

Exzentriker mit Sinn für Qualität

Spitzkoch Reto Mathis verwöhnt nicht nur die Reichen und Schönen in St. Moritz. Der erfolgreiche Unternehmer amtiert auch als «Botschafter» für die Kikkoman-Sojasauce und gibt Tipps zum Zubereiten von Premium-Teigwaren der Migros.

Die einen nennen Spitzkoch Reto Mathis (53) exzentrisch, die anderen gar verückt: Klar, wer einen kaviargefüllten Hamburger namens McRomanov für 375 Franken auf seiner Menükarte führt, wer Diplome fürs Aufsäbeln von Champagnerflaschen vergibt und wer auf 2486 Höhenmetern einen Yachtclub gegründet hat, um mit seiner Kapitänslizenz Pärchen zu trauen, muss sich nicht wundern, als Spinner zu gelten. Man kann aber auch nur feststellen, dass da einer sein Geschäft und seine Gäste versteht.

Der Tisch ist die Barriere, seine Gäste sind die Stars

In den Töpfen und Tellern von Reto Mathis reduziert sich sozusagen der Geist von St. Moritz. Von extravaganten Kaviar- und Trüffel-Spezialitäten bis zu Rösti und Ramensuppe aus Japan, von Hirschfleisch in Thai-Curry bis Polenta: Seine «Contemporary Alpine Cuisine» ist so international wie lokal, so bodenständig wie abgehoben, sprich so vielfältig wie seine Gäste. «Frische, Qualität und

innovative Kreationen, gern auch mit einer Prise Humor, stehen für mich an oberster Stelle», beschreibt Mathis seine Arbeitsphilosophie.

Der hochgewachsene Mann trägt Trachtenjacke und Jeans. Auch seine Wanderschuhe zeigen, dass da einer mit den Füßen auf dem Boden geblieben ist. «Ich würde mich nie als Promi-Wirt bezeichnen», sagt er. «Von meinem Vater habe ich gelernt: Der Tisch ist die Barriere, ich bin auf der andern Seite. Meine Gäste sind die Stars, und ich behandle jeden mit der gleichen Höflichkeit. Schliesslich sind 95 Prozent davon ganz normale Menschen.»

Als sein Vater, der zuvor als Leibkoch des Schahs von Persien amtierte, die Haute Cuisine in alpine Höhen führte, war Reto Mathis zehn Jahre alt. Seit 1967 treffen sich hier alter Adel und neues Geld zum High Noon der Eitelkeiten und der Lebensfreude, zum Sehen und Gesehenwerden.

Mathis kennt die Welt der Schönen und Reichen von Kindesbeinen an und lernte früh, dass auch Hunde Pelze und Brillanten



Pasta richtig zubereitet: Reto Mathis schwört auf Tagliatelle von Premium und lässt nichts anbrennen.

«Botschafter» für exquisite Geschmackserlebnisse

Reto Mathis ist der perfekte «Botschafter» für die neuen Limited Edition Premium Teigwaren der Migros. Sie werden von der Migros-Tochter Jowa hergestellt. Für jede Sorte hat Mathis drei Rezepte kreiert, die jeweils in einem Booklet dem Produkt beiliegen und seinem Geschmack einer guten Küche daheim entsprechen: Unkompliziert, frisch und preiswert. Den Auftakt machen die Premium Tagliatelle Curry. Unter Hobbyköchen ist Reto Mathis zudem bekannt als «Botschafter» für die Sojasauce von Kikkoman. Zusammen mit vier anderen ausgesuchten Schweizer Chefköchen schwört er auf die natürlich gebraute Würze der Sojasauce von Kikkoman.



tragen. Die gekrönten Häupter – von Kaiserin Farah Diba bis zum Fürsten von Monaco – beeindruckten ihn weniger. «Das Grösste war für mich, als ich bei meinem Vater Old Shatterhand alias Lex Barker traf», sagt er. Das Autogramm hat er noch.

Zuhause gibt es Pasta und Butterbrot

Der Gourmetkoch und Unternehmer, der heute mit sechs Gastronomie-Betrieben auf der Corviglia – vom legendären First-Class-Restaurant La Marmite bis zum Selbstbedienungsbuffet – erfolgreich ist und auch noch als Präsident des alljährlichen Gourmet-Festivals in St. Moritz waltet, lebt mit seiner Frau Barbara im gemächlichen Vorort Celerina, in der Parterrewohnung eines bescheidenen, typisch bündnerischen Bauernhaus, das einst seinem Ururgrossvater gehörte. «Zuhause wollen meine Frau, meine zwei Töchter und ich einfach nur privat sein», erklärt er. «Die Show gibt es oben auf dem Berg, daheim gibt es Pasta und Butterbrot.» Seine Geschäftstüchtigkeit und den nonchalanten Umgang mit berühmten Menschen bewies der Knirps im Jet-Set-Zirkus früh. «1968 absolvierten Olympiasportler ihr Höhenttraining. Ich bastelte einen Bauchladen, machte Witze mit ihnen und verkaufte Ovomaltine im Tetrapack. So konnte ich mein Taschengeld gewaltig steigern, lukrativer als das Leergut-sortieren beim Vater», erzählt er.

Das Handwerk von der Pike auf gelernt

Bevor Mathis mit seiner Frau Barbara 1992 das Geschäft von seinem Vater übernahm, lernte er sein Handwerk von der Pike auf: Nach einer Kochlehre im Hotel Palace Luzern ging er an die Hotelfachschule in Lausanne, arbei-

Wettbewerb: Gewinnen Sie ein Überraschungsmenü

Das Migros-Magazin verlost ein MittagsÜberschungsmenü inklusive Tischgetränken bei Reto Mathis im La Marmite sowie eine Übernachtung im Hotel Hauser* in St. Moritz. Der Preis gilt für zwei Personen.



Treffen Sie Reto Mathis persönlich hoch oben auf der Corviglia.



UND SO MACHEN SIE MIT:

Per Telefon: Wählen Sie die Nummer 0901 560 039 (CHF 1.-/Anruf vom Festnetz) und nennen Sie Ihre vollständige Adresse.

Per SMS: Senden Sie ein SMS mit den Keyword GEWINNEN und Ihrer vollständigen Adresse an die Nummer 920 (CHF 1.-/SMS). Beispiel: Gewinnen Hans Muster, Musterstrasse 9, 9999 Musterdorf

Oder online unter www.migrosmagazin.ch/gluecksgriff.

Einsendeschluss ist der 19.12.2010. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt.

*Im Winter ist der Hotelgutschein nur unter der Woche gültig.

tete in London und studierte Hotellerie in den USA. Im afrikanischen Togo führte er zwei Jahre lang im Auftrag einer deutschen Brauerei das Restaurant Altmünchen. Die frühen Erfahrungen und die Gelassenheit im Umgang mit der High Society, die internationale Ausbildung – all das half ihm, den Erfolg seines Vaters gar noch zu übertreffen.

Auch dank seiner Frau Barbara: «Zum Geheimnis unseres Erfolges gehören die grossen Tische,

an denen meine Frau unterschiedlichste Leute zusammensetzt. Sie hat ein sehr gutes Händchen und sicher schon viele Ehen gestiftet.» Nur einmal hat sich der Unternehmer verkalkuliert. 2003, zur Ski-WM, eröffnete er auf der Corviglia einen echten McDonalds-Stand. «Ich glaube, das war die umsatzschwächste Filiale der Welt», sagt er. «Ein schöneres Kompliment kann man unserer Küche gar nicht machen.»

Text Silke Bender

Fotos Tanja Demarmels