



WER SIEHT SICH SCHON NICHT GERN IN EINEM HEFTLI?

IN DER SCHWEIZ RÜCKEN ZAHLREICHE BEGABTE JUNGKÖCHE NACH, DIE NOCH VON SICH REDEN MACHEN DÜRFEN. DREI VON IHNEN RÜCKEN WIR IN DEN FOKUS: PASCAL SCHMUTZ, CHRISTIAN NICKEL UND NENAD MLINAREVIC (VON LINKS).

DIESE MÄNNER SIND BEGABTE KÖCHE: NENAD MLINAREVIC (29), NEUER KÜCHENCHEF IN DER «NEUE BLUMENAU», LÖMMENSCHWIL SG; CHRISTIAN NICKEL (28), NEUER KÜCHENCHEF IM «SPICE», ZÜRICH, SOWIE PASCAL SCHMUTZ (26), NEUER KÜCHENCHEF IM HOTEL VITZNAUERHOF, DARUNTER AUCH DES GOURMETLOKALS «SENS» IN VITZNAU LU.

VON CHRISTIAN NILL.

Beim Grillplausch kreuzten die jungen Küchenchefs, die sogenannten «Küsches», ihre gut gewetzten Küchenmesser. Dabei ging es um Vorbilder, grosse Egos und die Schwierigkeit, den eigenen Stil zu finden. Im Anschluss an das Roundtable-Gespräch finden Sie die Porträts dieser neuen jungen Wilden.

Christian Nill: Küchenchef ist ein Stressjob.

Weshalb macht ihr das?

Pascal Schmutz: Weil wir Sadisten sind. Und auch ein bisschen Masochisten.

Christian Nickel: Es der Wunsch ist, sich zu verwirklichen. Man geht einen langen Weg, sieht verschiedene Betriebe, sammelt Inputs, um sich weiterzuentwickeln und zu lernen. So wie andere ihr Studium an der Uni machen, gehen wir von Koch zu Koch.

«ALS KÜCHENCHEF IST MAN AUCH EIN BISSCHEN MASOCHIST»

Nill: War der Gedanke, Küsche zu werden, schon früh präsent?

Nickel: Wir wären heute nicht da, wo wir nun sind, wenn wir das nicht gewollt hätten.

Schmutz: Niemand ist gerne die Nummer zwei – ausser man hat den geeigneten Charakter dafür. Ein Arzt, der sein Studium hinter sich hat, möchte ja auch seine eigene Praxis haben.

Nill: Also Alphanier-Qualitäten. Du, Nenad, hast ja auch schon mal einem Vorgesetzten lautstark deine Meinung gesagt.

Nenad Mlinarevic: Ne, das darfst du nicht schreiben...

Schmutz und Nickel: lachen

Mlinarevic: Ich sage, was ich denke. Wenn mir etwas nicht passt, dann sage ich das. Ich weiss, was und wie ich etwas will. Ich wusste schon immer, dass ich irgendwann aus dem Schatten treten und meine eigenen Gerichte kochen möchte. Ganz klar: Ich wollte Küchenchef werden, mit einer eigenen Küche, in der ich das koche, was

mir schmeckt. Da kann ich dahinter stehen, das finde ich cool. Es kann vorkommen, dass ich morgens in der Küche mit einem Hauptgang nicht mehr zufrieden bin und zu meinen Jungs sage: Das machen wir nun anders. Wenn du angestellt bist, geht das nicht. Du kannst ja nicht deinem Küsche sagen, Chef, das sieht schlecht aus, das sollten wir anders machen...

Nill: Pascal, als Küchenchef von vier verschiedenen Gastrokonzepten im Vitznauerhof bist du in einer anderen Situation und Direktor Alain Cheseaux hast du auch ständig im Nacken.

Schmutz: Natürlich, aber die Konzepte hat Herr Cheseaux auf mich ausgerichtet. Einerseits habe ich ihn «im Nacken», andererseits hat er ein Problem, wenn ich gehe. Meine Kollegen hier haben genauso Druck von oben. Bei mir stammt der Druck von jemandem, der selber gekocht hat und zwar bei 3-Sterne-Köchen. Ich sehe das nicht negativ, sondern positiv.

Nickel: Auch meine Schwester Julia und ich haben mit den ZFV-Unternehmen einen Investor hinter der Sache, aber den Ausdruck «im Nacken» mag ich nicht. Wir haben uns unsere Position erarbeitet. Und wenn wirs nicht da machen, wo wirs jetzt machen, dann gehen wir woanders hin. Irgendwann ist man soweit, dass man sagen kann, das und das ist mein Knowhow, das biete ich an. Wenn ihr mir das passende Umfeld bietet, dann könnt ihr mich haben. Es soll eine Win-win-Situation entstehen.

Nill: Geht es auch um Selbstverwirklichung?

Nickel: Ja, sicher.

Nill: Also ums Ego.

Nickel: Ego ist so ein blödes Wort.

Nill: Aber es läuft darauf hinaus.

Mlinarevic: Aber wer sieht sich nicht gerne in einem Heftli, wo steht, wie gut das Essen war?!

Nickel: Man ist schon stolz, ja.

Mlinarevic: Ich glaube schon, dass es auch ums Ego geht.

Nickel: Man sollte einfach nicht selbstverliebt sein.



Improvisiertes Resultat beim Küchenchef-Grill-Shooting.



Aufgabe: Aus alltäglichen, zufällig zusammengewürfelten Zutaten etwas Feines zubereiten.

Schmutz: Aber es ist nicht nur das Hefli, wo man vielleicht drin erscheint. Es geht auch um das Gefühl, ins Restaurant hineinzugehen, wo eben 30 Gäste dein Essen assen. Und alle sagen, wie toll sie es fanden!

Nickel: Das ist der schönste Moment.

Schmutz: Natürlich ist es schön, wenn du in einem Magazin erscheinst. Aber die 30 Gäste in deinem Restaurant kamen wegen dir. Das ist speziell!

Nil: Ruhm, Ehre, Anerkennung ist also ein wesentlicher Motor, um diese Strapazen auf euch zu nehmen?

Nickel, Mlinarevic: Ja, auf jeden Fall.

Nickel: Du gehst nach dem Service ins Lokal, machst die Runde und siehst die zufriedenen Gesichter. Natürlich gibts auch mal jemanden, der nicht zufrieden war. Da versucht man dann herauszufinden, worans lag. Aber sonst: Es ist schön, die zufriedenen Gesichter zu sehen, die deinen Stil mögen.

Mlinarevic: Es gibt ja auch positive Kritik. Als ich anfing, sagte einmal ein Gast zu mir, ich würde fast zu viel machen. Das habe ich mir genau angehört. Zu Beginn dachte ich immer, ich müsse variieren, da noch ein Gläschen, dort noch was Ausgefallenes...

Nickel: Um sie zu beeindrucken.

Mlinarevic: Genau. Ich überlegte mir, was der Gast zu mir gesagt hatte – und ab dem nächsten Tag hörte ich damit auf. Man muss sich die Kritik der Gäste zu Herzen nehmen. Ich habe schon erlebt, dass ein Koch, der seit 30 Jahren sein Ding durchzieht, zu einem Gast, der etwas kritisierte, sagte, er solle doch woanders essen gehen...

Wir Jungen sind offen, wir tauschen uns auch untereinander aus.

Nickel: Wir sind alle noch nicht fertig. Wir lernen jeden Tag dazu. Vielleicht ist es so, dass man sich in 30 Jahren auf seinem Stil ausruht. Aber vielleicht hat man ihn bis dahin bereits dreimal geändert?

Mlinarevic: Die Küche entwickelt sich ja auch weiter. Wie in der Mode, gibt es auch in der Küche Trends, die man meistens mitmacht. Sei das im Bereich des Anrichtens oder bei Produkten. Zurzeit besonders angesagt ist diese japanische Zitrusfrucht Yuzu. In sechs von zehn gehobeneren Restaurants wird etwas mit Yuzu serviert.

«ICH WOLLTE IMMER SCHON AUS DEM SCHATTEN TRETEN»

Nickel: Alle drei, vier Jahre kommt wieder etwas Neues, das sind Wellenbewegungen. Mal ist weniger mehr, dann sind wieder Variationen angesagt. Dabei muss man aufpassen, dass man seinen eigenen Stil behält und nicht den Trends nachrennt.

Nil: Wie wichtig ist es, dass man als junger Koch in der Welt herumkommt und verschiedene Einflüsse kennenlernt?

Schmutz: Das ist wichtig. Oder man kocht bei jemandem, bei dem man besonders viel herausholen und es dann gepaart mit seinem Talent zu einem eigenen Stil entwickeln kann. Wenn jemand immer nur in einer durchschnittlichen Beiz gekocht hat, dann kann er kaum einen vielfältigen Stil entwickeln.

Nil: Du warst zuletzt sechs Jahre bei Ivo Adam im Seven Ascona. Zuvor hattest du deine Lehr- und Wanderjahre absolviert. Musst du heute aufpassen, nicht zu kochen wie Adam? Oder hast du bereits einen eigenen Stil?

Schmutz: Ich kann noch nicht sagen, dass ich einen eigenen Stil habe. Schliesslich möchte ich mich auch noch entwickeln können. Manchmal ist es so, dass ich am Montag ein Gericht toll finde und am Dienstag will ich es ganz anders zubereiten. Grundsätzlich hat man eine Philosophie, nach der man sich richtet. Und daraus entwickelt sich irgendwann ein Stil. Nach erst wenigen Monaten sollte man noch keinen persönlichen Stil von uns erwarten. Hauptsache, alle sind zufrieden...

Nil: Nenad, du hast in deiner Freizeit diverse Praktika absolviert, warst u. a. auch im Noma in Kopenhagen, das aktuell weltbeste Restaurant. Wie sehr hilft dir das, deinen Stil zu finden?

Mlinarevic: Es war natürlich nicht mein Ziel, bei diesen «Ferienjobs» meinen Stil zu finden. Für mich gehts darum, neue Techniken und Menschen kennenzulernen. Das Noma hat mich jedoch richtig geprägt. Dieses Konzept, nur mit Produkten aus dem Norden zu kochen, zieht Küchenchef René Redzepi absolut strikt durch. Mich interessieren aber vor allem praktische Fragen: Wie ist man in der Küche organisiert, wie richtet man die Gerichte an, wie wird geschickt, wie ist die Küche aufgebaut?

Nickel: Ich habe auch verschiedene Stages gemacht. Es geht darum, das Konzept eines Lokals zu verstehen, zu lernen, wie andere es machen. Aber ebenfalls ganz wichtig: Essen gehen! In den Ferien 2-, 3-Sterne-Betriebe abklappern. Man darf nicht stehen bleiben.

Nil: Welche Köche interessieren euch?

Nickel: André Chiang vom Restaurant «Jaan par André» in Singapur. Das stieg dieses Jahr in der Restaurant-Weltbestenliste neu auf Platz 39 ein! Ich durfte einige Wochen bei ihm ein Stage machen. Sehr beeindruckend. Zuvor arbeitete Chiang 12 Jahre in Frankreich, nur in 3-Sterne-Läden. Der ist sehr gradlinig, praktiziert die klassische französische Küche, sehr modern interpretiert, sehr aufwändig – aber immer aufs Produkt bezogen.

Mlinarevic: Ich studiere Food-Blogs, wo sich Köche austauschen, Fotos zeigen und Rezepte vorstellen. Sergio Herman vom Oud Sluis in Holland ist für mich interessant. Ich hätte dort ein Praktikum machen können, aber dann kam mein jetziger Job dazwischen. Allerdings war ich dort schon essen und es war schlicht das beste Essen, das ich je hatte! Er ist 37 und hat 20 Gault-Millau-Punkte und 3 Michelin-Sterne. Geschmack, Optik und Vielfalt sind top. Aber sein Arbeitsaufwand ist gewaltig.

Schmutz: Ich bin eher gegen so ein Name-Dropping. Ich habe einfach grossen Respekt zum Beispiel vor einem Schafbauern, der es versteht, einen perfekten Schafkäse herzustellen. Oder vor Leu-

ten, die sich selber treu bleiben. Natürlich finde ich einen Rochat cool. Aber ich finde auch einen Berghüttenbeizer cool, der jeden Morgen Gschwelli kocht und eine Hammer-Rösti hinzaubert. Und Leute, die etwas riskieren.

Nil: Welches sind eure Lieblingsprodukte?

Schmutz: Das wechselt bei mir oft. Zurzeit gefällt es mir, Pfeffer zu marinieren. Das ist mein persönlicher Wellnessbereich. Meine Mitarbeiter sagen schon, jetzt hat er grad seine Tasmanische-Bergpfeffer-Woche... Aber auch räuchern finde ich cool.

Nickel: Ich mag Makrele sehr gern. Die ist verpönt, weil sie als fettiger Fisch gilt. Aber sie wird verkannt. Aber eigentlich mag ich schlicht Produkte, die frisch sind. Wenn der Schnitt frisch ist vom Salat oder vom Spargel, wenn die Herkunft und der Hintergrund des Produktes stimmen, dann mag ich das. Oder wenn ein Produkt eine Geschichte hat, die man auch an die Gäste weitergeben kann.

«MAKRELEN WERDEN TOTAL VERKANNT»

Mlinarevic: Wir haben jetzt auch Makrele im Menü.

Nickel: Echt?

Mlinarevic: Ja, Königsmakrelen. Servier ich dir, wenn du zu mir kommst. Ein Produkt, das mich zurzeit beschäftigt, ist Essigpulver. Wir machen eine Art Fish&Chips mit Essig-Chips. Aber sonst habe ich kein Lieblingsprodukt. Dafür einen Tick mit den Konsistenzen: gefroren, warm, weich, knusprig... Ich mag es, wenn verschiedene Konsistenzen zusammenkommen.



Schmutz, Nickel und Mlinarevic nach getaner Arbeit.

Fotos: Christian Nill



NENAD MLINAREVIC, 29, KÜCHENCHEF NEUE BLUMENAU, SG

ESSEN, MODE UND ARCHITEKTUR GEHÖRT ZUSAMMEN, SAGT NENAD MLINAREVIC

AUFGEZEICHNET VON CHRISTIAN NILL.

«Weil mein Vater bei der Dolder-Bahn in Zürich arbeitete, kannte er den Küchenchef vom Waldhaus Dolder. So kam ich zu einer Schnupperlehre. Die Küche war klassisch. Da die Kochbrigaden in Hotelküchen gross sind, kümmerte sich einer nur um mich, wovon ich sehr profitierte. Ich lernte alles von Grund auf und konnte immer frisch kochen. Ich war sehr ehrgeizig und wollte immer besser sein als die andern. Die asiatische Küche hats mir angetan. Vor allem die chinesische. Wenn die Zutaten frisch und hochwertig sind, dann gehts mir gut. Mit meiner Freundin gehe ich oft in Gourmetrestaurants. Man muss vergleichen und sich inspirieren. Letztes Jahr waren wir im El Bulli: 32 Gänge in viereinhalb Stunden...

Ich bin ein sehr visueller Mensch. Essen, Mode, Architektur – das gehört für mich alles zusammen. Neue Gerichte setze ich direkt auf die Karte, wir wissen dann jeweils nicht, wie es ankommt. Aber ich habe nun 13 Jahre Erfahrung. Meine Gerichte entstehen im Kopf, zusätzlich mache ich mir ständig Notizen. Mein erstes Menü in der Neuen Blumenau: Rettich mit Senfglacé zu Rindstatar. Es kam sehr gut an, auch wenns gewagt war. Ich bin einer, der ständig hinterfragt und überlegt, was man auch noch anders machen kann.

Früher spielte ich Eishockey, Fussball, Basketball, machte Judo. Heute bin ich hin und wieder auf dem Tennisplatz anzutreffen. Das Wichtigste ist, dass das Essen gut ist, der Service stimmt und die

Gäste zufrieden gehen und wieder kommen. Aber natürlich motiviert ein Stern oder Gault-Millau-Punkte zu neuen Höchstleistungen. Wenn wir im November einen Stern holen würden, dann hätten wir in nur sieben Monaten extrem viel erreicht. Das wäre eine tolle Bestätigung. Es war bereits jemand hier von Michelin.»

KOCHSTATIONEN VON NENAD MLINAREVIC:

Mlinarevic hat eine Reihe von prestigeträchtigen Stationen hinter sich, er kochte u. a. in Jöhri's Talvo (18 Punkte Gault Millau, 2 Sterne Michelin), im Hotel Widder in Zürich (15 Punkte Gault Millau) oder im Restaurant Wiesengrund ZH (18 Punkte Gault Millau, 2 Sterne Michelin). Ausserdem arbeitete Mlinarevic zwischen 2006 und 2008 für den zweimaligen Koch des Jahres, Andreas Caminada im Schloss Schauenstein GR (19 Punkte Gault Millau, 2 Sterne Michelin), wo er auch als Sous-Chef und rechte Hand Caminadas wirkte. Während der Eröffnungsphase führte Mlinarevic das Garden Restaurant im Dolder Grand. Eine weitere wichtige Station



Mlinarevic: Schnell, präzise, fordernd.



Apéro im Glas: Philippinische Kalamansi mit Ingwer, Soja und Sesam.

ist seine Tätigkeit für Marcus C. Lindner im Mesa, Zürich. Seit Frühjahr 2010 ist der gebürtige Schweizer nun Küchenchef der Neuen Blumenau in Lömmenschwil.

BIOGRAFISCHES:

Nenad Mlinarevic wurde 1981 in Zürich geboren und hat einen Bruder.

GEZUPFTE HAXEN, DAS IST ECHTER GESCHMACK, SAGT PASCAL SCHMUTZ

«Als ich als Kind einmal beim Zelten nachts Spiegeleier in einem Erdloch brät, fiel Erde in die Bratpfanne. Weils dunkel war, sahen wir es nicht. Das war dann so gruusig, dass ich beschloss, Koch zu werden. Ausserdem half ich als kleiner Junge regelmässig, Gemüse in Restaurants auszuliefern. So hats mich halt gepackt.

Zu Hause gabs immer die traditionellen Gerichte: Gratin, Braten, Kompott. Das liebe ich noch heute. Es muss nicht immer Rindsentrecôte sein. Viele Gäste wollen heute nur noch die edlen Stücke von einem Tier. Früher verwertete man noch jedes einzelne Stück. Ich nehme darum immer auch noch die Schulter oder die Haxe von einem Kalb. Wir schmoren die Kalbshaxe zuerst, zerpfücken sie dann und marinieren sie noch einmal in einem grossen Topf. Das ist zwar viel teurer, dafür ist der Geschmack zu 100 Prozent echt. Bevor ich hier anfang, fuhr ich während drei Monaten durch die Region, um die besten lokalen Produzenten und Lieferanten zu finden.

Meine Philosophie ist es, traditionelle Sachen mit edlen zu verbinden. Beim Würzen bin ich grundsätzlich zurückhaltend. Ich finde, wir essen heutzutage viel zu überwürzt. Oft ist das Erste, was ein Gast macht, wenn er sein Gericht erhält, dass er einfach noch Salz darüber streut. Bei mir gibts kein Salz&Pfeffer auf dem Tisch. Ich möchte, dass die Gäste erst probieren. Man soll den Fisch schmecken und nicht den Pfeffer, mit dem er nachgewürzt wurde.

Herausfordernd ist für einen jungen Koch wie mich, dass man seine Linie findet und die richtige Balance zwischen Kritik annehmen, sich weiter entwickeln und seinen Ideen treu bleiben. Seit Juli ist auch unser Gourmetrestaurant Sens offen. Seither sind wir bereits sehr oft ausgebucht, ich bin sehr zufrieden. Auch jemand von Gault Millau war hier und gab mir ein sehr positives Feedback. Ich leugne nicht, dass mich eine Auszeichnung interessiert. Aber zuerst will ich, dass die Restaurants voll sind und die Gäste immer wieder kommen.»

KOCHSTATIONEN VON PASCAL SCHMUTZ:

Seine Lehre absolvierte Pascal Schmutz in der Privatklinik Linde, Biel. Der Berufseinstieg erfolgte im Bieler



Den Dessert serviert Chef Mlinarevic (re.) mit seinen Mitköchen.



PASCAL SCHMUTZ, 26, KÜCHENCHEF IM VITZNAUERHOF, LU



Aus einem Rindsentrecôte wird Tagliata. Terrasse im Vitznauerhof.



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.



CHRISTIAN NICKEL, 28, KÜCHENCHEF SPICE, ZH

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

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.
(ehn)



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

