



big

DER SCHWEIZER DANIEL HUMM IST DER
BESTE KÜCHENCHEF IN DEN USA



Daniel Humm: «Ich war in einer Schweizer Mountainbike-Mannschaft und musste irgendwann die Entscheidung treffen: Radfahren oder Kochen. Ich entschied mich fürs Kochen.»



Dani

Der Aargauer Spitzenkoch Daniel Humm (36) ist in die weltweit höchste Liga aufgestiegen. Sein New Yorker Restaurant «Eleven Madison Park» ist als zehntbestes Restaurant der Welt ausgezeichnet worden. «Hotelier» wollte wissen: Wer ist Daniel Humm? Warum ist er in Amerika so erfolgreich?

Daniel Humm und sein Team haben innert Jahresfrist den sensationellen Sprung von Platz 24 auf Platz 10 geschafft. Zusammen mit Generaldirektor Will Guidara besitzt Küchenchef Humm das berühmte Restaurant «Eleven Madison Park» im Stadtteil Manhattan in New York City. Die Ehrung wurde dem Aargauer kürzlich in der Guildhall in London zuteil. Die Rangliste erstellt die britische Fachzeitschrift «Restaurant Magazine». Der 36-jährige Schweizer ist einer der jüngsten Preisträger in der «Kategorie Küchen-

chefs». Bereits im vergangenen Jahr gewann Humm den James-Beard-Preis für das beste Restaurant in den USA, das übrigens auch drei Michelin-Sterne trägt.

Er wurde Koch – und nicht Architekt

Daniel Humms Vater könne stolz und zufrieden sein, dass sein Sohn nicht seinem Wunsch entsprochen hatte und Architekt wurde. Er bringe seine Kreativität nun in die Gastronomie, statt an einen Zeichnungstisch, sagte Susan Ungaro, Präsidentin der James-Beard-Stiftung. ➤



Die Institution vergibt nunmehr seit 25 Jahren Gastronomie-Preise. Der 1985 verstorbene Namensgeber der Stiftung, James Beard, war selber Koch und Gastro-Kritiker. Die nach ihm benannten Preise werden auch schon Gastronomie-Oscars genannt. Mehrere Hundert in der Branche tätige Personen geben zur Wahl ihre Stimme ab.

Von Strengelbach über Zürich nach San Francisco

«Ich stamme aus einem Dorf namens Strengelbach. Im Alter von 14 Jahren begann ich meine Koch-Ausbildung im Baur au Lac in Zürich», erinnert sich Daniel Humm an seine Jugendjahre. «Vier Jahre abwechselnd in der Küche und in der Schule, dazu Koch- und schriftliche Prüfungen. Meine erste Drei-Sterne-Erfahrung sammelte ich im Le Pont de Brent oberhalb von Montreux. Vor sechs Jahren, als ich nach San Francisco kam, um im Hotel Compton zu arbeiten, dachte ich nicht an Amerika als kulinarische Destination. Dann wurde ich von Danny Meyer in New York einge-

«IM ALTER VON 14 JAHREN BEGANN ICH MEINE KOCH-AUSBILDUNG IM BAUR AU LAC IN ZÜRICH.»

Daniel Humm

stellt. Hier im Eleven Madison Park servieren wir nun reine, am Markt ausgerichtete französische Küche. Wir verwenden klassische Aromenkombinationen sowie eine Mischung aus klassischen und modernen Techniken.»

Kochen, Radfahren, Marathon

So wie viele junge und erfolgreiche Köche ist auch Daniel Humm sportlich und fit: «Ich war in einer Schweizer Mountainbike-Mannschaft und musste irgendwann die Entscheidung treffen: Radfahren oder Kochen. Ich entschied mich fürs Kochen.» Doch der Sport ist auch heute noch ein Thema für den Spitzenkoch: «Vor vier Jahren fing ich an, mich für das Marathonlaufen zu begeistern. Vor zwei Monaten lief ich den New Yorker Marathon in zwei Stunden 51 Minuten. Das entspannt und inspiriert mich.»

Daniel Humm, was war Ihr emotionalstes kulinarisches Erlebnis?

«Meine Mutter war Hausfrau und bereitete zwei Mahlzeiten am Tag zu. Nach der Schule nach Hause zu kommen war einfach toll, weil man an den Düften erkennen konnte, was auf den Tisch kommen würde. Eines meiner Lieblingsgerichte war Zürcher Geschnetzeltes mit Röstli. Ich hatte in meiner Jugend auch das Glück, einem Bauern zu helfen, der um zwei Uhr morgens zum Grossmarkt ging und ich konnte dabei das hektische Marktgeschehen beobachten.»

Und was war für Sie der amüsanteste Zwischenfall in Ihrer Küche?

«Eine neue Köchin in unserer Küche arbeitete morgens und besuchte abends die Hotelfachschule. Eines Tages ging sie nach der Arbeit nach Hause und schlief ein. Wenige Stunden später wachte sie auf und dachte, es sei bereits der nächste Morgen, obwohl sie gerade erst zwei Stunden zu Hause gewesen war. Sie kam angerannt, zog sich schnell um und entschuldigte sich für die Verspätung. Schliesslich sagte ich ihr: Es ist acht Uhr abends, nicht acht Uhr morgens... Du bist erst vor wenigen Stunden nach Hause gegangen.»

Hotelier meint

DANIEL HUMM, DER KOMMUNIKATOR AM HERD

Stilisierte Blätter von Ahorn, Linde, Ginkgo und Platane – gemeinsam bilden sie das Logo des New Yorker Restaurants «Eleven Madison Park» des Schweizer Daniel Humm. Das Signet ist gut gewählt, denn schaut man aus den Panoramafenstern des Restaurants, wähnt man sich fast im Grünen. Dabei ist man mitten in Manhattan. Eines gleich vorweg: Es liegt in der Natur meines Jobs, dass man viele grosse Köche kennenlernt. Mit den meisten versteht man sich auf Anhieb, viele sind einem sehr sympathisch. Bei Daniel Humm wusste ich sofort, dass ich einem zukünftigen Freund gegenüberstehe. Weil wir schon am ersten Tag des gemeinsamen Kochens einen Draht zueinander hatten, wie es nur unter Gleichgesinnten möglich ist. Nehmen wir zum Beispiel Daniels Krabben mit Daikon, dem japanischen Rettich. Das ist ein Gang, bei dem ich mich ohne erklärende Worte sofort zurechtfinde. Die Süsse des Taschenkrebsses, das Süsssaure des gepickelten Daikon, das Mächtig-Intensive der Krustentier-Mayonnaise und des Öls vom Corail, dem Hummerrogen. Diese Konzentration auf wenige Produkte, das Wechselspiel von Intensität und Frische, dabei eine kompositorische Akkuratessa, das ist hundertprozentig Humm – und fester Bestandteil meines kulinarischen Kosmos.

Daniel Humms grosses Thema ist die Kommunikation. Deswegen ist es ihm ein Anliegen, den Gast zumindest für ein Gericht zum Gang in die Küche zu bewegen. So ist ein Gespräch garantiert, und sei es nur über das grosse Foto von Miles Davis, dem legendären Jazz-Trompeter. Daneben weist eine Tafel auf die Grundpfeiler der Davis-Persönlichkeit hin: Coolness, Innovation, Spontaneität, Abenteuerlust. Das sind auch die Säulen der hummschen Arbeit. Wenn Daniel roh marinierte Jakobsmuscheln mit süsssaurem eingelegeter Kaki kombiniert, dann frage ich mich, warum mir das nicht selbst eingefallen ist. Denn in unserem gemeinsamen Koordinatensystem ist das eine absolut zwingende Kombination. Ein weiteres gemeinsames Credo ist Frische, wenn wir also mit Zitrusfrüchten oder Essigen arbeiten. St. Pierre, der Petersfisch, verlangt nach einer Zitronen-Fischsauce, dazu noch getrocknete Grapefruit, Orangen und Edamame, die jungen Sojabohnen, sowie Kräuter.

In Anbetracht seines Könnens ist Daniel Humm mit seinen 36 Jahren extrem jung.

H Roland Trettl, Gastrokritiker