

## «Ich arbeite an einem Lamm mit Couscous»

Dürfen wir Sie stören? Anruf bei einem Küchenchef in der Schweiz. Heute: Peter Knogl, «Cheval Blanc» Basel.

von David Schnapp | 16. Juni 2017

### **PETER KNOGL, WOBEI HABE ICH SIE GERADE GESTÖRT?**

Ich habe eben noch Saucen gekocht: einen Entenjus für einen Stammkunden, der heute eine ganze Ente essen möchte. Ausserdem eine Estragon-, Safran-, und eine Zitronensauce.

### **SAUCEN SIND CHEFSACHE?**

Ja, das ist eine meiner Aufgaben. Wir haben ja hier keine grosse Brigade sondern ein kleines Team von acht Leuten, und es bleibt mir gar nichts anderes übrig als anzupacken. Wenn ich nicht arbeite, dann arbeiten die andern auch nicht (lacht).

### **SIE GEHÖREN NICHT ZU DEN CHEFS, DIE BLOSS REZEPTE SCHREIBEN UND NUR AM PASS STEHEN?**

Ich habe die Arbeit noch nie gescheut, schliesslich möchte ich hinter dem, was wir hier tun, stehen können.

### **TREIBT SIE ZURZEIT EIN NEUES GERICHT UM?**

Ich arbeite an einem Lammgericht. Die Herausforderung ist es allerdings, gutes Lamm aus Frankreich zu kriegen. Die Beschaffung des richtigen Produkts in ausreichenden Mengen ist das Schwierigste überhaupt. Wir haben zwar eine Idee, wohin es gehen soll: mit arabischen Einflüssen, Couscous und Joghurt zum Beispiel. Aber bevor man nicht das perfekte Fleisch hat, kann man als Koch nicht viel machen.

### **WARUM IST ES SO SCHWIERIG, GUTES LAMM ZU KRIEGEN?**

Es gibt verschiedenen Probleme: Oft geht bei den Produzenten der Umsatz vor, die Lämmer werden nicht lange genug abgehangen, man verkauft lieber grössere Stückzahlen als bessere Qualität. Dann werden die Top-Produkten aus Spanien oder Frankreich gar nicht exportiert sondern bleiben im Land. Weil die Schweiz nicht Teil der EU ist, gibt es auch noch Zollhindernisse.

### **KANN GUTE KÜCHENTECHNIK GEGEN MITTELMÄSSIGES FLEISCH ETWAS AUSRICHTEN?**

Wenn das Fleisch nicht gut gelagert ist oder die Tiere nicht gut gehalten wurden und das richtige Futter hatten, dann gibt es auch nichts Gutes daraus. Ohne vier Räder kann man schliesslich auch das technisch beste Auto nicht fahren.

>> **PETER KNOGL (48)** führt seit 2007 das Restaurant «Cheval Blanc» im Basler Grand Hotel «Les Trois Rois». Er war «Koch des Jahres» 2011 und 2015 und gehört mit 19 Punkten im GaultMillau und 3 Sternen im Guide Michelin zur Topliga der Schweizer Chefs.

---

