

## **LÖWEN NÄNIKON 2.0**

Konzept-Änderung: vom Gourmet-Restaurant zurück zum traditionellen Landgasthof.

Fragen des Journalisten Mano Reichling:

**Wieso wollen Sie Ihr Gourmet-Restaurant verändern? Schliesslich sind Sie seit Jahren das von GaultMillau Guide Schweiz höchstbewertete Restaurant im Zürcher Oberland und Sie werden auch in den Gastroführern von Michelin, Guide Bleu und Prosper Montagné geführt?**

*Mein Ziel ist und bleibt immer das gleiche: Wir wollen nicht das höchstbewertete mit den meisten Punkten und Hauben sein, sondern das bestbesuchte Restaurant mit zufriedenen Gästen sein und bleiben. In dieser Hinsicht dürfen wir sehr dankbar auf unsere vergangenen erfolgreichen 22 Jahre zurückblicken. Die Gründe unseres Konzeptwechsels sind von anderer Natur!*

**Welches sind die Gründe?**

*Der Begriff «Gourmettempel» impliziert Schwellenangst, notwendigerweise lange Verweildauer und hohe Preise. Nun frage ich Sie, passt das noch zum Zeitgeist, der sich wandelt?*

**Aber Ihr Restaurant hat doch nicht diesen Ruf und funktioniert doch!?**

*Es funktioniert sogar sehr gut, nur unterscheiden wir uns von den meisten Gourmetbetrieben auf unserem Niveau, die immer mehr eine parallele Beiz führen, die Hotelzimmer oder Bankettsäle haben und im Hintergrund auf einen Mäzen oder Sponsor zählen – wir sind vollkommen frei und nicht querfinanziert.*

**Wie haben Sie es dennoch geschafft, sich über so viele Jahre auf hohem Niveau zu halten?**

*Einfach gesagt: Der Chef arbeitet für zwei, die Chefin arbeitet für zwei, und dies mit Begeisterung. Damit haben Sie schon vier Mitarbeiter – Tag für Tag und Monat für Monat. Und im Übrigen: ich hatte nie mehr als zwei Köche neben mir.*

**Sie haben mit Ihrem kleinen Küchenteam 17 Punkte erhalten. Nach zwei Jahren wurden Sie dann wieder auf 16 Punkte herabgestuft. Waren Sie darüber verärgert?**

*Ich fragte mich, wie können die mir 17 GaultMillau Punkte geben?! Das bekommen doch die sogenannten Spitzenköche mit ihren Wunschbrigaden, welche auf ein einziges Abendmenu hinarbeiten. Das war wohl nicht sonderlich gut überlegt!*

**Sie sind doch auch ein Spitzenkoch!**

*(lacht) Geerdet, lebensfroh und bescheiden. Das bin ich, das sind wir.*

**Wie können Sie Ihre verdienten Auszeichnungen zurückgeben? Darauf sollten Sie doch stolz sein?**

*Ich gebe die Auszeichnungen nicht zurück, die bleiben in Erinnerung. Allerdings fehlt mir dieses beinahe krankhafte Ego, solche Bewertungen als mein Lebensziel zu betrachten. Ich denke und handle längerfristig. Bin selbständiger Unternehmer.*

*Ich mag es überhaupt nicht, wenn unser ländlicher Landgasthof Löwen als «Gourmet-Tempel» bezeichnet wird. Der «Löwen» ist ein denkmalgeschütztes Riegelhaus aus dem Jahre 1780, das wir sorgsam erhalten.*

**Aber sind Sie denn nicht dankbar für die Auszeichnungen?**

*Sicher bin ich dankbar. Das war eine spannende Zeit. Als wir vor 22 Jahren den «Löwen» eröffneten, war ich 26-jährig und meine Frau Carmen gerade mal 19. Wir wussten nicht, was uns erwarten wird, denn der Löwen war heruntergewirtschaftet und stand leer. Wir haben bei unter Null begonnen. Sehr bald von GaultMillau entdeckt zu werden, schmeichelte uns natürlich und ebenso die Beurteilungen in weiteren Gastroführern.*

**Wie geht es nun weiter mit Ihrem «Löwen 2.0»?**

*Wir sind ab Januar 2020 kräftig am erneuern, renovieren, optimieren und fiebern bereits heute dem Eröffnungstag 3.März 2020 entgegen. In den letzten Jahren haben sich bei mir gedanklich derart viele Gerichte aufgestaut, welche ich in unserer Punktliga nicht mehr zubereiten konnte. Das wird sich ändern. In der schnörkellosen Einfachheit liegt die Faszination. Unsere Küche wird um vieles unkomplizierter und für ein breiteres Publikum verständlich und auch erschwinglich sein. Punkten will ich nicht mehr. Das habe ich allen Testern mitgeteilt.*

**Können Sie Ihre Küche im Löwen 2.0 etwas genauer umschreiben?**

*Ich bin Koch aus Leidenschaft. Die gutbürgerliche Küche wird leider oft nicht sorgfältig zubereitet. Fertigprodukte nehmen einen immer höheren Stellenwert ein. Wir werden weiterhin alles frisch selber herstellen. Das wird uns von anderen einfachen Konzepten unterscheiden.*

**Wer ist wir?**

*Das "kochende Team" wird aus zwei Personen bestehen, meinem Sous-chef Jason Miller und mir. Jason ist gebürtiger Piemonteser, Spezialist für italienisches Handwerk und schon einige Jahre als Sous Chef in der Schweiz. Von meiner Seite kommt der asiatische Einfluss und die Basis der französischen Küche. Zusammen ergibt sich eine Asia-mediterrane Küche mit viel Schweizer Tradition.*

*Doch was wäre der Löwen 2.0 ohne den umsichtigen, stets freundlichen und zuvorkommenden Service der «Frontfrau», meiner Gattin Carmen - übrigens ausgebildete Sommelière - Ihre stete Ausgeglichenheit ohne Hektik und ihr Überblick auch in «struben» Zeiten sind sprichwörtlich und wird von den Gästen sehr geschätzt. Carmen trägt sehr viel dazu bei, auch in Zukunft den Charme unseres traditionellen Landgasthofes weiter zu prägen.*