

# Luzerner Zeitung

Samstag, 12. August 2017

AZ 6002 Luzern | Nr. 185 | Fr. 3.50 | € 4.- [www.luzernerzeitung.ch](http://www.luzernerzeitung.ch)



## Fokussiert

Patrick Mahler ist der neue Koch im Restaurant Focus des Park Hotel Vitznau. 19

## «Ich bin mir für nichts zu schade»

**Vitznau** Patrick Mahler (34) übernimmt das Restaurant Focus von Nenad Mlinarevic – und damit eine sechsmal grössere Küche. Diese betritt er mit Respekt, Zuversicht und seinem bisherigen Team. Aber noch ohne Konzept.

Der Vergleich ist genauso unmöglich wie der zwischen einer Appenzeller Poularde und einem bretonischen Steinbutt. Und doch muss sich Patrick Mahler (34) dem Vergleich stellen. Ab März übernimmt er als Küchenchef das Restaurant Focus im Park Hotel Vitznau. Dort wirkt bis Ende November Nenad Mlinarevic (36), mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnetes Aushängeschild der konsequent einheimischen Küche.

Auf den kompromisslosen Idealisten Nenad folgt der bodenständige Pragmatiker Patrick Mahler – auch seine Küche ist schon mit 16 Punkten und einem Stern bewertet. Eine kulinarische Annäherung in fünf Gängen.

**Erster Gang:** Patrick Mahler ist in Aarau geboren und aufgewachsen. «Koch war nie mein Traumberuf», sagt Mahler. Doch als er in den Beruf hineinschnuppert, weiss er: Das ist es. Er absolviert die Kochlehre im Kantonsspital Aarau. Nach der Lehre ist für ihn klar, dass er in einem kleineren Umfeld arbeiten will. In der Nähe von Brugg macht er seine erste Erfahrung in einer etwas gehobeneren Gastronomie. Am meisten gelernt hat er im Restaurant Ecco im Hotel Giardino in Ascona. «Das war eine sehr lehrreiche Zeit», erinnert sich Mahler.

**Zweiter Gang:** 2013 wechselt Patrick Mahler ins 5-Sterne-Superior-Hotel Park Hotel Vitznau an den Vierwaldstättersee. Dort ist er zuerst Executive Sous-Chef, 2015 übernimmt er als Chef de Cuisine das Restaurant Prisma. Die Küche dort ist klein, misst etwa 25 Quadratmeter. Eine ebenfalls kleine Discokugel hängt von der Decke.



Patrick Mahler (34) in der Küche des Restaurants Prisma im Park Hotel Vitznau.

Bild: Boris Bürgisser (Vitznau, 4. August 2017)

### Patrick Mahler, das sieht nicht nach einem strengen Küchenregime aus...

Wenn Sie auf das Klischee eines herumschreienden Küchenchefs ansprechen, täuscht der Eindruck nicht. Bei uns wird in Ruhe gearbeitet und, wenn die letzten Teller die Küche verlassen haben, manchmal auch Musik gehört.

### Was für ein Chef sind Sie?

Da müssten Sie schon das Team fragen. Ich bin mir sicher für nichts zu schade, rüste das Gemüse oder putze die Küche. Das selbe erwarte ich aber auch von meinem Team: dass jeder Eigen-

verantwortung übernimmt und alles macht. Das ist auch nötig.

### Warum?

Wir haben im «Prisma» mittags und abends Gäste und sind ein kleines Team von sechs Leuten, wovon täglich etwa vier oder fünf in der Küche sind. Da braucht es neben einer einwandfreien Organisation auch die Bereitschaft jedes Einzelnen, mal die kalte, mal die warme Küche und mal die Desserts zu machen.

**Dritter Gang:** Mahler beschreibt seine Küche als leicht und international. «Meinen Stil

werde ich im Restaurant Focus noch verfeinern.» Ein genaues Konzept hat er noch nicht, werde er auch im März noch nicht haben. «Das soll sich entwickeln.» So, wie sich auch Mahlers Karriere entwickelt hat.

**Vierter Gang:** Patrick Mahler schreitet durchs Restaurant Prisma, wo er sich den Gästen nach Möglichkeit einmal zeigt. Das gilt auch für jenen Koch, der jeweils den «Gruss aus der Küche» zubereitet. Mahler wird sein Team ins «Focus» mitnehmen. Keiner von Mahlers Köchen ist älter als er. Nenad Mlinarevics Crew hat

schon länger beschlossen, bei dessen Abgang eigene Projekte zu verfolgen. Fürs «Prisma» wird ein neuer Küchenchef gesucht, der dann wohl auch Einfluss auf die Wahl seines Teams und das Konzept haben dürfte.

### Sie werden immer mit Nenad verglichen, der zweifelsohne schon viel erreicht hat. Nervt Sie das?

Nenad und ich sind gut befreundet. Er hat Unglaubliches geleistet. Was er in so wenigen Jahren geschafft hat, schaffen andere Köche ihr Leben lang nicht. Aber wir sind verschieden. Ich will

nicht als «der neue Nenad» wahrgenommen werden, sondern als Patrick Mahler. Im März wird es einen Neustart geben.

### Wie kam dieser Neustart überhaupt zu Stande?

Die Hoteldirektion ist auf mich zugekommen, nachdem Nenad seinen Abgang kommuniziert hat. Das hat mich riesig gefreut. Es ist schön, dass ich nun die Lorbeeren für die Arbeit im «Prisma» erhalte. Und es ist ein Ansporn, noch besser zu werden.

### Und der Besitzer des Hotels, Peter Pühringer?

Er isst regelmässig bei uns und war ebenfalls im Entscheidungsprozess für die Rochade involviert, aber nicht federführend.

**Fünfter Gang:** Mahler ist ehrgeizig, aber auf eine unverkrampfte Weise. So sagt er über die Bedeutung der Punkte und Sterne: «Das ist wichtig. Hier will ich mehr erreichen. Aber es ist nicht das primäre Ziel. Das sind zufriedene Gäste.» Wie sieht es mit seiner Zufriedenheit aus? Mahler lächelt, lässt den Blick aus dem Restaurant auf die Terrasse und den See schweifen. «Ich bin sehr glücklich hier.» Derzeit sucht er in Küsnacht eine Wohnung; das Pendeln in den Aargau ist zeitintensiv – vor allem nach 16-Stunden-Tagen.

Dann gelten seine Gedanken wieder dem Team. Dieses habe als erste Reaktion auf den Wechsel ins «Focus» angeregt, auch gleich eine grössere Musikanlage anzuschaffen. Vielleicht gibt es für die sechsmal grössere Küche auch eine neue Discokugel.

**Alexander von Däniken**  
alexander.vondaeniken@luzernerzeitung.ch