert. «Das ist wie mit klassischer Musik. Wenn man die beherrscht, kann man auch kreativ werden und etwas Eigenes komponieren».

Knogl zieht gerne den Vergleich zu seinem Lehrmeister Heinz Winkler. «Das war schon etwas anderes. Diese Disziplin. Diese Kompromisslosigkeit.» Heute seien Köche weniger belastbar. Oft ungeduldig. Stelle sich nicht gleich der Erfolg ein, schmeissen sie hin. Peter Knogl versucht, seine kleine Brigade so lange wie möglich →

Datum: 14.10.2020

marmite
SEIT 1959 DEM GENUSS VERPFLICHTET

Bindella
la vita è bella

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
https://www.marmite.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 18
Fläche: 535'770 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 78610277
Ausschnitt Seite: 4/9

Datum: 14.10.2020

marmite
SEIT 1959 DEM GENUSS VERPFLICHTET

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
https://www.marmite.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 18
Fläche: 535'770 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 78610277
Ausschnitt Seite: 5/9

KÖNIG VON
SCHLOSS SCHAUENSTEIN

ANDREAS CAMINADA

Schloss Schauenstein, Fürstenau, 3*/19 GM
(beeinflusst durch Claus-Peter Lumpp, Beat Bolliger, Hans-Peter Hussong)

SILVIO GERMANN Igniv, Bad Ragaz, 2*/18 GM
MARCEL SKIBBA Igniv, St. Moritz, 2*/17 GM
DANIEL ZEINDLHOFER Igniv, Zürich
DAVID HARTWIG Igniv, Bangkok (TH)

SVEN WASSMER Memories, Bad Ragaz, 2*/18 GM
MITJA BIRLO 7132 Silver, Vals, 2*/18 GM

PASCAL STEFFEN Roots, Basel, 1*/17 GM
LIVIO FELBER Neue Taverne, Zürich, 15 GM
SEBASTIAN RABE Wart, Hünenberg, 16 GM
GINO MIODRAGOVIC Neue Taverne, Zürich, 15 GM

NENAD MLINAREVIC Bauernschänke & Neue Taverne, Zürich, 15 GM
GINO MIODRAGOVIC Neue Taverne, Zürich, 15 GM
SVEN WASSMER Memories, Bad Ragaz, 2*/18 GM
PASCAL STEFFEN Roots, Basel, 1*/17 GM
THOMAS BRANDNER Bauernschänke, Zürich, 15 GM
FABIAN FUCHS Equitable, Zürich, 1*/17 GM

CHRISTOPH KUNZ Alois, München (D), 2*/17 GM

MARCO CAMPANELLA La Brezza, Ascona, 1*/17 GM

DOMINIK HARTMANN Magdalena, Rickenbach, 15 GM

ZINEB HATTAB Kle, Zürich, 14 GM

PATRICK WASER Alp Arosa, Arosa

CHRISTIAN ECKHARDT Purs, Andernach (D), 2*

CHRISTIAN FLEISCHMANN Cheval Blanc, Illschwang (D)

JAMES BARON zuletzt Tannenhof, St. Anton (A), 2*/18 GM

RALPH SCHELLING Private Chef

GRANDE DAME
MIT HERZ

TANJA GRANDITS

Stucki, Basel, 2*/19 GM
(keinen Mentor; beeinflusst von der eigenen Wahrnehmung)

MARCO BÖHLER
FABIAN WEHRLI
JULIEN DUVERNAY
ANDRÉ KNEUBÜHLER
marmite youngster 2019

NOÉMIE BERNARD
Sternen, Walchwil, 14 GM

NICOLAI WIEDMER
Eckert, Grenzach (D), 1*/16 GM

Datum: 14.10.2020

marmite
SEIT 1959 DEM GENUSS VERPFLICHTET

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
https://www.marmite.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 18
Fläche: 535'770 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 78610277
Ausschnitt Seite: 6/9

FELS
IN DER BRANDUNG
ROLF FLIEGAUF

Ecco Ascona/St. Moritz, 2*/18 GM
(beeinflusst von Henry Oskar Fried)

PATRICK MAHLER Focus, Vitznau, 2*/18 GM
MIKE SUPPIGER Magdalena, Rickenbach, 15 GM
LIVIO FELBER Neue Taverne, Zürich, 15 GM
FLORIAN VILLIGER Hyg, Weggis

STEFAN HEILEMANN Widder, Zürich, 2*/18 GM
ALESSANDRO SCACCIA Kle, Zürich, 14 GM
PETER LAUTERBACH Landhaus Gräfenthal, Bayreuth (D)
MARK BERNHARD Weisses Kreuz, Burgeis (I)

SEBASTIAN RÖSCH Mesa, Zürich, 1*/16 GM

FABIO TOFFOLON Zum Äusseren Stand, Bern, 1*/15 GM

GROSSMEISTER
MIT TIEFGANG
PETER KNOGL

Cheval Blanc, Basel, 3*/19 GM
(beeinflusst von Heinz Winkler)

DOMINIK SATO
marmite youngster 2017, Congress Hotel Seepark, Thun, 1*/16 GM

PETER HAGEN
Ammolite, Europa-Park Rust (D), 2*/18 GM

MATHIAS ACHATZ
Landgasthof Büchner, Welchenberg (D), 1*

DAVID PEREZ
zuletzt Lakeside, Hamburg (D), 1*/17 GM

JOHANN RAPPENGLÜCK
Schlossbrennerei, Tegernsee (D), 13 GM

MATTHIEU HERVÉ
Château de Montcaud, Sabran (F)

THOMAS STORK
Puente Romano, Marbella (E)

HÜTER DES
KULINARISCHEN
GRALS
FRANCK GIOVANNINI

L'Hôtel de Ville, Crissier, 3*/19 GM
(beeinflusst von Fredy Girardet, Philippe Rochat und Benoît Violier)

FILIPE FONSECA PINHEIRO
ELODIE JACOT-MANESSE

JÉRÉMY DESBRAUX
Maison Wenger, Le Noirmont, 2*/18 GM

ROGER KALBERER
Schlüssel, Mels, 1*/17 GM

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG
ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

Datum: 14.10.2020

marmite
SEIT 1959 DEM GENUSS VERPFLICHTET

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
https://www.marmite.ch/

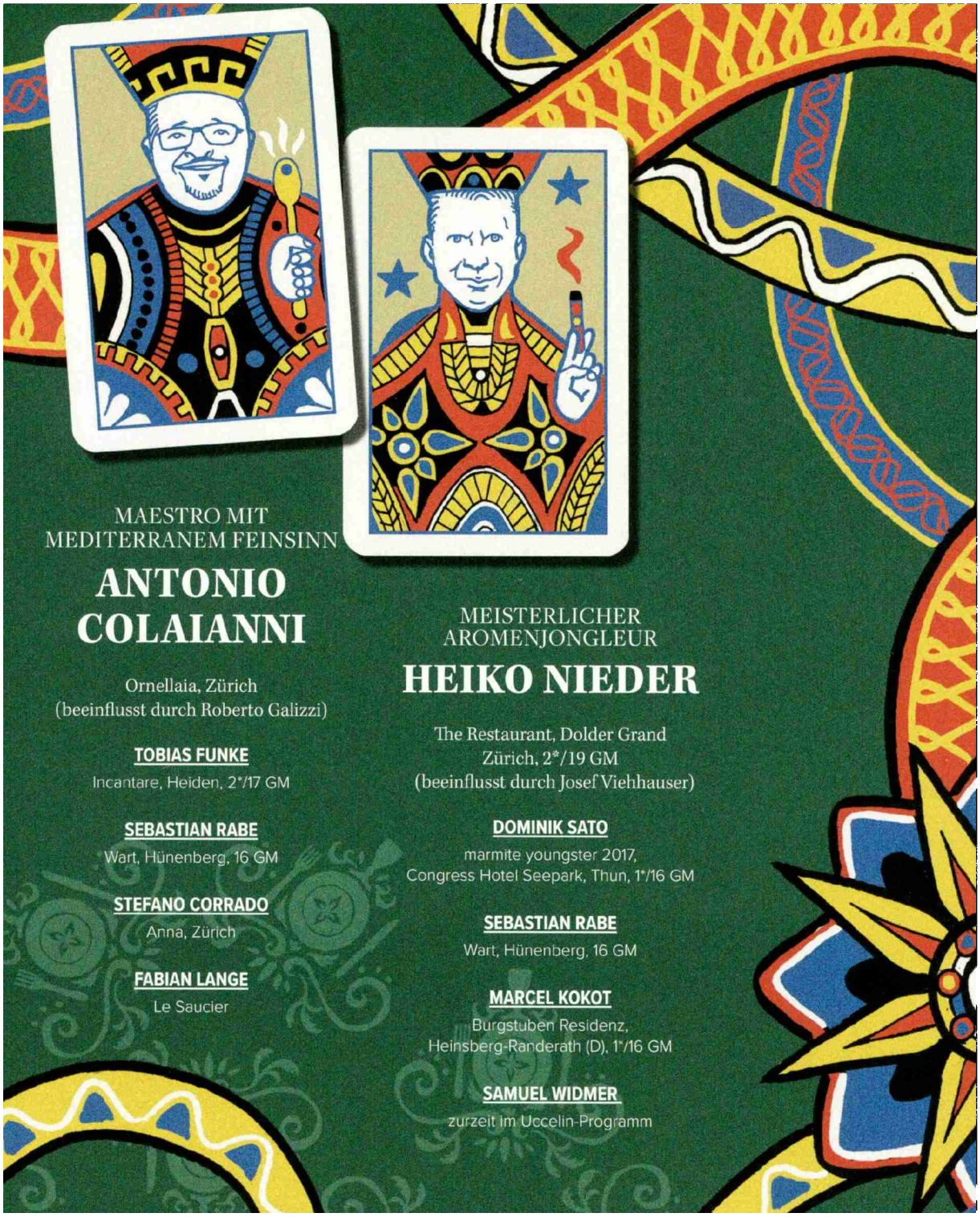
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 18
Fläche: 535'770 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 78610277
Ausschnitt Seite: 7/9

Bindella
la vita è bella



Datum: 14.10.2020

marmite
SEIT 1959 DEM GENUSS VERPFLICHTET

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
https://www.marmite.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 18
Fläche: 535'770 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 78610277
Ausschnitt Seite: 8/9

Bindella
la vita è bella

zusammenzuhalten, und ist stolz, dass einige seit zwölf Jahren an seiner Seite stehen. «Ein gutes Küchenteam gleicht einer Fussballmannschaft. Der Mix muss stimmen. Unterschiedliche Charaktere spielen ihre Stärken auf unterschiedlichen Positionen aus.» Wer, wie die Sterneköche Dominik Sato, Peter Hagen und Mathias Achatz, an Knogls Seite gearbeitet hat, weiss genau, was präzises Kochen ausmacht.

In der Ruhe liegt die Kraft

Rolf Fliegauf vom Ecco Ascona TI ist ebenfalls Deutscher, doch seine Art ist geradezu untypisch von Leichtigkeit geprägt. Beim Kochen wie auch beim Führungsstil. Mesa-Chef Sebastian Rösch (Zürich) attestiert: «Ich war beeindruckt, mit welcher Leichtigkeit und Ruhe Rolf gearbeitet hat, trotz hohem Druck und jungem Alter. Von seinem Organisationstalent konnte ich viel mitnehmen.» Für Spitzenkoch Fliegauf war Henry Oskar Fried in der Traube Tonbach in Baiersbronn (D) prägend. «Der Ton war streng, aber die Stimmung immer super. Fried konnte das Team motivieren und die Ruhe bewahren.» Patrick Mahler vom Restaurant Focus in Vitznau LU arbeitete fünf Jahre an Fliegaufs Seite. «Rolf ist extrem produkteverliebt und experimentierfreudig. Was ich bei ihm gelernt habe, gebe ich auch meinen Köchen mit. Erkennbarkeit der Produkte, Einfachheit, geschmackliche Kompetenz und dass Teamwork etwas vom wichtigsten ist.» Stefan Heilemann, der seit Juni im Fünf-Sterne-Hotel Widder in Zürich kocht, lernte Fliegauf in der Traube Tonbach kennen. Allerdings stand Heilemann in der Gourmetküche bei Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt. Ihn bezeichnet er auch als seinen wichtigsten Mentor, der ihm den «Schliff nach ganz oben» gegeben habe. Danach folgte der gebürtige Baden-Württemberger seinem Kollegen Fliegauf in die Schweiz und vertiefte sich mit ihm in die Molekularküche. «Dieser Trend ist passé, aber gewisse Techniken wenden wir weiterhin an. Unsere Saucen sind heute leichter und gleichzeitig intensiver. In meinem Stil vermähle ich gerne klassisches Handwerk mit modernen und asiatischen Einflüssen.» Von Heilemanns ehemaligen Köchen wiederum hat Alessandro Scaccia so einiges im Rucksack. Das wendet er nun zusammen mit Caminada-Elevin «Zizi» Hattab im Restaurant Kle in Zürich an.

Selbstvertrauen mit auf den Weg geben

Die Stärke der besten Köchin der Schweiz ist Sanftheit. Bei Tanja Grandits stehen Harmonie, Schönheit und «good vibes» im Mittelpunkt. «Ich möchte einen Rahmen bieten, in welchem sich alle wohl fühlen. Das ganze Schaffen soll Freude machen und in einer Leichtigkeit geschehen», sagt der «Koch des Jahres» 2020 vom Restaurant Stucki in Basel. Mitunter Gründe, weshalb ihre besten Mitarbeiter seit Jahren zu ihr halten. Angefangen bei Grandits' Küchenchef und rechter Hand Marco Böhler über Sous-chef Fabian Wehrli bis zu marmite youngster André Kneubühler oder Ausnahme-Pâtissier Julien Duvernay. Er kreiert seit über 20 Jahren grandiose Kunstwerke für die Gäste. «Ich hatte keinen Mentor», erzählt Tanja Grandits. «Meine Neugier, meine erhöhte Wahrnehmung und mein Urvertrauen in meine innere Stimme haben mich weitergebracht.» Aus dieser ist ihre einzigartige Handschrift entstanden.

Sie habe immer gewusst, was sie will. Als Female Chef ist sie auch Role Model. «Ich möchte junge Berufsleute bestärken, ihren eigenen Weg zu gehen. Mit einer positiven Einstellung. Unverkrampft. Frei von Aggression.» Eine ihrer Schülerinnen, die sich kürzlich auf den eigenen Weg gemacht hat, ist Noémie Bernard (Restaurant Sternen, Walchwil ZG). Und dann gibt es da noch Nicolai Wiedmer vom Eckert in Grenzach (D). Ihr bisher bester Lehrling wurde 2017 mit nur 26 Jahren als jüngster Sternekoch Deutschlands ausgezeichnet.

Schönheit ist nicht alles

«Alle und keiner» hätten ihn beeinflusst, sagt Heiko Nieder vom The Dolder Grand Zürich. «Ich hatte eine klassische Basis, →

WEITERE TOP PLAYER

DIDIER DE COURTEN
Terminus, Sierre, 2*/19 GM
(beeinflusst von Gérard Rabaey)

CHRISTIAN KUCHLER
Taverne zum Schäfli, Wigoltingen, 2*/18 GM

ARNO SGIER
Traube Trimbach, 1*/17 GM
(beeinflusst von Peter Bärmann, Mario Derungs)

TIMO UEBERSAX
Roots, Basel, 1*/17 GM

BERNARD RAVET
Ermitage des Ravet, Vufflens-le-Château, 1*/19 GM
(beeinflusst durch Fernand Point)

GUY RAVET
(mehr zu ihm ab Seite 83)

DIDIER DE COURTEN
Hotel Terminus, Sierre, 2*/19 GM

PIERRICK SUTER
Hotel de la Gare, Lucens, 17 GM

GEOFFREY ROMEAS
Bavaria, Lausanne, 13 GM

GÉRARD RABAEY
(beeinflusst durch Frédy Girardet)

STÉPHANE DÉCOTTERD
Le pont de Brent, Brent, 2*/18 GM

LAURENT EPERON
Pavillon, Zürich, 2*/18 GM
(beeinflusst durch Frédy Girardet und Joël Robuchon)

MAXIMILIAN MÜLLER
marmite youngster 2018

Datum: 14.10.2020

marmite
SEIT 1959 DEM GENUSS VERPFLICHTET

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
https://www.marmite.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 18
Fläche: 535'770 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 78610277
Ausschnitt Seite: 9/9

Bindella
la vita è bella

WEITERE TOP PLAYER

STEFAN WIESNER
Rössli, Escholzmatt, 1*/17 GM
(beeinflusst von Roman Stübiger)

SEBASTIAN TITZ
Verve by Sven, Bad Ragaz, 14 GM

REBECCA CLOPATH,
Naturköchin, Lohn

KEVIN WÜTHRICH
Dampfschiff, Thun

MARKUS G. LINDNER
CHRISTIAN GEISLER
Senns, Salzburg (A), 2*/18 GM

RICO ZANDONELLA
Rico's, Küsnacht, 1*/18 GM
(beeinflusst durch Horst Petermann)

PHILIPP HERING
Carlton, Zürich, 14 GM

IVO ADAM
Casino Bern

ADRIAN BÜRKI
FLORIAN BETTSCHEN
DAVE WÄLTI
marmite youngster 2016

MARKUS ARNOLD
Steinhalle Bern, 1*/16 GM

ALE MORDASINI
Krone Regensberg, 15 GM

arbeitete bei einem Puristen und später bei einem französischen Giganten. Irgendwann löst man sich und geht seinen eigenen Weg.» Heute sehen die Gerichte des Hamburgers wie Kunstwerke aus. Präzis bis ins letzte Detail und mit überraschend breitem Aromenspektrum. Sein Team ist, ähnlich wie bei Peter Knogl, klein und kompakt. Seine Mitarbeiter sind teilweise über zehn Jahre an seiner Seite. «Wenn ich jemanden einstelle, ist mir der Mensch wichtiger als seine Kochkenntnisse. Man verbringt ja doch viel Zeit miteinander und geht durch dick und dünn.» Was er mit auf den Weg gebe, seien Ordnung, System, Planung und Sauberkeit. «Dann bist du flexibel, wenn es mal unerwartet hektisch wird.» Zudem sei für ihn Geschmacksbildung essentiell.

Dass heute Spitzenköche auf Instagram sich und ihre Gerichte präsentieren, findet er zwar inspirierend, aber auch tückisch. «Junge Köche sind einer gewaltigen Bilderflut ausgesetzt und wollen vieles nachkochen. Aber die tiefere Wissensvermittlung fehlt», sagt der Zwei-Sterne-Koch. «Geschmack und Kochtechnik muss man einordnen können, das geht nicht von heute auf morgen. Meine Gerichte sind optisch zwar auch elaboriert, damit sie dem Niveau des Hauses entsprechen, aber in erster Linie müssen sie geschmacklich überzeugen und Sinn machen.»

Wie bei Mama, nur ausgefeilter

Antonio Colaianni, neu im Ornellaia in Zürich, gilt als bester italienischer Koch in der Schweiz. Wie kaum ein anderer versteht er es, die Präzision der französischen Hochküche mit der Purezza der einfachen italienischen Küche zu vermählen. Unzählige haben bei ihm gelernt, wie man perfekte Ravioli macht und einem Gericht Seele einhaucht. «Essen ist für mich pure Emotion. Ob es von einem Spitzenkoch oder von meiner Mamma zubereitet wurde, spielt keine Rolle. Solange Sorgfalt und Liebe mitspielen, wird es geschmacklich überzeugen.» Stefano Corrado, einer seiner ehemaligen Köche, hat sich gerade selbständig gemacht und erobert im Anna die Herzen der Zürcher. Wie auch Sebastian Rabe im Wart in Hünenberg ZG. Spitzenkoch Tobias Funke vom Zwei-Sterne-Restaurant Incantare in Heiden AR ist mit seinem ehemaligen Chef seit einer Ewigkeit befreundet. «Ich bilde wie Antonio schon lange Lernende aus», sagt Funke. «Nur leider verlassen viele die Spitzengastronomie wieder, weil die Aufopferung zu gross ist. Da muss sich radikal etwas ändern», fordert er und macht sich stark für ausgeglichene Arbeitszeiten und faire Löhne.

Grenzen überwinden

«Ich habe leider sehr wenig Bewerber aus der Deutschschweiz», bedauert der Nachfolger der Hotel de Ville-Dynastie Franck Giovannini. Ohne gute Französischkenntnisse ist der Eintritt in eine der besten Talentschmieden der Westschweiz jedoch ausgeschlossen. Giovannini, beeinflusst von Jahrhundertkoch Fredy Girardet, Philippe Rochat und Benoît Violier, vereint in Crissier VD Konzentration auf die Essenz der Produkte mit höchster handwerklicher Präzision. «Die Arbeit mit Franck hat mir in Sachen Führung und Organisation viel gebracht, aber auch meinen Kochstil entscheidend geprägt», sagt Jérémy Desbraux, der die renommierte Maison Wenger in Le Noirmont JU erfolgreich weiterführt. Filipe Fonseca Pinheiro («Goldener Koch» 2015 und Gewinner «Bocuse d'Or Suisse» 2016), einer der talentiertesten Schüler Giovanninis, steht dem Küchenchef schon länger zur Seite.

Auch die Gewinnerin «Goldener Koch» 2017 Elodie Jacot-Manesse ist nach einer Station in Genf wieder zurück in Crissier. Giovannini ist ein behutsamer Modernisierer und einflussreicher Nachwuchsförderer. Als Präsident der Schweizer Akademie Bocuse d'Or und Jurymitglied wichtiger Kochwettbewerbe gelingt ihm hoffentlich auch bald der Brückenschlag zwischen den Talentschmieden der Romandie und der Deutschschweiz.