

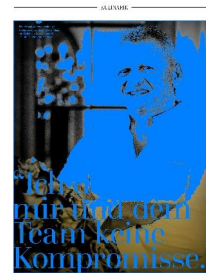
Datum: 21.03.2017

THE PEARLS OF SWITZERLAND



The Pearls of Switzerland
4500 Solothurn
032/ 628 20 00
www.pearls.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 20'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



LES TROIS ROIS

Themen-Nr.: 571.057
Abo-Nr.: 1076337
Seite: 88
Fläche: 216'442 mm²

Peter Knogl, der bodenständige Niederbayer, wurde im Cheval Blanc mit 3 Michelin-Sternen und 19 GaultMillau-Punkten bestätigt.

“Ich dulde bei mir und dem Team keine Kompromisse.”

ARGUS 
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 64685248
Ausschnitt Seite: 1/5



The Pearls of Switzerland
4500 Solothurn
032/ 628 20 00
www.pearls.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 20'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Themen-Nr.: 571,057
Abo-Nr.: 1076337
Seite: 88
Fläche: 216'442 mm²

“Der Schimmelreiter”

Drei Sterne spiegeln sich im Wasser des Rheins vor dem Cheval Blanc by Peter Knogl. In den arabischen Ländern steht das weisse Pferd als Symbol für Erfolg und Glück.

Der gebürtige Niederbayer Peter Knogl darf im Cheval Blanc in Basel beides erfahren.

INTERVIEW: SABINE HAUPTMANN

Sie haben im Jahr 2007 das Cheval Blanc im Grand-hotel Les Trois Rois in Basel übernommen.

Das Restaurant zählt seit Ihrer Regie zu den besten des Landes. Was ist das Geheimnis Ihres Erfolgs?

Ich bin sehr selbstkritisch und hinterfrage meine Leistung tagtäglich aufs Neue. Es ist ein stetiger Prozess, bei dem ich niemals zum Ende komme, da es immer wieder Verbesserungspotential gibt. Es ist der Anfang vom Ende, wenn man sich auf dem ausruht, was man erreicht hat. Ein entscheidender Faktor für Erfolg in allen Berufen ist sicherlich Disziplin, aber ganz sicher Kompromisslosigkeit im Hinblick auf Qualität. Wenn eine Sosse nicht schmeckt, muss ich diese neu kochen. Ich dulde bei mir selbst und meinem Team keine Kompromisse. Der Teller verlässt meine Küche erst, wenn ich überzeugt bin, dass das Gericht schmeckt.

Was war die Initialzündung, dass Sie sich für den Weg, Koch zu werden, entschieden haben?

Ich wuchs in einem kleinen Dorf in Niederbayern auf und meine Grossmutter hatte einen Landgasthof. Schon damals als kleiner Bub war ich gern in der Küche und schaute meiner Mutter und Grossmutter zu und es interessierte mich, was in den Töpfen garte. Ich denke, da sind die Affinität zum guten Essen und die Liebe zum Kochen entstanden.

Mein Wunsch, Koch zu lernen, wurde im Freundeskreis belächelt, zu dieser Zeit verliess man das Dorf, um in der Grossstadt zu studieren. Koch zu lernen hatte damals kein akzeptables Standing, das kann man nicht mit dem Berufsbild von heute, geprägt durch Kochshows im Fernsehen, vergleichen. Ich ging in den Bayerischen Wald und begann mit dem, was mir schon immer gefiel, ich lernte Koch im Hotel Schmaus in Viechtach. Der Küchenchef dort forderte und förderte mich und die nächste Station

führte mich ins Allgäu, nach Kaufbeuren zu einem Sternekoch. Von dort ging es 1988 zum Tantris nach München. Es war die Blütezeit der Gourmetküche, geprägt durch den Franzosen Bocuse. Da entstand die Prägung für den Weg, dem ich noch heute folge. Aber es gab auch Jahre, wo es manchmal nicht so gut lief – man muss sich einfach durchkämpfen und seinen Weg weitergehen.

Woher nehmen Sie Ihre Inspirationen für Ihre Gerichte?

Ich gehe selbst relativ viel essen zu anderen Kollegen, im Gegensatz zur neuen Generation der Köche, die sich über die Social-Media-Kanäle einen grossen Teil ihrer Inspirationen holen.

Ich probiere gerne Neues in der Praxis aus und manchmal landet man einen Volltreffer und manchmal geht's daneben. Es ist wie bei allen kreativen Berufen, nicht jede Idee wird erfolgreich und nicht jeder Tag ist wie der andere.

Wie beeinflussen neue Trends in der Küche wie Chia-Samen oder Superfood Ihre Küche?

Das Arbeitsfeld und die Inspirationen sind unendlich facettenreich. Grundsätzlich spannend, aber es hängt von den Gästen und deren Erwartungshaltung ab, welchem Trend man folgt. Das Cheval Blanc ist ein klassisches Restaurant angelehnt an die französische Küche und unsere Gäste kommen mit dieser Erwartung zu uns.

Der Stil der Küche ist klassisch mit asiatischen und mediterranen Einflüssen, keine Trendküche.

Was ist derzeit Ihr Lieblingsgericht auf der Karte des Cheval Blanc?

Kalbsbries mit Yuzu und Pfeffer – frisch und nachhaltig.

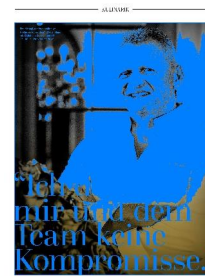
Datum: 21.03.2017

THE PEARLS OF SWITZERLAND



The Pearls of Switzerland
4500 Solothurn
032/ 628 20 00
www.pearls.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 20'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



LES TROIS ROIS

Themen-Nr.: 571.057
Abo-Nr.: 1076337
Seite: 88
Fläche: 216'442 mm²



Die sieben Tische im eleganten «Cheval Blanc» mit Blick auf den Rhein sind meistens auf Monate hinaus ausgebucht.

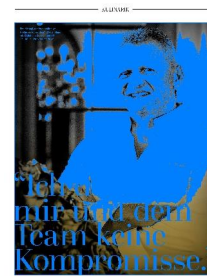
Datum: 21.03.2017

THE PEARLS OF
SWITZERLAND



The Pearls of Switzerland
4500 Solothurn
032/ 628 20 00
www.pearls.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 20'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



LES TROIS ROIS

Themen-Nr.: 571.057
Abo-Nr.: 1076337
Seite: 88
Fläche: 216'442 mm²

Was bedeutet Nachhaltigkeit in diesem Zusammenhang?

Dass Sie sich auch nach einem Jahr noch erinnern können, was Sie in meinem Restaurant gegessen haben – das ist ein Indikator für einen erfolgreichen Koch.



Peter Knogl, mit Leidenschaft in der Küche.

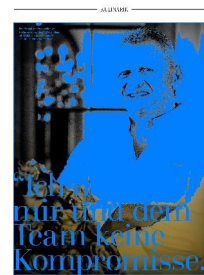
Datum: 21.03.2017

THE PEARLS OF SWITZERLAND



The Pearls of Switzerland
4500 Solothurn
032/ 628 20 00
www.pearls.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 20'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



LES TROIS ROIS

Themen-Nr.: 571.057
Abo-Nr.: 1076337
Seite: 88
Fläche: 216'442 mm²

ZUR PERSON

Peter Knogl Chef de Cuisine

Im Dezember 2007, nach nur sieben Monaten Wirkungszeit im Cheval Blanc, erhält Peter Knogl den ersten Stern im Guide Michelin. Nur ein Jahr später erkocht er sich den zweiten Stern und wird von GaultMillau mit 18 Punkten ausgezeichnet. Zudem verleiht ihm GaultMillau die Auszeichnungen «Aufsteiger des Jahres 2009» und «Koch des Jahres 2011». Sein Kochbuch «ma cuisine passionnée» wird 2011 mit dem «Goldenen Lorbeerblatt 2012» und dem «Schweizer Kochbuchoskar 2012» ausgezeichnet.

2015 erhält er als erster Chef de Cuisine eines Schweizer Hotels 19 GaultMillau-Punkte und wird zum zweiten Mal GaultMillau-«Koch des Jahres». Im Jahr 2016 geht mit dem dritten Stern im Guide Michelin ein Lebenstraum in Erfüllung.

