

# «Ein Wurstsalat ist mein Lieblingsgericht»

VON ANDREAS SCHWALD

Peter Knogl (50) ist der am höchsten ausgezeichnete Koch in Basel und gehört zu den allerbesten der Schweiz. Diese Woche haben er und sein «Cheval Blanc» im Grand Hotel Les Trois Rois 19 Punkte von der Gastrobibel «Gault Millau» bestätigt bekommen.

**Herr Knogl, über welchen Begriff sprechen wir heute?**

**Peter Knogl:** Über Verführung!

**Sie sind jetzt zum wiederholten Mal in Serie mit 19 Punkten vom «Gault Millau» ausgezeichnet worden, der höchstmöglichen Zahl in der Schweiz. Sie haben hart dafür gearbeitet, was aber haben diese 19 Punkte mit Verführung zu tun?**

Wir wollen die Gäste überraschen und wortwörtlich verführen. Und zwar in der Sensorik und in der visuellen Wahrnehmung gleichermaßen. Kochen an sich ist ja schon eine Verführung.

**Diesen Aspekt hebt auch der «Gault Millau» hervor. Er schreibt: «Die Amuse-Bouches sind hier nicht einfach beliebige «Grüsse aus der Küche». Es sind kleine Kunstwerke, Statements des Chefs.» Wie haben Sie diese absolute Wertschätzung des Details über die Jahre perfektioniert?**

Das ist ein Prozess, der dauert viele, viele Jahre. Man entwickelt sich weiter, wir gehen auch zwischendurch mal essen und bleiben ja nicht stehen. Das ganze Leben ist etwas, das sich sehr schnell bewegt. Und genau so ist es auch beim Kochen.

**Sie sagen «zwischendurch» gehen Sie auch mal Essen. Wie verführt man denn Peter Knogl zu Tisch?**

Für mich ist ganz wichtig, wenn ich mal essen gehe - was selten der Fall ist, ein paar Mal pro Jahr, bei den Kollegen, oder wo

auch immer auf der Welt -, dann bedeutet Verführung: Wenn ich danach nach Hause gehe und vom Gericht, das ich eben gegessen habe, sage, «wow, das hat mich fasziniert». Oder wenn ein Aha-Effekt da ist.

**Was löst bei Ihnen diesen Aha-Effekt aus?**

Hauptsächlich bin ich sehr fokussiert auf den Geschmack. Darauf, ein Produkt wiederzuerkennen, das ich esse. Das heisst einfach: wenn Steinbutt nach Steinbutt schmeckt. Dann sag ich, toll, zwar ganz

**Peter Knogl, Chefkoch des «Cheval Blanc», sitzt in der Bibliothek des Grand Hotel Trois Rois und spricht im Nähkästchen über Verführung. Die bedeutet für ihn vor allem eines: Mit den einfachsten Mitteln die grösste Begeisterung entfachen. «Was einzig und allein zählt, ist das Produkt.»**

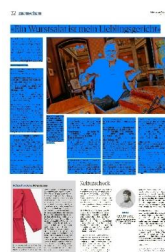
MARTIN TÖNGI

einfach gemacht, aber genau so schmeckt er. Das Gericht muss nicht immer visuell abstrakt ausschauen. Es muss meine Geschmacksnerven begeistern. Das ist Verführung für mich.

**Wenn jemand so elaboriert in der Küche arbeitet und über eine so ausgeprägte Sensorik verfügt, kann man dann noch normal essen?**

Köche essen generell sehr einfach, weil sie jeden Tag mit diesen hochwertigen Produkten zu tun haben. Ich zum Beispiel esse sehr gerne etwas mit Wurst, Käse zum Beispiel, ein Stück Salami, einen Wurstsalat sowieso, das sind meine Lieblingsgerichte. Ich suche in meiner Freizeit nicht mehr jene Zutaten, die ich bei der Arbeit verwende.

**Als Koch in der besten Küche von Basel, in einem Hochleistungsjob, in dem Sie auch die Zimmerstunde noch le-**



**ben: Wie finden Sie da den Ausgleich?**  
Nun ja, ich übe diesen Beruf bereits über 30 Jahre aus und rund 20 davon verbringe ich in der Spitzengastronomie, da bekommt man ein System, und ich hab da keine Probleme, ich kann damit gut umgehen.

**Der «Gault Millau» schreibt mehrmals, Peter Knogl ärgere sich: Über die schlechte Qualität der Trüffel in diesem Jahr, über die Qualität des Kaviars in der Dose, und er sei gnadenlos streng. Wie viel Ärgerpotenzial birgt so ein Arbeitstag für Sie?**

Das ist natürlich eine Frage dessen, wovon man sich ärgern lässt. Und ich will mich ja nicht jeden Tag ärgern. Aber es ist so: Ich bin ein Mensch, der sehr perfektionistisch eingestellt ist. Das ist natürlich auch eine Voraussetzung, um auf diesem Niveau zu kochen - und zu bestehen. Und ohne diese Einstellung kann man diesen Beruf auch nicht so ausüben.

**Zum einen Perfektionist, zum andern aber auch Künstler der Verführung: Wie bringen Sie das unter einen Hut?**

Ich glaube, Kochen muss Freude machen.

Das ist wichtig, das muss es jeden Tag, sonst würden wir das nicht machen. Die

Grundvoraussetzungen aber sind immer die Produkte, der Star der Küche ist das Produkt. Hundertprozentig. Die Zutaten sind das A und O. Wir sind eine Produktküche - und keine Showküche. Deshalb ist das Produkt für uns fundamental. Und das geht dann in die Verführung über: genialer Geschmack, wow. So einfach wie möglich. Aber es begeistert mich! Und das ist wieder die Kunst der Verführung.

**Schliessen wir den Kreis zur Eingangsfrage. Wen würden Sie, ausser natürlich die Tester von «Gault Millau», mit Ihren Gerichten zu Tisch verführen wollen?**

Unseren bayrischen Papst, auch wenn er schon in Pension ist. Der Benedikt XVI. Es war immer mein Traum, für ihn zu kochen. Aber jetzt ist er mit seinen 91 Jahren wohl ein bisschen zu alt dafür, ich glaube, das geht nimmer. Ich habe ja auch mein Kochbuch, das ich vor einigen Jahren geschrieben habe, ihm gewidmet. Denn er steht unter anderem auch für meine Philosophie, meine Einstellung zur Arbeit in der Küche.

# Schweiz am Wochenende

Basel

Schweiz am Wochenende/Basel  
4051 Basel  
061/ 927 26 00  
<https://www.schweizamwochenende.ch>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 26'957  
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 32  
Fläche: 81'770 mm²



## LES TROIS ROIS

Auftrag: 1076337 Referenz: 71227603  
Themen-Nr.: 571.057 Ausschnitt Seite: 3/3

