

Mittwoch, 18. Dezember 2019

# Der Lebemann mit Kochlöffel

August Minikus hat internationale Kocherfahrungen. Inzwischen hat er 17 Gault-Millau-Punkte und einen Michelin-Stern.

Interview: Florian Beer

## Was hat Sie letzte Woche beschäftigt?

**August Minikus:** Mein Team und ich haben letzte Woche zum ersten Mal das Weihnachtsmenu unseren Gästen vorgestellt. Natürlich hatten wir es bereits vorher degustiert, es aber zu servieren, das ist wie eine Premiere beim Theater. Es ist sehr gut angekommen.

## Wenn Sie den Thurgau verlassen müssten, wohin würde es Sie ziehen?

Ich möchte den Thurgau eigentlich nicht verlassen, denn ich fühle mich hier sehr wohl. Als junger Koch war ich auf der ganzen Welt, aber in der Ostschweiz gefällt es mir am besten. Ich würde auf jeden Fall in der Schweiz bleiben. Wäre ich nochmal 20 Jahre alt, ginge ich wieder nach Fernost. Den Gang ins Ausland empfehle ich sowieso jedem jungen Menschen, der gerne etwas erleben möchte.

## Haben Sie einen Lieblingsort im Thurgau?

Auf jeden Fall die Bodensee-Region. Das ist für mich wie das Paradies. Eine heile Welt mit einer tollen Vielfalt in Landschaft, Kulinarik und Kultur – das ist für mich Lebensqualität.

## Haben Sie ein Morgenritual?

Ich komme jeden Morgen eine Stunde früher in die Küche. Dann nehme ich mir Zeit, um das «Tagblatt» und Fachzeitschriften zu lesen, sowie in Ruhe eine Tasse Kaffee zu geniessen. Danach begrüsse ich meine Brigade und beginne so gegen neun Uhr mit dem Kochen.

## Was ist das Wichtigste beim Kochen?

Dass man kontinuierlich arbeitet, mit viel Hingabe, Herzblut sowie Durchhaltewille und Kreativität. Es geht aber nichts ohne ein funktionierendes Team, auf das ich mich verlassen kann.

## Gibt es für Sie ein spezielles Lieblingsessen?

Als Koch auf einem guten Niveau sollte man eigentlich alles gerne mögen. Ich persönlich esse aber sehr gerne asiatisch und auch mal ein Geschnetzeltes. Das Wichtigste bei einem Gericht ist für mich die Qualität. Kochtechnisch mag ich am liebsten Fisch, weil es sehr anspruchsvoll ist, aber dafür auch mit vielen Geschmackskomponenten. Ausserdem gibt es bei der Zubereitung von Fisch keine Grenzen der Kreativität.



August Minikus in seinem Restaurant Mammertsberg in Freidorf.

Bild: Benjamin Manser

## Womit tanken Sie Energie?

Im Sommer fahre ich gerne Mountainbike und gehe golfen. Beim Wandern oder bei Spaziergängen mit meiner Frau in der Natur kommen mir oft neue kulinarische Ideen. Wenn ich beispielsweise an einem Heidelbeerstrauch vorbeilaufe und diese köstliche Frucht esse, möchte ich das sofort saisonal umsetzen.

## Worauf freuen Sie sich am meisten an einem freien Wochenende?

Mir ist Erholung sehr wichtig, denn mein Beruf ist anstrengend und stressig. Mein Umfeld, meine Familie und die Natur geben mir viel Kraft. Ich reise auch gerne innerhalb der Schweiz. Wenn im Januar aber eine dicke Nebeldecke über dem Thurgau hängt, zieht es mich auch ab und zu ins Ausland.

## Was liegt auf Ihrem Nachttisch?

Ein Schreibblock zum Notieren von Ideen und Inspirationen, mein Wecker, ein Glas Wasser und Zeitschriften.

## Wollten Sie schon immer Koch werden oder hatten Sie als Kind einen anderen Traumjob?

Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen mit vielen Tieren. Die Beeren haben wir im Wald gesammelt und die Milch kam von unserem Hof. Meine Mutter hat oft gekocht und es hat immer gut geschmeckt. All diese Erfahrungen haben mich beflügelt und nach einer Schnupperlehre als Koch bin ich in den Beruf eingestiegen. Zudem hatte ich die Möglichkeit, in einem jungen Alter raus in die grosse weite Welt zu gehen. Das hat mich zusätzlich gezeit.

## In welchem Beruf wären Sie eine Fehlbesetzung?

Ich wäre kein guter Polizist geworden. Ich bin kein Mensch, der jemand Fremden sagen kann, was er machen und was er bleiben lassen soll. Zum Glück gibt es Menschen, die das können. Ich bin zwar autoritär, aber nur in meinem eigenen Kreis, wo es Richtlinien für mich und mein Team gibt.

## Welches war der prägnanteste Moment Ihres Lebens?

Als meine Tochter zur Welt gekommen ist. Ein solches Erlebnis ist einzigartig und verändert alles. Das Gefühl, eine Familie zu haben, beflügelt und steigert natürlich die Verantwortung. Es ist aufregend, zu sehen, wie ein Kind aufwächst, auch wenn ich wegen meines Berufes leider nicht immer so viel Zeit dazu hatte.

## Sie veranstalten ein Abendessen und dürfen drei Personen dazu einladen – lebendig oder tot. Wer sitzt alles am Tisch?

Natürlich meine Familie sowie auch mein verstorbener Vater. Dazu kommt noch Paul Bouse, der das Kochen revolutioniert hat, Robin Hood wegen seines Strebens nach Gerechtigkeit und John F. Kennedy – er verkörperte die Freiheit und Gerechtigkeit wie kein anderer in den USA. Für ihn gab es keine gesellschaftlichen Strukturen, sondern wer Mensch war, war Mensch.

## Stellen Sie sich vor, Ihr Leben wird verfilmt. Wie lautet der Filmtitel und welcher Schauspieler schlüpft in Ihre Rolle?

Das ist eine knifflige Abschlussfrage! Der Titel würde lauten: «Ein Lebemann, der schöne Sachen liebt». Gespielt werde ich von Kevin Costner, die Filmmusik komponieren Bruce Springsteen und die Rolling Stones.

## Zur Person

August Minikus ist vor 66 Jahren im st.-gallischen Engelburg zur Welt gekommen. Nach seiner Kochlehre zog es ihn 1978 ins Ausland. Er arbeitete in Melbourne, Sydney, Manila und Hongkong in Hotelküchen. Im Jahr 1981 kehrte er zurück in die Schweiz und übernahm eine Stelle als Souschef im Hotel Hilton in Zürich. Danach führte er während 14 Jahren mit seiner Frau Luisa das Restaurant Römerhof in Arbon. Seit 2013 sind die beiden Gastgeber im Gourmet-Restaurant Mammertsberg im thurgauischen Freidorf. Hier ist Minikus mit 17 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet worden. 2015 verlieh ihm der Guide Michelin einen Stern. August und Luisa Minikus haben eine Tochter. (f/b)

## Weihnachtsrezept: Zanderfilet

**Rezept für vier Personen:** Die Zanderfilets à 120 Gramm mit einer Prise Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Mit einem Zweig frischem Thymian auf beiden Seiten kräftig anbraten. Bei 120 Grad 10 Minuten im Ofen garen.

Für den süss-sauren Sud 50 Gramm Zucker, 50 Milliliter Essig, 100 Milliliter Wasser und einen Esslöffel Salz aufkochen und danach kalt stellen. 100 Gramm Frühlingzwiebeln in feine Streifen schneiden und in Salzwasser blanchieren. 50 Gramm Bohnen klein schneiden und ebenfalls blanchieren. 100 Gramm Birnen in Würfel schneiden. Zutaten mit einer Vanillestange in den süss-sauren Sud geben.

Für den Tomaten-Limettensud 350 Gramm Tomaten und eine halbe Dose Pelati grob mischen. Mit einer Prise Salz und einer Knoblauchzehe aufkochen, dann für 30 Minuten kochen lassen. Danach durch ein feines Passiertuch geben. Die Mischung zur Hälfte einreduzieren, ein Kaffir-Limettenblatt beigegeben und 10 Minuten ziehen lassen. Dann den Saft einer Limette hinzugeben sowie einen Esslöffel Zucker und abschmecken.

Die eingelegten Frühlingzwiebeln, Bohnen und Birnen in einen tiefen Teller geben und das Zanderfilet darauf anrichten, dann den Limettensud um den Fisch geben.

