

HEISS BEGEHRT

Schockveliebt! Bist du Single? Was Nenad Mlinarevic nach seinem Auftritt in Tim Mälzers „Kitchen Impossible“ an Nachrichten bekam, lässt ihn schmunzeln. Ernst dagegen ist es dem ehrgeizigen Schweizer auch nach dem Ausstieg aus der Sterne-Küche mit der Haute Cuisine. Er hört mittlerweile sogar zu, wenn jemand ihn kritisiert

TEXT SARAH LAU — FOTOS LUKAS LIENHARD

Nenad Mlinarevic, 38, gilt als einer der besten Köche der Schweiz. Seinen ersten Kontakt zur Gastro hatte er als Praktikant zu Teenagerzeiten





1

1 Zeit für sich nimmt sich Mlinarevic inzwischen regelmäßig, hier beim Schlendern in Zürich

2 Ein paar Stachys gefällig? Der Koch schätzt die frischen Fundstücke auf dem Markt am Bürkliplatz

3 Wie gemalt und fast zu schön zum Essen: rosa Radicchio

4 Aus seiner Lieblingsbäckerei Buchmann bringt Nenad dem Team regelmäßig Aprikosenkuchen mit



3



2



4



„Zu dem dahinten gehen wir nicht, der hat mich verarscht“, sagt Nenad Mlinarevic beim Gang über den Markt und nickt dezent zu einem Gemüsestand am Ende des Zürcher Bürkliplatzes hinüber. „Der Typ da hat mir drei Kisten wilden Brokkoli geliefert, der praktisch nur aus Stielen und Blättern bestand.“

Auch wenn der 38-Jährige mittlerweile der Sterne-Küche den Rücken gekehrt und in seiner Zürcher Heimat zwei rustikale Beizen aufgemacht hat, sollte man weder seinen Anspruch an Produkte, noch an die servierten Teller unterschätzen. Denn Mlinarevic kocht nicht nur freud- und fantasievoll – er liebt es auch, wenn andere das goutieren.

Dass es ihn entsprechend nach wie vor ein wenig nervt, bei Tim Mälzers TV-Duell „Kitchen Impossible“ verloren zu haben, merkt man nicht zuletzt daran, dass er kontrolliert echauffiert auf die ungleichen Umstände hinweist, unter denen die Kandidaten kochen mussten: „Ja, ihr habt schon gesehen, dass Mälzer zweimal in einer leeren Küche stand, während bei mir laufender Restaurantbetrieb war und mich zehn Leute nebst Kamera beim Kochen beobachtet haben? Chaos!“ Die Fanpost nach dem Auftritt (Megaheiss! Schockverliebt! Bist du Single?), macht die Schmach für ihn ein wenig erträglicher. Und so schafft er es auch mühelos, dem deutschen Fernsehkoch seine Anerkennung auszusprechen. Er sei „sensorisch extrem gut“ und für ihn der „MacGyver unter den Köchen: vielleicht nicht der beste Techniker, aber er bastelt irgendwas zurecht und versteht es, aus Scheiße Gold zu machen“.

Hier auf dem Markt hat Nenad seine Ruhe. Unbeheligt plaudert er mit den Bauern und weiß genau, wer hier Angebautes mitbringt und wer dazukaft. Neulich erst wurden ihm hier indianische Bananen empfohlen, super seien die gewesen. „Man muss immer mit den Leuten hier labern, da stößt man auf tollste, inspirierende Sachen. Schau mal, sind die kleinen Kohlrabi nicht hübsch? Die sind perfekt für mein Carpaccio!“, freut er sich und während sein Arm für ein paar Handfotos ausfährt, schlängeln sich Tattoos aus dem Mantelärmel. Tätowierungen verraten oft eine Menge über ihren Träger. Den Namen der erster Freundin, die Postleitzahl der Heimatstadt oder auch das selbst gewählte Lebensmotto. Nenad Mlinarevic war Anfang 20, als er sich das erste Mal stechen ließ: eine Haube und einen Stern. „Damals war mir schon klar, dass ich eines Tages Sterne-Koch sein wollte“, sagt er. Später kamen dann noch zwei Tintensterne dazu: „Ich war unter den Köchen bekannt als extrem ehrgeizig und es war kein Geheimnis, dass ich unbedingt drei Sterne und 19 Punkte haben wollte.“

Wie aber kommt es dann, dass einer über 20 Jahre lang auf ein Ziel hinkocht, kurz vor Erreichen desselben einfach aufhört? Denn genau das hat der „Koch des Jahres 2016“ vor zwei Jahren getan. Seinen hochdekorierten Job im Gourmetrestaurant „Focus“ des „Park Hotel Vitznau“ samt der zwei Michelin-Sterne und 18 Gault-Millau-Punkte den Rücken gekehrt, um sich selbstständig zu machen. Dabei hatte er im „Focus“ viel bewegt, mit einer Gourmetküche, die ausschließlich auf Schweizer Produkte setzte, aber: „Ich wollte nicht mit 65 in irgendeiner Küche stehen und sagen, „Ich bin Nenad, der

Sein Atelier in der Feldeggstrasse ist Versuchslabor, Büro und Zentrale des Catering-Unternehmens Auswärts, das Nenad mit Compagnon Valentin Diem gegründet hat

„WER IM ATELIER ZUM TESTESSEN KOMMT, MERKT GLEICH: DIE JUNGS SETZEN AUF ÄSTHETIK, DIE WERDEN UNS KEINE SCHINKENGIPFELI SERVIEREN!“

GRILLIERTER TOFU
mit Birkenmolasse und
gepickeltem Kürbis

KAVIAR DES FELDES
mit Schnittlauch- und
Eigelbcreme, dazu Blinis

KOHLRABITASCHEN,
gefüllt mit Schalottenpüree
und Kapuzinerkresse

CHICORÉEBLÄTTER
mit Bimipab und Sesam
(rot) und Labneh (weiß)

Zwei- oder Drei-Sterne-Koch. Ich wollte meine Träume verwirklichen, frei sein und nicht mehr in diesem Punkte-Sterne-Konstrukt weitermachen“, sagt der Gastronom.

Befasst man sich ein wenig länger mit Mlinarevic, merkt man, dass er in verschiedenen Situationen Gebrauch macht von diesem Satz. Verhörspezialisten werden ja immer wachsam, wenn jemand zu routiniert seine Bekenntnisse wiederholt und so lohnt es sich auch hier, nachzufragen. Dass Nenad raus wollte aus der Festanstellung hinein in die Selbstständigkeit, stimmt fraglos. Und auch wenn er sich fest vorgenommen hatte, zunächst keine eigenen Läden zu eröffnen und ganz bewusst auf seine neuen Visitenkarten schlicht „Chef“ drucken ließ, blickt er zwei Jahre nach der Kündigung schon wieder auf zwei eigene Restaurants (die „Bauernschänke“ und seit 2019 auch die „Neue Taverne“), ein Catering-Unternehmen (Auswärts) und die Führung des „Fritz & Felix“ im „Brenners Park-Hotel“ in Baden-Baden. „Bei mir geschieht viel durch Zufall und wenn ich eine Vision entwickle und an etwas glaube, schmeiße ich auch mal Pläne über den Haufen und geh’ auf ganzes Risiko.“

Spannend wird es bei der Ambivalenz in Bezug auf das Sterne-Punkte-Konstrukt, wie er es formuliert. Dass er anders koche und konzipiere, seitdem nicht mehr der Erwartungsdruck eines Sterne-Restaurants auf ihm lastet, hatte Nenad in unserem ersten Interview vor anderthalb Jahren gesagt. „Früher habe ich konzeptioneller gekocht, man überlegt, wann es Zeit für einen vegetarischen Gang wird, was ästhetisch funktioniert, ob der geschmackliche Übergang stimmt. Ich musste immer schauen, ob meine Gerichte 18 Punkte wert sind. Es gibt ja Gäste, die ausschließlich in 18- oder 19-Punkte-Restaurants essen gehen: gestern bei Andreas Caminada, vorgestern bei Tanja Grandits – da willst du natürlich auch mithalten können, wenn die dann zu dir kommen und nicht der Loser sein!“

Der anfänglichen Entschlossenheit, sich diesem Wettbewerb entziehen zu wollen, kommt zunehmend das wieder erwachte Ego in die Quere. Die Challenge sei es, die fehle, trotz aller Herausforderungen, die er mit seinen ganzen Läden ja auch zu meistern habe, gibt Nenad inzwischen zu.

Und so kocht er sich – ob unbewusst oder bewusst – langsam aber sicher wieder zu den Sternen zurück. Dabei verhält es sich mit Nenads Essen ein wenig wie mit seiner Garderobe. Auf den ersten Blick kommt sie unauffällig daher: schwarzes Shirt, enge Jeans, Sneaker. Dann aber erfährt man, dass das Shirt eines von 80 maßgeschneiderten Designer-Exemplaren ist und der Herr Stammkunde in der Saint-Laurent-Boutique an der Bahnhofstrasse. Freude an Statussymbolen und Understatement lautet das Lösungswort. Unscheinbar mutet entsprechend auch die Ankündigung der Speisen in seinen Menükarten an. In allen Läden wird mit einem Dreischlag aus Produkten gearbeitet: Kürbis, Hanf, Buchweizen im „Fritz & Felix“, Schweinebauchgröstl, Rettich, Kopfsalat in der „Bauernschänke“, Kohlrabi, Kapu-



1



2



3



4

1 Den Umbau der alten Beiz hat Architektin Deborah Suter verantwortet: Warmes Holz und Geradlinigkeit prägen die „Neue Taverne“

2 Pfund zum Wuchern: Trüffel XXL

3 Fleißarbeit: Der Chef bereitet Chicoréeblätter für den Abend vor

4 Zürich hat eine neue It-Adresse: Glockengasse 8, Nenads zweiter Coup nach der „Bauernschänke“

zinerkresse, Furikake in der „Neuen Taverne“. Der Fokus liegt auf der Poesie der Produkte, das Zeremoniell rückt in den Hintergrund und es gibt weder Amuse-Bouches, noch Erfrischungstücher in Mlinarevics neuen Gaststätten. Dafür aber überzeugt alles, was auf den Tisch kommt, ästhetisch wie geschmacklich. Und während in den ersten Monaten die Sehnsucht nach Bodenständigkeit auch optisch spürbar wurde, setzt sich zunehmend die Eleganz alter Tage durch. Nenad kocht inspiriert, raffiniert und seine Liebe zu Gemüse erlebt in diesen Wochen neue Dimensionen.

Die „Neue Taverne“ ist zwar nicht rein vegetarisch, so doch „vegetable driven“, und damit hat die Küche sehr viel mehr mit Nenad persönlich zu tun, als alles, was er zuvor in seinem Leben gemacht hat. Seit ihm vor rund sechs Jahren ein Arzt gesagt hat, er müsse ein wenig aufpassen mit seinem Gewicht, startete der Chef eine Fitnessoffensive.

Binnen zwei Jahren nahm er 25 Kilo ab, stellte seine Ernährung um und macht seitdem regelmäßig Sport und isst bis heute kaum Fleisch. Gerade hat er einen veganen Monat eingelegt, kompromisslos. „Meine Frau sagt immer: Ob beim Sport oder im Job, immer machst du alles extrem.“ Eine Zeit lang sei er tatsächlich zu verbissen gewesen, sagt er rückblickend. „Wenn du jeden Tag auf die Wage steigst und schaust, ob du fünf Gramm ab- oder zugenommen hast, wird es lästig. Da blockierst du dich selbst.“ Alkohol trinkt er so gut wie nie. Zum einen, weil er einen freien Kopf für die Arbeit braucht, zudem aber auch, weil „ich gern die Kontrolle über mich habe und mich nicht gern verliere“.

Wenn Ehrgeiz und Kontrollbedürfnis zusammenkommen, erfordert das eine Menge Disziplin. Sein Vermögen steckt in den Läden und so macht es Sinn, dass der Gastronom nahezu jeden Tag in der Küche steht. Nenad weiß: auf sich selbst ist Verlass. Wenn bei den morgendlichen Vorbereitungen in der Taverne lässige Elektrobeats laufen, er für Küchenchef Livio Felber und Team Aprikosenkuchen vom benachbarten Bäcker mitbringt, so täuscht nichts darüber hinweg, wer hier der Leader ist. „Die machen es hier und auch in der Schänke megagut, aber ich habe ein anderes Auge, ein anderes Gefühl, wie die Dinge ausschauen und schmecken müssen. Dabei ist Kochen weniger Frage des Talents, denn harter Arbeit und ich habe die nötige Erfahrung“, sagt der Mann, der unter anderem als Praktikant im Kopenhagener „Noma“ und als Souschef bei Drei-Sterne-Koch Andreas Caminada gearbeitet hat.

Seine Karriere ist hart erarbeitet und er erinnert sich noch gut an die Flaute zwischen 16 und 30, als er wenig verdient, viel gearbeitet hat und sich ständig beweisen musste. Routine sei wichtig, gleichzeitig aber auch der Killer, findet Nenad. Er habe nie die gleiche Karte drei Monate durchgekocht, wie viele seiner Kollegen. „Das kommt nie vor, nach zwei Wochen mag ich’s schon nicht mehr sehen.“ Zugegeben, für die Mitarbeiter sei das manchmal anstrengend, aber ihn graut nichts so sehr wie Langeweile. In seinem Atelier, ein

1 In Ruhe einen Kaffee trinken und die Zeitung lesen: In der „Milchbar“ kann Nenad relaxen

2 In ihrem Atelier schmieden Gastro-Guru Valentin Diem und Nenad neue Pläne



1

Loft das seit Februar 2019 als Eventlocation, Ideenschmiede und Büro für Nenad und seinen Geschäftspartner Valentin Diem fungiert, hat er inzwischen einen Platz gefunden, an dem er seine Sehnsucht nach Fine Dining und großen Dinern ausleben kann.

Er selbst hat inzwischen gelernt, inmitten des Jobs, der ihn nicht selten 16 Stunden am Tag fordert, auf sich acht zu geben. „Wenn ich ans Limit komme, gehe ich auch mal zwei Tage raus. Osteopathie, Neurofeedback, Massagen – Me-Time. Dann versuche ich mich zu pflegen, nicht nur meinen Körper, auch meinen Kopf.“ Die innere Unruhe aber gehört zu ihm. Selbst wenn alles gerade perfekt ist, mache er sich auf, Fehler aufzuspüren, spüre eine Unzufriedenheit. Dann rede er sich selbst gut zu und mache Sport, das sei perfekt, um den Kopf zu lüften und sich wieder in die Spur zu bringen.

Tätowierungen verraten oft eine Menge über ihren Träger. Die Haube samt den Sternen sind schon seit geraumer Zeit nicht mehr auf Nenad Mlinarevics Arm zu erkennen. Stattdessen hat er sie mit hübsch gestaltetem Gemüse wie Rüben und Rinden übertätowiert. Doch auch, wenn sein kulinarischer Fokus inzwischen auf Pflanzlichem liegt, gehören auch die Sterne zu ihm. „Ich bin in einem Alter, in dem ich noch mal Gas geben könnte, denn machen wir uns nichts vor: Sterne-Küche ist wie Spitzensport, du musst jeden Tag trainieren, da muss man sich vollendet committieren. Als ich meiner Frau angedeutet habe, dass ich vielleicht doch noch mal einen Sterne-Laden brauche, hat sie gesagt „Okay – dann bin ich wieder die ganze Zeit allein, oder? Aber wenn du dir das noch mal geben willst, dann steh’ ich hinter dir.“ Das sei nur einer der Gründe, weshalb Mimi Mlinarevic die Richtige für ihn sei, setzt Nenad lächelnd nach. ○

2



Foto: Lukas Lienhard/BEAT

BAUERNSCHÄNKE
Rindermarkt 24
Tel. +41/44-262 41 30
bauernschaenke.ch

NEUE TAVERNE
Glockengasse 8
Tel. +41/44-221 12 62
neuetaverne.ch