



«Auf dem Weg nach oben arbeitet ein Koch rasch einmal 15 Stunden»: Jean-Louis Nomicos, Reisender in Sachen Spitzengastronomie.

Foto: AK

«Köche sind wie Ehepaare»

Starkoch Jean-Louis Nomicos über Molekularküche, Alain Ducasse und bissige Testesser

Interview: Alexander Kühn

Jean-Louis Nomicos, wie kommt ein Starkoch aus Paris in die Hummer- und Austernbar in Zürich?

Die Besitzerfamilie des Hotel St. Gotthard hat bei mir im Restaurant Lasserre gegessen und mich gebeten, die Küche der Hummerbar zu modernisieren und nach vorn zu bringen. Seither komme ich regelmässig hierher und schule die Brigade. **Was reizt Sie an dieser Aufgabe?**

Das Lokal hat eine 73-jährige Geschichte. Ich begreife es als Herausforderung, meine Kochphilosophie dem Ort anzupassen. Ich möchte optimieren, ohne dabei liebgegriffene Traditionen tot zu trampeln. Molekularküche wäre hier fehl am Platz. **Ist die Molekularküche nicht ohnehin fragwürdig?**

Sie ist nicht mein Weg, aber auch die französische Küche darf sie nicht ignorieren. Ich studiere gern ihre Techniken. Auch wenn das hoch-

wertige Produkt bei mir im Zentrum steht, suche ich immer nach neuer Inspiration. **Wie lange brauchen Sie von der Idee bis zur Realisation eines neuen Gerichts?**

Mal zwei Jahre, mal einen Tag. Wenn ich nur einen Tag brauche, ist es ein sehr, sehr gutes Gericht. Es ist schwierig, Neues zu schaffen. Die Küche ist wie die Erde, fast alles ist schon entdeckt. **Was zeichnet einen Koch neben der Kreativität aus?**

Die Sensibilität. Er muss der Brigade seinen Geschmack

vermitteln. Der Meisterkoch Alain Chapel hat einmal gesagt, ein Gericht sei weit mehr als das Rezept. Das trifft es auf den Punkt.

«Meinem Sohn würde ich den Kochberuf ausreden.»

Worauf schauen Sie, wenn Sie einen Koch anstellen? Auf sein Wesen, er muss einen offenen Geist haben und

jeden Morgen mit einem Lächeln zur Arbeit kommen. Stimmt die Sympathie nicht, muss man sich trennen. Köche sind wie Ehepaare. **Sie selbst haben 15 Jahre mit dem grossen Alain Ducasse gearbeitet.**

Es hat einfach gepasst. Wir haben die gleiche Wellenlänge. Das ist auch mit meinem Schüler Filipe Alloin so, der jetzt die Küche der Hummer- und Austernbar leitet. **Wie lange steht ein Spitzenkoch an einem durchschnittlichen Tag in seiner Küche?**

Als Chef sind meine Arbeitstage zum Glück ein wenig kürzer geworden, sie dauern aber immer noch elf, zwölf Stunden. Auf dem Weg nach oben arbeitet man rasch einmal 15 Stunden am Tag. **Ein Knochenjob ...**

Ja. Meinem Sohn würde ich den Kochberuf ausreden. **Auch wegen der bissigen Gourmetkritiker?**

Ach, die machen doch nur ihre Arbeit. Ich will sie nicht verteufeln. Das Problem ist nur, dass auch ein Spitzenkoch mal einen schwachen Tag haben kann, das müssten sie verstehen. Geschmack ist zudem sehr subjektiv. **Erkennen Sie Tester nicht schon von vornherein?**

Natürlich gibt es solche, die ich erkenne. Aber gerade die Kritiker des Guide Michelin agieren sehr diskret, nicht wie Louis de Funès im Film «Brust oder Keule». Ob ein Tester da ist oder nicht, spielt letztlich aber keine grosse Rolle. Wir kochen ja schliesslich, um unseren Gästen Freude zu bereiten.

UNTERWEGS MIT ...

... Sternekoch Jean-Louis Nomicos

Jean-Louis Nomicos, 42, zählt zur jungen Elite der französischen Köche. Der Schüler von Alain Ducasse ist Küchenchef im Restaurant Lasserre in Paris. Dort verwaltet er das Erbe des legendären René Lasserre, der

das Lokal in den 60er-Jahren gründete. Nomicos hat es geschafft, Tradition und Moderne zu verbinden. Vom Guide Michelin wurde er dafür mit zwei Sternen ausgezeichnet. Der dritte soll bald folgen.



Im Gespräch: Nomicos, NEWS-Redaktor Kühn.