

Lasserre-Woche in der Hummer- und Austernbar

Zu den Ursprüngen

Jean-Louis Nomicos, Chefkoch im Pariser Restaurant Lasserre, hat während einer Woche seine Kreationen in der Küche der Hummer- und Austernbar des Hotels St. Gotthard in Zürich präsentiert. «Ich versuche, die alt bewährte französische Küche neu zu interpretieren. Dabei gehe ich zurück zum Wesentlichen eines Produkts», beschreibt der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Koch seine Grundhaltung.

Filipe Alexandre Alloin ist ehemaliger Schüler von Nomicos und führt heute die Küche der Hummer- und Austernbar. Er und seine Equipe profitieren stark von der Lasserre-Woche, in welcher Nomicos persönlich in Zürich Hand anlegt. «Wir sehen immer wieder neue Kniffe, die wir vielleicht auch in unserer späteren Arbeit anwenden werden», freut sich Alloin. Mehrmals pro Jahr besucht Nomicos die Küchenbrigade der Hummer- und Austernbar, um sie zu schulen. Denn Qualität auf hohem Niveau gedeiht nicht in einer Woche.

Das Hotel St. Gotthard führt die Lasserre-Woche zum zweiten Mal



Jean-Louis Nomicos im St. Gotthard.

durch. Sie basiert auf dem Anspruch der Brüder der Inhaberfamilie Manz, dass die Hummer- und Austernbar exzellent sein soll. Dafür haben sie in europäischen Grossstädten nach Spitzenköchen Ausschau gehalten und wurden im Restaurant Lasserre in Paris auf Jean-Louis Nomicos aufmerksam.

Nomicos und Alloin sind nach eigenen Angaben Vertreter der alt hergebrachten französischen Küche. Wichtig für sie ist, dass deren Ursprung gewahrt bleibt. **mmo**