

# 33 Favoriten

Fotos: z. V. g.



## Wir feiern – mit Wolfgang Pierer

Schnapszahl fürs Salz & Pfeffer: Zur Feier unseres 33. Geburtstags fragen wir Menschen aus der Gastronomie nach ihren Top 33 (ohne Wertung): ob Wegbereiterinnen oder Visionäre, dead or alive, ob Lebens- oder Hilfsmittel, die das kulinarische Schaffen schöner machen, Lokale, die auf jede Bucket List gehören, oder gastronomische Geheimtipps. In dieser Ausgabe wählt Wolfgang Pierer: Der gelernte Hotelier und Restaurateur kennt die Spital- sowie die klassische Hotellerie und engagiert sich – nicht zuletzt als diplomierter Sommelier – in der Aus- und Weiterbildung.

**1** **Mirjam Pierer.** Meine Frau. Als gelernte Restaurantfachfrau und Sommelière ist sie für mich die gastronomische Inspirations- und Anspornquelle. Ich bewundere ihr grosses gastronomisches Dienstleistungsverständnis und das stetige Bestreben, für die Gäste das Beste zu geben. Eine hervorragende Gastgeberin und wunderbare Frau.



**Waldorf Astoria New York.** Eine Hotellegende. Als Jugendlicher wäre es für mich nach der Ausbildung der Traum gewesen, in diesem Haus zu arbeiten. Einen Arbeitsvertrag als Commis de Rang in der Restauration hatte ich im Sack, mit der Aufenthaltsbewilligung funktionierte es leider nicht.

2

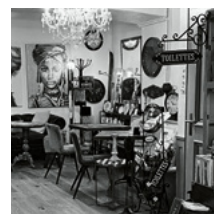


Foto: Digitale Massarbeit

3

**Rolf Caviezel.** Freestyle zu kochen ist seine Leidenschaft, und parallel dazu noch spezielle Kochbücher zu schreiben, ist bewundernswert. Mir gefällt, dass Rolf sich kochtechnisch unter anderem für Menschen mit Schluckbeschwerden einsetzt. Ebenfalls finde ich sein Projekt Kids an den Herd cool. Ich hatte das Vergnügen, für ganz kurze Zeit mit Rolf im Cateringbereich zusammenzuarbeiten. Wenn ich damals nur gewusst hätte, wohin sein Weg ihn führt, wäre ich gern ein Stück weiter mitgegangen. Trotz seines Erfolgs ist er immer auf dem Boden geblieben.

**Chesery.** Restaurant & Broccante in Murten. Ein spannendes Konzept, sehr feine Speisen mit einem Fokus auf Selbstgemachtem, eine schöne Auswahl an Weinen. Was das Ganze so besonders macht: Einen grossen Teil dessen, was hier ausgestellt ist, kann man kaufen.



4

**Hans Bättig.** Bättig-Weinkonzepte. Mein Mentor, was die Thematik Wein betrifft. Ich bewundere sein Wissen und vor allem seine unglaublichen sensorischen Fähigkeiten. Ich mag an ihm besonders seine Bescheidenheit und seinen für einen «Weinmeister» so trockenen Humor.

5



6

**Sergio Bassi.** Ein Sommelier und Gastgeber, der Dienstleistung nicht nur zelebriert, sondern vorlebt. Er zeichnet sich durch sein enormes Wissen aus, das mit seinem diskreten Auftreten und seiner Bescheidenheit gekoppelt ist. Complimento, Signore Bassi!

**7 Ernst Leander.** Ehemaliger Besitzer und Direktor des Hotels Ekkehard in St. Gallen. Geht nicht, gibts nicht: Diese Devise hat mich, zusammen mit dem Wort Flexibilität, sehr geprägt. Die Jahre, die ich bei ihm als Direktionsassistent arbeitete, gehören zu meinen lehrreichsten. Dank ihm bringt mich bei meiner Tätigkeit im Gastgewerbe praktisch nichts mehr aus der Ruhe.

**Andreas Stössel.** Önologe auf dem Weingut Schmidheiny und Höcklistein. Einer der besten Önologen, die ich kenne. Ich schätze Andreas als Mensch wie als Fachmann: Sein Qualitätsdenken ist enorm, und wenn er anfängt, über Wein zu philosophieren, weiss ich, dass ich bei ihm sofort eine Winzerlehre machen würde.



8

**Ueli Prager.** Gründer von Mövenpick. Meine erste Arbeitsstelle in der Schweiz war in einem Mövenpick-Hotel. Ich hatte das Glück, Ueli Prager dort persönlich kennen zu lernen. Eine sehr spannende und vor allem menschliche Persönlichkeit, die die Gastronomie und Hotellerie in der Schweiz entscheidend geprägt hat.

9



10

**Jancis Robinson.** Master of Wine. Was wäre die Weinwelt ohne ihr Wissen und ihre Bücher? Mrs. Robinson trug mit dem «Oxford-Weinlexikon» und vielen anderen von ihr verfassten Büchern enorm dazu bei, das Fachwissen für Weinliebhaberinnen und -liebhaber verständlicher zu machen.

**Martin Erlacher.** Berufsschullehrer für Restaurantfachlehre, Internationaler Chefexperte der Swiss Skills und der World Skills sowie Autor der Lehrbuchreihe von Re Novium. Sein Fachwissen ist enorm, und die Art, wie er es vermittelt, imponiert mir. Martin schafft es, jungen Menschen die Freude an diesem schönen Beruf weiterzugeben. Zusätzlich gelang es ihm, mit seinen Kandidatinnen an den WorldSkills im Bereich Restaurant-service viermal die Goldmedaille für die Schweiz zu holen.

11



**Champagne Truffles.** Confiserie Teuscher. 1947 kreiert, sind sie bis heute legendär. Die Truffles haben einen exquisiten Kern aus einer Crème mit Dom-Pérignon-Champagner. Vermutlich sind sie wirklich die besten Champagne Truffles der Welt.

12

**Cocktail Bar zum Türk.** Solothurn. **13** Wunderbare Cocktails, vom Klassiker bis zu wirklich coolen Eigenkreationen. Als Gast fühlt man sich sehr gut aufgehoben und die Empfehlungen sind immer ein Toptreffer. Die Crew ist sehr zuvorkommend und mixtechnisch enorm fit.



14

**Urs Loher.** Vizedirektor von Meiko Schweiz. Wenn es um Geschirrrreinigung in der Gastronomie oder Hotellerie geht, gibt es bei ihm keine Kompromisse. Als ausgebildeter Gastronom weiss er, worauf es bei der Hygiene in diesem Bereich ankommt. Mir gefällt seine Einstellung, immer das Beste zu geben, aber vor allem schätze ich ihn als Menschen. Seine Identifikation in diesem Bereich ist für mich ein Ansporn.

**Charles Schumann.** Schumann's Bar München. Deutsche Barlegende. Er hat die Szene nachhaltig geprägt. Seine Werke «Schumann's Barbuch» und «Schumann's Tropical Barbuch» waren in meiner Barzeit meine ständigen Begleiter, seine Colada-Varianten Swimmingpool und Flying Kangaroo stets ein Renner. Gerne hätte ich wenigstens eine Saison bei ihm in München gearbeitet.

15

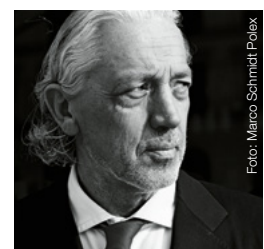


Foto: Marco Schmidt/Pollex



16

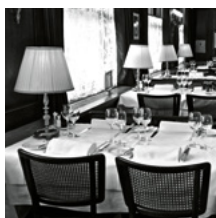
**Turm Kaffee.** Von einer normalen Kaffeerösterei zu einem Topplayer auf dem Markt: Turm Kaffee zeichnet sich durch Qualität und Innovation aus. Die treibende Kraft dahinter ist CEO Roger Bähler, den ein kompetentes Team unterstützt. Immer auf der Suche nach coolen neuen Ideen gibt ihm der Erfolg recht. Die Barista-Akademien von Turm Kaffee sind ausbildungstechnisch auf einem enorm hohen Niveau und spiegeln die Qualität der Produkte.

**Mediterrane Leckereien.** Dieses Solothurner Restaurant muss man nicht beschreiben, sondern besuchen. Es ist eine Institution. Was Sonja Guzzanti und ihr Sohn im kleinsten Restaurant der Stadt machen, genießt fast schon Kultstatus. Klein, fein, alles frisch und sonst einfach anders als die anderen. Unbedingt reservieren, denn es ist wirklich klein – aber fein.

17

**Kronenhalle Zürich.** Eine Institution. Klassische Gastronomie in Reinkultur. Wer in diesem Traditionshaus isst, fühlt sich im positiven Sinne in frühere Zeiten versetzt, in denen der Service im Restaurant noch viel Handwerk vor den Gästen verlangte und auch einen anderen Stellenwert hatte. Und ausserdem: Wo sonst kann man unter einem echten Picasso oder Wassily Kandinsky speisen?

18



**Willi Schmid.** Käsemeister aus dem st. gallischen Lichtensteig. Seine Produkte sind so legendär wie er selbst, und bei der Qualität macht er keine Kompromisse. Wer einmal das Vergnügen hatte, mit Willi Schmid einen Abend mit Käse und Wein (worüber er ebenfalls enorm viel weiss) zu verbringen, behält das für immer in Erinnerung. Ein sensorisches Erlebnis, das ich mit ihm geniessen durfte, wird mich mein Leben lang begleiten. Eine Kombination aus Jersey Blue, einem Glas Rotgipfler (autochthone Rebsorte aus Österreich) und einer 72-prozentigen dunklen Schokolade. Noch Fragen?

19

**Claus Meyer.** Gründer des Noma, Kopenhagen. Über Claus Meyer noch etwas nicht Gesagtes zu finden oder zu schreiben, ist vermutlich schwierig. Mir imponiert einfach die Grundidee seines Restaurantkonzepts. Er und sein ebenfalls legendärer Küchenchef und Mitbesitzer René Redzepi liessen sich durch ein Überlebenshandbuch der schwedischen Armee inspirieren. Damit fünfmal zum besten Restaurant der Welt gewählt zu werden, ist schon ziemlich einzigartig.

20



**Wolfgang Kahr.** Mir gefällt seine kompromisslose Beständigkeit. Österreichischer Charme trifft in seinem Restaurant La Vigna in St. Gallen auf täglich frisch zubereitete italienisch angehaucht Küche. Das überwiegend italienische Weinsortiment lässt keine Wünsche offen. Einer der besten Gastronomen, die ich kenne.

21

22

**Silvia und Thomas Manser.** Truube Gais. Den Spagat zwischen hochstehender Küche, gutem Service, Top-Gästebetreuung und der Familie zu meistern, ist beeindruckend. Dabei noch auf dem Boden zu bleiben, ist bewundernswert. Silvia und Thomas Manser beweisen, dass Family-Business auf hohem Niveau absolut möglich ist.



**Charly Coray.** Gastro-Visionär und Gründer der legendären Augustbar in St. Gallen. Er war seiner Zeit um Jahre voraus und seine Bar hätte gut in London oder New York stehen können. Charly Coray schaffte es, dem damals gastronomisch etwas verschlafenen St. Gallen ein wenig Internationalität einzuhauchen. Ich durfte eine kurze Zeit mit ihm zusammenarbeiten und profitierte enorm von seinem visionären und innovativen Denken. Schade, dass er so früh verstorben ist.

23



24

**Merlot M.** Wein Berneck. Ich bin immer wieder davon fasziniert, wie es Ralph Heule schafft, in der eher untypischen Merlot-Region im St. Galler Rheintal so ein Produkt zu kreieren. Der Merlot M ist ein Must-have, Jahr für Jahr ein wirklich sehr hochstehendes Produkt, das es durchaus mit den weltberühmten Kollegen aufnehmen kann. Einziger Wermutstropfen: die sehr limitierte Auflage.



**Manfred Roth.** Leiter der Gastronomie & Hotellerie im Universitätsspital Basel. Mit seinem kompromisslosen Weg schüttelte Manfred Roth die Patientenverpflegung in den Schweizer Spitälern so richtig durch. Es imponiert mir, dass er den Mut hatte, einen komplett neuen Pfad in diesem Bereich zu beschreiten. Trotz massiven Kritiken, die heute verstummt sind, wagte er es, mit einer zukunftsorientierten Sichtweise die neue Verpflegungsform Micropast einzuführen. Kompliment!

25

**Sirocco Tee.** Sirocco Tee hat das Verständnis von und Verhältnis zu diesem Produkt in der Schweiz massiv beeinflusst. Damit wurde es schick, die Tea-Time auch bei uns zu zelebrieren. Ursprünglich eine Kaffeerösterei auf St. Galler Boden am Zürichsee, die auch heute noch sehr guten Kaffee produziert, schaffte es Sirocco, mit hoher Qualität und einem guten Auftritt Tee von seinem etwas altertümlichen Image zu lösen und als Nice-to-drink-Produkt zu etablieren.

26



27

**Thomas Huhn.** Chef de Bar im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. Für mich der Gentleman der Schweizer Barszene schlechthin. Mit geballtem Wissen und doch bescheiden, stilsicher im Auftritt und dabei absolute Ruhe ausstrahlend: Das zeigt seine Professionalität.

28

**René Kaufmann.** Restaurant Rössli Illnau. So erfolgreich, trotzdem bescheiden und herzlich: René Kaufmann ist ein Ausnahmegastronom. Was ich besonders an ihm schätze, ist sein enormer Einsatz für den Nachwuchs. Diesen Sommer gehen seine Frau und er in den wohlverdienten Ruhestand. Damit zieht sich eine gastronomische Institution zurück – aus meiner Sicht ein grosser Verlust.



29

**Tignanello.** Tenuta Tignanello Antinori. Ein Wein, der italienische Weingeschichte geschrieben hat und leider immer etwas im Schatten der vielen teilweise überbewerteten Supertoskanner steht. Piero Antinori ging 1971 einen wegweisenden Schritt: Er produzierte mit dem Tignanello den ersten Sangiovese, der im Barrique verfeinert wurde, den ersten modernen Rotwein, der sich aus nicht traditionellen Rebsorten (darunter Cabernet) zusammensetzte, und einen der ersten Rotweine aus dem Chianti, dem keine weissen Rebsorten hinzugesetzt worden waren. Er sollte dafür die Aufmerksamkeit erhalten, die er verdient.

30

**Säntis Malt Whisky.** Eine Erfolgsgeschichte, die 2002 startete, als die ersten Produkte den Grundstein für die Schweizer Whisky-Herstellung legten. Acht Jahre später wurde der Appenzeller Säntis Malt Dreifaltigkeit vom Whisky-Experten Jim Murray zum European Whisky of the Year 2010 erkoren und der Begriff Alpine Whisky hielt Einzug. Welcher Whisky der Brauerei Locher am besten ist, bleibt Geschmackssache – kultig sind sie alle.



31

**Jsotta Vermouth.** Ein Vermouth auf reiner Schweizer Basis, mit Schweizer Weinen und Schweizer Kräutern. Jsotta war in den Fünfigern und Sechzigern die Nummer eins in der Schweiz. Leider geriet das Produkt dann ein wenig in Vergessenheit, aber 2016 erlebte es ein Revival. Die verschiedenen Vermouths von Jsotta geben so manchen Klassikern der Cocktailszene das Quäntchen Swissness, machen etwa aus einem Negroni einen Swissoni. Cheers!



32

**Claudia Züllig.** Schweizerhof Lenzerheide. Gelebte Gastgeberkultur, und das über 30 Jahre hinweg. Immer ein offenes Ohr für die Gäste und für die Mitarbeitenden. Der Erfolg gibt dem Ganzen recht.

**Manifest.** Der Gentleman unter den Jägermeisterprodukten. Über die gäbe es sicher viel zu sagen beziehungsweise zu berichten. Das Produkt aus Wolfenbüttel genießt mittlerweile Kultstatus. Es gibt den Jägermeister in verschiedenen Varianten. Der Beste unter ihnen ist für mich klar der Manifest: einfach eine Stufe feiner, cooler und somit kultiger. Unbedingt ausprobieren!



33