



# «Brüllen ist vorbei»

**Peter Knogl sucht seine Köche nach Sternzeichen aus, mag Martín Berasategui und weiss, was er nicht so gut kann: «Kuchen backen!»**

Text: Urs Heller



Das Magazin

Caminada Das Magazin  
4800 Zofingen  
058/ 510 73 22  
<https://www.andreascaminada.com/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 162  
Fläche: 53'600 mm²



# LES TROIS ROIS

Auftrag: 1076337  
Themen-Nr.: 571.057

Referenz: 81057360  
Ausschnitt Seite: 2/2

**Ihre beste Kreation aller Zeiten?** Hummer und Bergamotte. Cooles Produkt, Klarheit im Teller. **Was können Sie nicht so gut?** Kuchen backen. Zucker und Schokolade sind nicht so mein Ding. **Was tun Sie am Morgen als Erstes?** Ich trinke einen Café crème, kontrolliere die Ware, setze die Saucen an und checke die Reservationsliste. **Flüstern oder brüllen Sie in der Küche?** Brüllen ist vorbei. Es bringt nichts, seine Mitarbeiter fertigzumachen. **Wie suchen Sie Ihre Mitarbeiter aus?** Nach Sternzeichen. Jungfrau und Wassermann sind gut. Empfehlungen von Kollegen sind auch wichtig. **Gehen Sie gern raus zu den Gästen?** Es fällt mir nicht mehr so schwer wie früher. **Ein Produkt, das Ihre Fantasie immer wieder anregt?** Hummer und Steinbutt. **Ihr aktuelles Projekt?** Wir testen ein neues Macaron: Sardinen, Melonen, Kümmel. **Schon Ideen geklaut?** Anregungen nehme ich immer mit. Das ist auch legal. **Was ist Chefsache?** Saucen abschmecken. Und: Ich probiere alles, was rausgeht zum Gast. **Tattoos?** Ich nicht. Aber heute ist jeder zweite Koch tätowiert. Das muss ich akzeptieren. **Ihr grösstes Restaurant-Erlebnis?** 2004 bei Philippe Rochat in Crissier: Ente, Cardons mit Trüffel, gefüllter Schweinefuss. Unglaublich gut. **Wo gehen Sie immer wieder hin?** Zu Martín Berasategui. Ins «Lasarte» in Barcelona. Oder in sein Restaurant in San Sebastián. **Wo wollen Sie noch hin?** Ins neue «Noma» nach Kopenhagen. Und zu Björn Franzén in Stockholm. **Wie teuer darf ein Abend im Restaurant sein?** Ich achte nicht so auf den Preis. In meinem Leben habe ich wohl schon für ein ganzes Einfamilienhaus gegessen. Beim Wein liegt meine Grenze bei 300 Franken. **Ihr Tipp in Basel?** Tanja Grandits. Die Brasserie im «Teufelhof». Das «Musetti» in Riehen. **Wen hätten Sie gern mal am Tisch?** Papst Benedikt. Aber der kommt wohl nicht mehr. **Was kriegen Kids in Ihrem Restaurant?** Die meisten essen ein paar Gänge mit. Aber wir sind nicht so das Kinderrestaurant. **Wer kocht zu Hause?** Meine Freundin. Zu zweit geht gar nicht. **Was ist immer im Kühlschrank?** Wurst und Käse. **Schauen Sie Kochsendungen?** Selten. Im Lockdown mal den Mälzer. **Weinen Sie im Kino?** Nie. **Ihre Henkersmahlzeit?** Ein gutes Schnitzel. Mit Kartoffelsalat.

**Peter Knogl** («Les Trois Rois», Basel) gehört zu den besten Köchen im Land: 19-GaultMillau-Punkte, drei Michelin-Sterne. [www.lestroisrois.com](http://www.lestroisrois.com)