

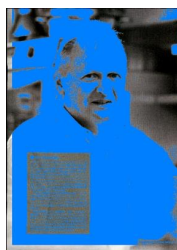
i PETER KNOGL

Spitzenkoch Peter Knogl hat das Cheval Blanc des Grand Hotel Les Trois Rois in den erlauchten Kreis der weltbesten Restaurants geführt. Als er 2007 nach Basel kam, war es ein Hotelrestaurant wie viele andere. Heute ist das Cheval Blanc vom Guide Michelin als eines von nur drei Lokalen in der Schweiz mit drei Sternen ausgezeichnet. Der Gault Millau vergab 19 von 20 Punkten und kürte Knogl 2011 und 2015 zum «Koch des Jahres». Der Feinschmecker zeichnete den deutschen Küchenchef im Februar mit 4 ½ von 5 Punkten aus.

Knogl zelebriert eine französische Haute Cuisine mit mediterranen und asiatischen Einflüssen. Serviert werden die Kreationen des Deutschen im edlen Salon und an warmen Tagen auf der Rheinterrasse des Les Trois Rois, dem einzigen Drei-Sterne-Hotelrestaurant der Schweiz.

Knogl wurde am 14. September 1968 in Deggendorf geboren. Er wuchs auf einem Bauernhof auf. Der Bayer lernte bei Heinz Winkler und Gerhard Schwaiger. Bevor er vor zehn Jahren ins Les Trois Rois nach Basel kam, arbeitete er in Frankreich, Spanien, England und in der Westschweiz. Einige seiner besten Rezepte verrät Knogl in seinem Kochbuch «Ma cuisine passionnée».

📍 Peter Knogl | 📷 Tamer Karaoglu



«Gute Köche müssen reisen»

Peter Knogl ist ein Superstar der Schweizer Gourmet-Szene und dennoch ganz bescheiden. Dabei ist sein Cheval Blanc im Basler Grand Hotel Les Trois Rois eines von nur drei Drei-Sterne-Restaurants des Landes. Im Exklusivinterview mit Bernhard Krieger von den REISEWELTEN verrät der Spitzenkoch einige Küchengeheimnisse und seine Lieblingsreiseziele.

Herr Knogl, was ist Gourmet-Küche – Kunst oder Handwerk?

Peter Knogl: Handwerk! Kunst gehört ins Museum, Essen wird immer ein Handwerk sein.

Wie würden Sie Ihren persönlichen Stil beschreiben?

Ich koche französisch mit asiatischen und mediterranen Einflüssen – klassisch, aber neu interpretiert.

Was fasziniert Sie an der asiatischen und insbesondere an der japanischen Küche?

Die Zutaten sind sensationell. Dazu kommt der Umami-Geschmack. Das ist ein ganz besonderer Geschmack neben süss, sauer, salzig und bitter. Es ist eine gewisse Würze, die im Kopf bleibt.

Wie muss eine Küche sein, um Leute so zu beeindrucken, dass sie sich noch lange daran erinnern?

Das ist die grosse Herausforderung, der wir uns jeden Tag stellen. Wir versuchen etwas zu kochen, das einen Wiedererkennungswert hat. Wenn man essen geht und nach zwei Tagen alles vergessen hat, war es meistens nicht gut. Aber wenn man es noch lange weiss, ist das der Wahnsinn. Das gibt's selten.

Welches Essen haben Sie nie vergessen?

Eines bei Philippe Rochat in Crissier Anfang 2000. Das war eines der besten Essen, die ich je hatte. Ich weiss jetzt noch, was ich gegessen habe: Seezunge mit Curry, gefüllten Kalbsfuss und eine Ente. Das war geschmacklich unvorstellbar.

In den vergangenen Jahren wurde viel über die Molekularküche gesprochen, dann war die Nordische Küche en vogue. Ihre Küche aber sieht nicht wie ein Chemielabor aus und auf Ihren Tellern

findet man auch keine Moose und Baumrinden. Warum nicht?

Ich bin kein Mensch, der Trends hinterherrennt, ich gehe meinen eigenen Weg. Ich komme aus der klassischen französischen Küche, habe viele Jahre mit Heinz Winkler gearbeitet. Ich setze auf Produkte, die jeder mag und zum Beispiel nicht auf Innereien, nur weil die gerade im Trend liegen.

Küchentrends kommen und gehen. Was bleibt?

Die Konzentration auf die Produkte und deren Geschmack. Es gibt heutzutage sicher auch Restaurants, in denen viel Show gemacht wird und Gerichte sehr aufwendig angerichtet werden. Das ist auch schön für den Gast. Aber im Endeffekt geht es ums Essen. Das muss nicht nur toll aussehen, sondern vor allem toll schmecken.

Kritiker bescheinigen Ihnen ein ganz besonderes Händchen für Saucen. Verraten Sie uns wenigstens ein Geheimnis guter Saucen?

Die Sauce im richtigen Moment vom Herd nehmen! Nicht zu lange, aber auch nicht zu kurz kochen. Jede Sauce braucht eine bestimmte Zeit und es ist die Kunst, diesen Moment zu erkennen.

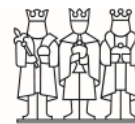
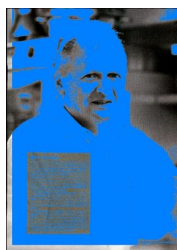
Viele Top-Köche essen zu Hause gerne ganz einfache Gerichte und unterwegs auch mal Fastfood. Was sind Ihre Lieblingsgerichte aus der ganz einfachen Küche?

Gefüllte Kalbsbrust habe ich gerne. Das kenne ich noch von zu Hause. Oder auch eine gute Mehlspeise, wie eine Dampfnudel mit Vanillesauce. Aber zu Hause kocht meist meine Freundin.

Was unterscheidet einen Spitzenkoch von einem guten Koch?

Die Sensorik und die Einstellung. Man darf sich niemals zu früh zufrieden geben und muss immer nach dem Perfekten streben. «Geht schon» gibt es nicht. Wenn

zum Beispiel eine Sauce mal nicht hundertprozentig gelingt –



was uns natürlich auch passiert – wird sie neu gemacht.

Ist ein weiteres Kriterium, dass echte Spitzenköche mehr Zeit in ihren Küchen als vor Kameras in Fernsehstudios verbringen?

Das muss jeder selber wissen. Ich bin jeden Tag hier und nur ganz selten mal weg. Die Gäste schauen hier bei uns ins Küchenfenster rein. Sie sind vielleicht extra gekommen, um bei mir zu essen. Da erwarten sie zu Recht, dass ich auch hier bin.

Was halten Sie von der Flut der Kochsendungen und den Auftritten Ihrer Kollegen?

Sie bringen unserem Beruf mehr Ansehen. Köche sind mittlerweile Stars. Wer das mag und die Zeit dazu hat, warum nicht? Ich hab auch schon mal ein Angebot von VOX gehabt, aber aus Zeitgründen abgelehnt.

Kochen Sie im Cheval Blanc täglich selbst mit?

Ich koche viel Fisch und Fleisch und probiere auch alles. Es ist nicht so, dass ich nur dirigiere. Ich koche seit Jahren die Saucen und einen Koch zu finden, der die genauso kocht wie ich, ist schwierig.

Kontrollieren Sie jeden einzelnen Teller, bevor er zum Gast gebracht wird?

Ja, und das muss man auch! Man darf nicht einfach etwas kochen und dann sagen: «Passt schon!» Das ist der Fehler vieler Köche. Die kochen irgendwas und probieren es nicht. Die schauen sich Kochbücher an und sehen etwas im Internet und dann denken die sich, dass die Produkte irgendwie zusammenpassen. Es sieht alles schön aus, klingt harmonisch, aber es schmeckt nicht. Es harmoniert nicht. Normalerweise muss man die Gerichte so essen, wie der Gast sie bekommt, also komplett. Dann bekommt man den Eindruck, den der Gast auch hat und erst dann kann man sagen, ob es gut oder schlecht ist.

Viele Köche zerbrechen an dem Erwartungsdruck, Sterne erlangen oder verteidigen zu müssen.

Spüren Sie diesen Druck auch?

Nicht so. Klar ist es anstrengend. Aber wir wissen, dass wir gut kochen können und versuchen einfach, es jeden Tag perfekt zu machen.

Drei Sterne wirken auf die einen enorm anziehend, auf andere aber auch abschreckend. Was sagen Sie Menschen, die sich nicht in Restaurants wie das Ihre trauen?

Wir versuchen, Ihnen die Schwellenangst zu nehmen, durch unseren Service zum Beispiel, der nicht so steif ist. Wir haben ein sehr schönes Restaurant mit französischer Ausstattung, was wunderbar ist. Aber es kann auch sehr einschüchternd wirken. Deshalb ist es wichtig, dass unser Service locker ist. Natürlich hoch professionell, aber eben nicht zu steif.

Ist die Top-Gastronomie legerer geworden?

Absolut. Früher kam jeder mit Anzug, Krawatte und Sakko. Heute kommt man mit Jeans. Die ganze Welt hat sich verändert, es ist alles ein bisschen lockerer geworden.

Sie sind ein Bayer in Basel. Was gefällt Ihnen an der Schweiz besonders?

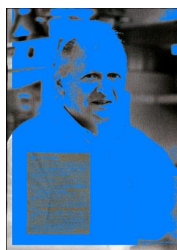
Ich fühle mich hier sehr wohl. Ich mag die Schweizer, auch weil sie gelassener sind als die Deutschen. Die Uhren gehen hier vielleicht ein bisschen langsamer, aber das muss ja nicht negativ sein. Schweizer sehen das Leben ein bisschen lockerer und sind nicht so gestresst. Das gefällt mir. Ich bemühe mich derzeit übrigens um einen Schweizer Pass. Das zeigt, wie gern ich in der Schweiz bin.

Unter Schweizer Küche versteht man in der Welt vor allem Fondue und Rösti. Haben Sie noch was anderes entdeckt?

Die Schweizer Gastronomie hat sich wahnsinnig gut entwickelt. Es gibt hier in Relation zur Bevölkerung die meisten Sterne-Restaurants. Und die Schweiz war schon immer ein Gourmet-Land und ein Land grosser Köche. Ich denke da zum Beispiel an Frédy Girardets, an Hans Stucki hier in Basel oder an Philippe Rochat. Die Schweiz hat durch die Nähe zu Frankreich und Italien schon immer eine gute Gastronomie gehabt.

Müssen gute Köche viel reisen?

Ich glaube schon. Mal in Frankreich gelebt und gekocht zu haben, ist ganz wichtig. Frankreich ist die Mutter der Küche, auch wenn sich viel verändert hat. Man muss fremde Länder erlebt haben, um wirklich offen zu sein für neue Dinge.



📍 «Meine Grundregel auf Reisen: Geh dorthin, wo die Einheimischen essen» | 📺 Tamer Karaglu

Reisen Sie privat auch gerne?

In den Ferien bin ich immer unterwegs. Zuletzt war ich beispielsweise in Japan und Südkorea, jetzt fliege ich nach Hongkong und Thailand. Ich bin viel in Asien. Das gehört mit Südamerika und der Karibik zu meinen Lieblingsreisezielen. Vom Gastronomischen her ist Japan aktuell mein Lieblingsreiseziel, von den Menschen her Thailand oder generell Asien.

Auf Reisen in fremde Länder oder an fremde Orte fragen sich viele immer wieder: Wo geht man essen? Wie finden Sie gute Restaurants?

Ich nutze Gourmet-Führer. Ein Blick in den Guide Michelin lohnt immer. Auch aus TripAdvisor kann man viel herausziehen. Und die einfache Grundregel lautet: Geh dorthin, wo die Einheimischen essen.

Holen Sie sich auf Reisen Inspiration für neue Gerichte?

Ja, in Europa, vor allem in Holland und Spanien. In Barcelona gehe ich zum Beispiel seit Jahren gern zu Lasarte. Das ist mein Lieblingsrestaurant. Da habe ich immer gesagt: Das wird das nächste Drei-Sterne-Restaurant – und ich habe Recht behalten.

Können Sie an der Menükarte schon ablesen, was Sie erwartet?

Die Produkte lassen Rückschlüsse auf die Qualität zu, ebenso die Frage, ob saisonal gekocht wird. Bleibt die Karte das ganze

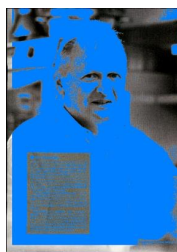
Jahr gleich, kann das nicht immer frisch sein. Auch eine kleine Karte ist oft besser. Ich habe lieber weniger Gerichte und die jeden Tag frisch, als 15 bis 20 Gerichte, die man qualitativ nicht immer gleich kochen kann.

Wie lange dauert es von der Idee bis zum Gericht auf der Karte?

Manchmal Wochen und Monate, weil sich nicht jede Idee auch umsetzen lässt. Wir experimentieren dann und schauen auch, ob etwas überhaupt zu unserer Küche passt. Wir versuchen immer wieder, etwas Neues zu entwickeln, müssen aber auch nicht jeden Tag ein neues Gericht kochen. Wir haben schliesslich viele Klassiker, die die Gäste besonders lieben.

Was nehmen Sie immer mit auf Reisen?

Mein Rezeptbuch, um neue Ideen aufzuschreiben, und eine Kamera, um Gerichte zu fotografieren.



GRAND HOTEL LES TROIS ROIS BASEL

Das erste Haus am Platz ist eines der ältesten Hotels der Schweiz. 1681 erstmals als Herberge und Gasthof erwähnt, erstrahlt es seit 2006 im alten Glanz. Besitzer Thomas Straumann liess das Belle Époque-Gebäude in der Altstadt aufwendig restaurieren. In dem Fünf-Sterne-Hotel am Rhein logierten bereits Napoleon Bonaparte, Königin Elisabeth II., Pablo Picasso und Thomas Mann. Das Haus bietet 83 Zimmer und 18 Suiten im Stil des Neoklassizismus und Art Déco.

Das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant Cheval Blanc von Peter Knogl bietet neben dem edlen Salon auch noch eine wunderschöne Terrasse über dem Rhein. Daneben stehen den Gästen mit der Brasserie im Haus und dem italienischen Restaurant Chez Donati in der Nähe zwei weitere Restaurants zur Wahl. Die Bar und der Salon du Cigare sind Lieblingsplätze der Basler Gesellschaft.