

Hintergrundinformationen/Bilder online unter:

[www.swmb.museum](http://www.swmb.museum)

Media

Login > Passwort: swmb > [Anmelden](#)

> [Media](#)

## **Fünf Jahrhunderte Kochgeschichte**

### **Anton Mosimanns einzigartige Kochbuch- und Menükartensammlung**

**21. November 2015 – 21. Februar 2016**

Er ist einer der besten Köche der Welt: der Schweizer Anton Mosimann. Zu seinen Gästen gehören gekrönte Häupter, Politiker, Präsidenten und prominente Showstars aus der ganzen Welt. Er kochte für fünf englische Premierministerinnen und -minister von Thatcher bis Cameron und für vier Generationen des englischen Königshauses, so auch das Hochzeitsmenü für Prinz William und Catherine Middleton 2011. Er ist ein Perfektionist und überlässt nichts dem Zufall. Diese Eigenschaften sind der Grundstein zum Erfolg des Meisterkochs mit der Fliege.

Was aber nur wenige wissen: Anton Mosimann besitzt auch eine einzigartige Kochbuchsammlung. Anhand der über 6000 Exemplare erfährt man viel über die kulinarische Geschichte der letzten fünf Jahrhunderte. Dazu gehört der *Platina*, der erste gedruckte gastronomische Text, vorhanden in zwei Ausgaben von 1516 und 1530 und geschrieben vom Bibliothekar des Vatikans, oder das Werk von Nostradamus, Astrologe und Leibarzt, zur Herstellung von Konfitüre. Aber auch das erste auf Deutsch gedruckte Kochbuch *Küchenmeisterey* in einer Ausgabe von 1516 gehört zur Sammlung oder Alessio Piemonteses Werk aus dem 16. Jahrhundert, das als *Buch der Geheimnisse* bekannt ist. Dieses Werk wurde vom Basler Johann Jacob Wecker ins Deutsche übersetzt. Seine Ehefrau, Anna Wecker, war die erste Frau, die ein Kochbuch publizierte.

Historische und royale Menükarten wie das Krönungs-Menü von König George V. 1911, aber auch zeitgenössische Weihnachtsgrusskarten des *Mosimann's Club* in London runden die interessante Ausstellung ab. Es ist das erste Mal, dass Teile dieser Sammlung öffentlich ausgestellt werden.

Neben den 120 Objekten aus der Sammlung Anton Mosimann werden auch über 25 Kinderkochbücher präsentiert. Dazu noch üppig-sinnliche Kleinskulpturen und gemalte Teller aus Keramik der Schweizer Künstlerin Kathryn Zellweger-Staehelin.

## **Das Kochbuch**

Der Kochbuchmarkt boomt heute wie nie zuvor. Kochbücher überschwemmen regelrecht den Markt. Jede Buchhandlung bietet ein reichhaltiges Sortiment an Kochbüchern an. Für jede Landesküche findet man die entsprechende Rezeptsammlung mit den obligaten schönen, farbigen Fotos. Ob Vorspeise, Hauptgang oder Dessert, ob vegan, vegetarisch oder molekular – zu allem gibt es die entsprechende Literatur.

Natürlich existiert auch bereits die elektronische Variante des Kochbuchs für den E-Book-Reader oder die App für das Mobilgerät. Kochrezepte zu jeder Zeit und überall: Mit Filmen auf Youtube kann man Rezepte Schritt für Schritt mitkochen. Nicht zu vergessen sind auch die begehrten Kochbücher der Fernsehköche. In allen Ländern gibt es mittlerweile unzählige Kochsendungen, in denen Köche zu regelrechten Fernsehstars werden.

Das Kochbuch ist per Definition eine gebundene Sammlung von Zubereitungshinweisen. Es enthält Rezepte, also Hilfestellungen für die Zubereitung von Speisen und Gerichten. In der Regel findet man heute in jedem Haushalt mehrere Kochbücher. Je nachdem, wer damit kochen soll, können sie unterschiedlich aussehen. Für Berufsköche gibt es die nüchternen, ausführlichen Rezeptsammlungen. Daneben existieren die Schulkochbücher, Lehrbücher mit Standardrezepten für Anfänger, die auch allgemein in Küchentechniken einführen und die Warenkunde darlegen, und eben die Bücher für Hobbyköche. Diese sind in der Regel üppig bebildert und gehen anekdotisch auf Zutaten und Esskultur ein.

Wer Kochbücher über einen längeren Zeitraum betrachtet, erkennt sie als Zeugen für den Wandel der Esskultur. Man kann anhand von Kochbüchern die jeweiligen Moden, Vorlieben und Abneigungen einer Zeit erkennen. Aus diesem Grund weisen Kochbücher grundlegende Unterschiede in der Auswahl der Speisen und ihrer Zutaten auf. Es folgt eine kleine Kostprobe, wie sich die Ernährungsgewohnheiten verändert haben. Dieses Rezept aus Luise Rosenbergs *Praktischem Kochbuch für die gewöhnliche und feine Küche* (1887) würde heute nicht mehr serviert.

*Dachsbraten: Ein junger Dachs soll sehr zart und wohlschmeckend, Schweinefilet ähnlich sein. Man lege ihn 2–3 Tage lang mit Zwiebeln, gelben Wurzeln, Salbei und allerlei Küchenkräutern, Lorbeerblättern, Pfeffer, Nelken und Salz in Essig, spicke und brate ihn wie einen jungen Hasen, doch seines zarten Fleisches wegen kürzere Zeit.*

### **Die Geschichte des Kochbuchs**

Wann das erste Kochbuch geschrieben wurde, lässt sich heute nicht mehr mit Bestimmtheit sagen. Die ältesten Kochbücher stammen aus dem Orient. Das früheste bekannte Kochbuch ist das indische *Vasavarajeyam* – es könnte bis zu 3500 Jahre alt sein. Die chinesischen Aufzeichnungen über die Etikette beim Essen entstanden 500 bis 100 vor Christus und enthalten ausser detaillierten Schilderungen von Menüs und Gerichten auch Rezepte, die zum Teil heute noch auf Speisekarten von chinesischen Restaurants stehen.

Die älteste erhaltene römische Rezeptsammlung stammt aus dem 1. Jahrhundert vor Christus. *Die Kochkunst in 10 Bänden* (*De re coquinaria libri decem*) von Marcus Gavius Apicius war für seine Zeit massgebend. In den ersten Jahrhunderten nach Christus ist kaum etwas über Kochbücher zu erfahren, vermutlich weil die Rezepte mündlich weitergegeben wurden. Erst im 14. und 15. Jahrhundert befasst man sich wieder mit dem Aufschreiben und Verfassen von Kochanleitungen. Dazu kam es, weil sich im 12. und 13. Jahrhundert an den Höfen eine Esskultur entwickelt hatte, die auch erste Tischsitten mit sich brachte. In der Folge kam um 1450 am Hofe der Medici aus Florenz die Gabel an der Tafel zum Einsatz, Ende des 16. Jahrhunderts entstanden Regeln für das kunstgerechte Tranchieren und schliesslich entwickelte sich so etwas wie eine Lehre der richtigen bürgerlichen Lebensführung, die stark mit der Kochkunst und der Tischkultur verknüpft war. In der Renaissance und während der Entstehung des Bürgertums wurden erste einfachere bürgerliche Gerichte niedergeschrieben. In einer Basler Handschrift von etwa 1460 blieb die Rezeptsammlung des «Meisters Hannsen, des von Wirtenberg Koch» erhalten.

Ein wichtiges Kochbuch aus dieser Zeit, das auch als erstes gedrucktes Kochbuch bezeichnet wird, ist das 1474 in Italien vom Verwalter der päpstlichen Bibliothek, Platina, B. (i.e. Sacchi, Bartolomeo) verfasste *De honesta voluptate*. Da Platina kein Koch war, entnahm er fast die Hälfte

der Rezeptsammlung für sein Kochbuch der Handschrift des ersten berühmt gewordenen Kochs, Martino di Como. Dieser wurde um 1430 in Torre geboren, einer Ortschaft im heutigen Kanton Tessin, und könnte heute somit auch als Schweizer gelten. Die Originalhandschrift wird in der *Library of Congress* in Washington aufbewahrt. In der Ausstellung ist die erste lateinische Pariser Ausgabe dieses Kochbuchs aus dem Jahr 1530 zu sehen. Kochbücher aus jener Zeit haben mit den heutigen Rezeptsammlungen nur noch wenig zu tun. Sie enthielten aber bereits gesundheitsbezogene Aspekte. Platinas Buch beinhaltete eine umfassende Lehre von der richtigen Lebensführung, die das Ziel verfolgte, über eine gesunde Ernährung das Wohlbefinden positiv zu beeinflussen.

Im 17. Jahrhundert verschwand der gesundheitliche Aspekt aus den Kochbüchern. Man stellte den Genuss der Speisen und die repräsentativen Zwecke des Essens am Hof in den Vordergrund. So sind in den Kochbüchern dieser Zeit Rezepturen zu finden, in denen Bären, Pfauen, Kraniche und Adler zubereitet wurden. Für die Ausstellung wurden solche Gerichte nachgebildet. Im ausgehenden 17. Jahrhundert fand auch die moderne französische und italienische Kochweise zunehmend Eingang in die deutsche Kochbuchliteratur. Die Gerichte wurden naturbelassener, man legte mehr Wert auf den Eigengeschmack der Produkte und die Kunst der Saucen hielt Einzug. Noch im 18. Jahrhundert richteten sich die meisten Bücher mit Rezepten hauptsächlich an Männer. Diese konnten lesen, ihnen unterstanden Gut und Haus und damit auch die Hausfrau und die Bediensteten.

Im 19. Jahrhundert waren die Auflagen der Kochbücher schon relativ hoch und auch Frauen reihten sich unter den Autoren ein. In dieser Zeit erschien der erste «Bestseller» der Kochbuchgeschichte. Die Verfasserin war die in Ungarn geborene Henriette Davidis, die über acht Jahre hinweg Rezepte sammelte und sie unter dem Titel *Zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte der gewöhnlichen und feineren Küche* veröffentlichte. Ab 1847 erschien das Kochbuch unter dem kürzeren Titel *Praktischen Kochbuch für die bürgerliche und feinere Küche*. Es ist belegt, dass sie alle aufgeführten Rezepte selbst ausprobiert und zum Teil auch verfeinert hat. Die heute noch in Kochbüchern gängige Formulierung *Man nehme* ist durch das Werk verbreitet und berühmt geworden. Ende des 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts war diese Rezeptsammlung das Standardkochbuch in Deutschland; von 1845 bis 1963 erschienen insgesamt 75 Auflagen. In der Ausstellung ist ein Exemplar aus dem Jahr 1847 zu sehen.

Die Kochbücher im 19. Jahrhundert waren auch Ratgeber mit praktischen Hinweisen zur Organisation des Haushalts. Sie thematisieren die Ernährungslehre und waren für eine neue Zielgruppe gedacht. Das Bedürfnis nach fachlicher Unterweisung junger Mädchen auf dem Gebiet des Kochens wuchs infolge der Trennung von Wohn- und Arbeitsbereich sowie der Tendenz von der Gross- zur Kleinfamilie.

Zu den heute noch gültigen Standardwerken der europäischen Küche gehört sicher *Le Guide Culinaire* von Auguste Escoffier aus dem Jahr 1903, der ebenfalls in der Ausstellung zu sehen ist. Im 20. Jahrhundert wurden Kochbücher mit exakten Mengen- und Temperaturangaben üblich, die oft Bild für Bild die Zubereitung der beschriebenen Gerichte zeigten.

Vor allem ab der Wende zum 20. Jahrhundert bis etwa 1960 wurde in den Vorworten der Kochbücher häufig darauf hingewiesen, wie wichtig es sei, dass sich die Frau ausschliesslich dem Haushalt und der Familie widme.

In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts bis heute ist die Flut der Kochbücher nicht mehr überschaubar. Ihr wesentliches Merkmal ist sicher die zunehmende Bebilderung. In manchen Büchern kommt die Anleitung gegenüber den Abbildungen viel zu kurz, was auch dem Zeitgeist geschuldet sein dürfte.

### **Das Rezept**

Der Begriff *Rezept* für die Kochanweisung weist auf die Verbindung zwischen Heilkunst und Ernährung hin. Auch in der chemischen Industrie steht die *Rezeptur* für eine Liste chemischer Stoffe zur Bereitung eines neuen Stoffes. So schrieben Ärzte im alten Griechenland nicht nur Rezepte für die Medikamente, sondern auch für Gerichte.

Bei der Beschäftigung mit alten Kochbüchern fällt schnell auf, dass die Umsetzung der Rezepte in der Küche Laien vor unlösbare Probleme stellt. Abgesehen von den aus heutiger Sicht oft eigenartig anmutenden Grundzutaten fehlen exakte Mass- und Gewichtsangaben. Daraus wird ersichtlich, dass Kochbücher damals von Fachleuten für Fachleute geschrieben wurden. Dies allein kann die fehlenden Mengenangaben erklären. Das technische Wissen und Können wurde ohnehin vorausgesetzt.

Die Kochbücher ab dem 15./16. Jahrhundert waren nicht für das gemeine Volk bestimmt, sondern für Köche im Dienst eines Herrn oder eines Wohlhabenden. Die Aufgabe des Kochs wurde kreativ und experimentell begriffen. Er sollte sich nicht zu sehr an starre Rezepturen halten.

Erst im 19. Jahrhundert wurde es üblich, Mengenangaben für Rezepte zu machen. Nun erschienen auch öfter Kochbücher, die von Frauen verfasst wurden.

### **Kinder- und Puppenkochbücher**

Die ersten Kinderkochbücher hatten ihren Ursprung in Puppenkochbüchern. Im 17. Jahrhundert entstanden Puppenküchen, die allerdings eher Dekorationsobjekte für Erwachsene waren. Erst Ende des 18. Jahrhunderts wurden auch Puppenküchen für Kinder gebaut, ursprünglich als Teil des beliebten Puppenhauses. Da die Küche am meisten Spielmöglichkeiten bot, wurde sie bald als eigenständiges Spielzeug hergestellt. Die kleinen Küchen waren funktionsfähig, so dass die Mädchen kochen und backen konnten. Die Puppenherde, zunächst nur ein Teil der Puppenküche, gab es ebenfalls schon bald als Einzelspielzeug, was die Anschaffungskosten und die Stellfläche massiv verringerte. Ihre grösste Verbreitung hatten Puppenherde etwa zwischen 1870 und 1940. Puppenküchen und -herde waren ideale Spielzeuge, hatten aber auch ein erzieherisches Ziel: Die jungen Mädchen aus wohlhabenderen Schichten sollten spielerisch auf ihre zukünftige Rolle als Hausfrau am Herd vorbereitet werden. Es gab spezielle Kochbücher für Puppenküchen. Im Buch *Haustöchterchens Kochschule* hiess es: «Was dir jetzt ein heiteres Spiel ist, wird dir auch später eine liebe Tätigkeit sein.» In einem *Kochbüchlein für die Puppen-Küche* aus dem Jahr 1880 von Lovica von Pröpper hiess es: «... *sich spielend schon ganz nette Vorkenntnisse in der edln Kochkunst erwerben können und auch vielleicht Liebe dafür bewahren ...*» Die Tätigkeit im Haus wurde im Lauf des 19. Jahrhunderts zunehmend als Beruf verstanden, der eine Ausbildung oder eine besondere Erziehung voraussetzte.

Allen Puppenkochbüchern ist gemeinsam, dass das spielerische Element im Vordergrund steht und mit den kleinen Zutatenmengen unter Berücksichtigung des Miniaturherdes vollständige Gerichte gekocht werden konnten. Bis in die 1960er Jahre gab es vorwiegend funktionsfähige Puppenherde,

auf denen tatsächlich gekocht werden konnte. Heute spielen die Kinder meist mit Nachbildungen aus Holz oder Kunststoff, mit denen nur im Spiel gekocht werden kann.

Die ausgestellten Kinderkochbücher enthalten realistische Rezepte, die auch in normalen Kochbüchern zu finden sind, oft nur leicht abgeändert. Das älteste Kinderkochbuch in der Ausstellung stammt aus der Zeit um 1870.

1856 erschien ein erfolgreiches Kochbuch für Kinder mit dem Titel *Puppenköchin Anna*. Die Autorin Henriette Davidis hatte auch das *Praktische Kochbuch für die bürgerliche und feinere Küche* verfasst. Wie das *Praktische Kochbuch* wurde auch das Kinderkochbuch zu einem grossen Erfolg und in neun Auflagen bis 1898 immer wieder nachgedruckt. Formal ist *Puppenköchin Anna* offensichtlich an das *Praktische Kochbuch* angelehnt. Es gibt Kapitel für Suppen, dann für Gemüse und Kartoffeln, Reisspeisen usw. Wie beim Vorbild sind die einzelnen Rezepte innerhalb der Kapitel durchnummeriert. Beim grösseren Teil der Rezepte handelt es sich um Süssspeisen, die vorwiegend aus Milch, Griess, Reis, Eiern und Äpfeln herzustellen sind. Die meisten Rezepte sind einfach, kommen ohne komplizierte Arbeitsschritte aus und können auf dem Puppenherd gekocht werden. Im Gegensatz zum Kochbuch für die Erwachsenen sind am Anfang jedes Gerichtes die Zutaten aufgelistet. Es folgt ein Rezept aus dem Kinderkochbuch *Puppenköchin Anna* für den Puppenherd.

#### *10. Biersuppe*

*Eine Obertasse Bier, ein Ei, Zwieback und so viel Zucker, als die Mutter zur Suppe gibt. Kocht das Bier mit einer Obertasse Wasser und dem Zucker. Unterdess rührt ein Eidotter mit einem Esslöffel Wasser in Eurem Terrinchen, schüttet langsam unter fortwährendem Rühren das gekochte Bier hinzu und gebt Zwiebackbrötchen hinein, so habt Ihr eine schöne Biersuppe mit Zwiebackklösschen.*

Im gleichen Kinderkochbuch gibt es eine zweite Abteilung, die sogenannte Blumenküche oder Speisen für die Puppen. Sie basiert auf gängigen Gartenpflanzen und Gräsern, wie sie damals für jedes Kind leicht zu beschaffen gewesen sein dürften. Hier geht es um das kreative, vergleichsweise sinnfreie Spielen – ein in dieser Form ungewöhnlicher und geradezu reformerischer Ansatz für jene Zeit.

Ab den 1930er Jahren sinkt das Angebot an Kinderkochbüchern merklich und ab den 1950er Jahren setzte sich das Kochen am Herd der Erwachsenen durch. Die neuen Kinderkochbücher passen sich diesem Trend an, Rezepturen und Mengenangaben werden dem grossen Herd angepasst. Ab 1960 werden auch die Knaben als Zielgruppe entdeckt.

Das Wichtigste an einem Kochbuch ist heute sicherlich, dass das aufgeführte Rezept gelingt. Dies gilt für normale wie auch für Kinderkochbücher. Gewisse Verlage legen explizit Wert darauf, dass die Rezepte zusammen mit Kindern entwickelt und getestet wurden.

### **Mosimanns Kochbuchsammlung und ihre Entstehung**

Den Grundstock zur aussergewöhnlichen und hochwertigen Kochbuchsammlung von Anton Mosimann legte der Erwerb der Sammlung Adelrich Furrer, eines berühmten Gastronomieexperten der 1960er Jahre. Er arbeitete für die Hotelgruppe Hilton und war für alle damaligen Hoteleröffnungen verantwortlich. Seine aufwendigen Butterskulpturen, die er als Centerpiece für die kalten Buffets verwendete, war eines seiner Markenzeichen.

Anton Mosimann erhielt damals eine private Einladung von Adelrich Furrer in sein Domizil in Zürich. Bei dieser Gelegenheit zeigte Furrer ihm seine Kochbuchsammlung und sagte zu seiner Ehefrau, der junge Mosimann solle nach seinem Tod als Erster das Angebot zum Erwerb der kompletten Sammlung erhalten. Neun Monate nach dem Treffen verstarb Adelrich Furrer und Anton Mosimann erhielt wirklich die Möglichkeit, die Sammlung mit 800 Büchern käuflich zu erwerben. Dies war ihm nur mit Hilfe einer äusserst kooperativen Mitarbeiterin eines Geldinstituts möglich, die ihm einen Bankkredit bewilligte. In dieser Form wäre das heute nicht mehr möglich.

Anton Mosimann baute die Kollektion kontinuierlich aus – in der Zwischenzeit besteht sie aus rund 6000 Büchern. Die Sammlung erzählt die Kochgeschichte der letzten fünf Jahrhunderte und enthält Raritäten wie den *Platina* und die *Küchenmeisterey*.

Die Sammlung ist in zwei Teile gegliedert: die Liebhabersammlung der Raritäten und die Arbeitsbibliothek. Diese letztere wird in der Kochkunst-Akademie von Anton Mosimann im Londoner Stadtteil Battersea unter anderem von Küchenchefs oder Gastronomieinteressierten rege genutzt. Zur umfangreichen Sammlung ist in Zusammenarbeit mit Hans Weiss, einem Schweizer Antiquar, der sich auf die Gastronomie spezialisiert hat, ein Informationswerk entstanden. Darin werden die rund 350 wichtigsten Bücher zur Kochkunst-Geschichte aus der Sammlung Anton Mosimann näher vorgestellt. Beim Durchstöbern des Werks findet man zum Beispiel heraus, dass der Astrologe und königliche Leibarzt Nostradamus (1503–1566) eine Anzahl Rezepte zur Herstellung von Konfitüre zusammengestellt hat. Auch ein Basler ist vertreten: Der Arzt und Professor Johann Jacob Wecker (1528–1586) verfasste ein Buch über Wein, Destillation, Öle etc. Seine Ehefrau Anna Wecker war die Autorin des ersten von einer Frau geschriebenen Kochbuchs (Amberg, 1597). Natürlich sind auch berühmte Kochbücher wie zum Beispiel von Antoine Augustin Parmentier (1737–1813), Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) oder Auguste Escoffier (1847–1935) darunter, die für die Entwicklung der Kochkunst-Geschichte relevant waren oder es noch heute sind. Alle Bücher sind in der Ausstellung zu sehen.

### **Meisterkoch Anton Mosimann und seine unglaubliche Karriere**

Die Kochkarriere von Anton Mosimann begann im Alter von 15 Jahren mit einer Lehre im *Bären* in Twann (Schweiz). Schon damals liebte er es, eigene Speisen zu entwickeln. Es reichte ihm nicht, bestehende Rezepte aus Kochbüchern nachzukochen. Nach erfolgreich bestandener Abschlussprüfung ging er ins Fünf-Stern-Grand-Hotel Villars. Der dortige Chef war ein absoluter Perfektionist und Anton schaffte es, immer zu seiner vollsten Zufriedenheit zu arbeiten. Schon damals war es das Ziel des ehrgeizigen Anton Mosimann, an die Spitze der Kochkunst zu gelangen und nur noch an Orten zu arbeiten, wo er gefordert wurde und so auch etwas dazulernen konnte. Nach einigen Jahren in Grandhotels in der Schweiz ging Anton Mosimann für ein Jahr nach Rom, um die italienische Küche besser kennen zu lernen. Danach arbeitete er drei Jahre in einem grossen Hotel in Kanada, worauf es ihn nach Japan zog, wo er als Küchenchef Einblick in die dortige Küche erhielt. Sie ist leicht, ehrlich, artistisch, einfach fantastisch – und sie hat ihn geprägt und bis heute inspiriert. Wieder in der Schweiz, war Anton Mosimann in der Küche von fünf Palace-Hotels tätig.

Eine weitere Station war das erste Dreisternerrestaurant ausserhalb von Frankreich, die *Villa Lorraine* in Belgien. Es folgten vier Dreisternerrestaurants in Frankreich. Dann wurde Anton Mosimann – mit erst 28 Jahren – 1975 Küchenchef im weltberühmten Dorchester Hotel in London.

Kurz davor hatte er in Luzern eine Goldmedaille im Kochen erhalten. Aufgrund von Medienberichten wurde der damals bekannte Schweizer Gastronomieexperte Adelrich Furrer auf den jungen Koch aufmerksam und nahm mit ihm Kontakt auf. Kurze Zeit später erfuhr Adelrich Furrer vom damaligen Küchenchef des *Dorchester*, Eugène Käufeler, dass er aufzuhören gedenke und ob er nicht jemand Geeigneten für diese Position kenne. Adelrich Furrer empfahl ihm den jungen Anton Mosimann.

Die Küche des Hauses war bis anhin sehr klassisch gewesen, schwer und auch etwas altmodisch. Aufgrund der zahlreichen Erfahrungen, die Anton Mosimann schon in jungen Jahren hatte sammeln können, war ihm sofort klar, dass ein frischer Wind in dieser Küche nötig war. So einfach das klingt, so schwierig war es allerdings. Es galt, über hundert Angestellte im Küchenbereich zu führen und zu motivieren. Erschwerend kam dazu, dass etliche Küchenchefs schon Jahre im *Dorchester* arbeiteten und nicht verstehen konnten, dass dieser Jüngling die Position des Chefkochs erhalten hatte. Dank seinem Talent, seinem Ehrgeiz und seiner Ausdauer gelang es Anton Mosimann, zwei Michelin-Sterne für das *Dorchester* zu erhalten. Bis zu diesem Zeitpunkt waren einem Hotel-Restaurant ausserhalb von Frankreich noch nie zwei Sterne verliehen worden. Die Auszeichnungen öffneten dem neuen Starkoch Türen in der ganzen Welt. Er erhielt Angebote aus Tokio, Hawaii, Hongkong oder New York. Anton Mosimann entschied sich aber, in London zu bleiben und sich dort selbständig zu machen.

### **Der Privatclub Mosimann's in London: eine Erfolgsgeschichte**

Nach rund dreizehn Jahren als Küchenchef im *Dorchester* – unter fünf Besitzern, zehn Direktoren und mittlerweile zwei erkochten Michelin-Sternen – wollte Anton Mosimann Anfang vierzig einen neuen Schritt wagen. 1998 kaufte der Meisterkoch mit der Fliege eine alte ehemalige Presbyterianer-Kirche in Belgravia, einem noblen Stadtteil im Herzen von London, und machte daraus ein exklusives Clubrestaurant mit dem schlichten Namen *Mosimann's*. Oberstes Ziel war es, eine absolute Spitzenküche zu bieten. Anton Mosimann ging auch in Marketing und PR ganz neue Wege. Er war der Erste, der mit Sponsoren zu arbeiten begann. Renommierete Unternehmen konnten jeweils einen Salon mieten und entsprechend gestalten. Im Gegenzug hatten sie die Möglichkeit, im Club mit ihrem Namen und ihren Produkten zu werben.

Die Clubmitglieder schätzen vor allem die hervorragende Küche und Anton Mosimann liebt es, für Menschen zu kochen, die etwas vom Essen verstehen und Qualität zu würdigen wissen. Anton Mosimann hat einen eigenen Kochstil entwickelt, die sogenannte *Cuisine Naturelle*. Er verzichtet auf Zutaten wie Rahm, Butter und Alkohol. Der Fokus liegt auf dem Eigengeschmack der einzelnen Zutaten. Die Produkte werden nur kurz gegart. Grösster Wert wird der Präsentation der Speisen beigemessen. Anton Mosimanns Küche versucht die Speisen so anzurichten, dass sie schon für das Auge reizvoll erscheinen.

Mosimanns oberstes Gebot sind Diskretion und Qualität. Der Club hat mittlerweile rund 2500 Mitglieder. Das ist eine stolze Zahl, auf die Mosimann und sein Team stolz sind. Um die hohen Ansprüche dieser Gäste, darunter auch viele Prominente aus der ganzen Welt, erfüllen zu können, muss man innovativ sein und über kommunikative Fähigkeiten verfügen. Wenn möglich begrüsst Anton Mosimann seine Gäste persönlich – meist in Kochmontur und immer mit Fliege. Er verfügt über 300 dieser Kurzkrawatten, die zu seinem Markenzeichen geworden sind.

Die Gäste erwarten Beratung und man muss ihnen das ehrliche Gefühl vermitteln, dass sie willkommen sind und man ihnen nur das Beste bietet. Ebenso wichtig ist es, dem Gast gegenüber eine gewisse Bescheidenheit an den Tag zu legen. Das Produkt muss immer im Vordergrund stehen.

Diese Philosophie hat Anton Mosimann verinnerlicht, obwohl er auch für Queen Elisabeth II. kocht und 2004 den *Order of the British Empire* von ihr verliehen bekommen hat. Anton Mosimann hat immer wieder die Ehre, an verschiedensten Grossanlässen für die Königsfamilie zu kochen, wie zum Beispiel 2011 bei der Hochzeit von Prinz William und Catherine Middleton.

Auch für die Downing Street, den Sitz des Premierministers von Grossbritannien, kocht er immer wieder für ausländische Staatspräsidenten. Jimmy Carter, der 39. Präsident der Vereinigten Staaten, war von Anton Mosimanns Kochkünsten so begeistert, dass er darum bat, einen Doggybag mitnehmen zu dürfen. Kofi Annan, Adolf Ogi, Jassir Arafat, Königin Rania von Jordanien, Elton John, Bob Geldof, Kate Moss und Mick Jagger gehörten ebenfalls zu seinen Gästen, um nur einige aus der endlosen Liste zu erwähnen. Anton Mosimann ist mit Recht stolz, diese Persönlichkeiten kennen gelernt und für sie gekocht zu haben – er hat Jahrzehnte hart dafür gearbeitet. Mittlerweile sind seine beiden Söhne nach der Absolvierung der Lausanner Hotelfachschule ins väterliche Geschäft eingetreten.

## **Facts & Figures**

Öffnungszeiten.

Museum, Shop und Restaurant

täglich von 10 bis 18 Uhr

Für das Spielzeug Welten Museum Basel sind der Schweizer Museumspass und der Museums-PASS-Musées gültig.

Eintritt.

CHF 7.-/5.-

Kinder bis 16 Jahre haben freien Eintritt und nur in Begleitung Erwachsener.

Kein Zuschlag für die Sonderausstellung.

Das gesamte Gebäude ist rollstuhlgängig.

## **Medienkontakt**

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

**Laura Sinanovitch**

**Geschäftsführerin/Kuratorin**

**Spielzeug Welten Museum Basel**

Steinenvorstadt 1

CH-4051 Basel

Telefon +41 (0)61 225 95 95

sina@swm-basel.ch

www.swmb.museum

Hintergrundinformationen/Bilder online unter:

[www.swmb.museum](http://www.swmb.museum)

Media

Login > Passwort: swmb > [Anmelden](#)

> [Media](#)