

Erster Sterne-Koch im Rheintal

Widnau Die Herausgeber des Guide Michelin haben diese Woche 119 Köche prämiert. Unter ihnen auch Bernd Schützelhofer vom Restaurant Paul's. Er wurde mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Susi Miara

Für Bernd Schützelhofer ist es bereits der zweite Stern. Den ersten erlachte er sich bereits 2012 und 2013 als Executive Küchenchef im «Kronenhof» in Pontresina. Im Paul's musste er von null anfangen. Heute kann er sich mit 16 Gault-Millau-Punkten und neu als einziger Koch im Rheintal mit einem Michelin-Stern schmücken.

Herr Schützelhofer, wie kommt man zu einem Michelin-Stern?

Gute Frage. Vielleicht durch die Kontinuität, gute Küche, super Grundprodukte, Kreativität und vor allem durch Konstanz. Wer erfolgreich sein will, muss sich auch weiterentwickeln. Verlangt wird auch neuzeitliche kreative Küche. Da würde auch das beste Wiener Schnitzel vermutlich für einen Michelin-Stern nicht reichen.

Wie wurde der Guide Michelin auf Sie aufmerksam?

Sie kannten mich bereits vom «Kronenhof» in Pontresina. Hier im Paul's haben wir jedoch nie auf einen Stern hingearbeitet. Wir wollten einfach gute Qualität bieten und gut kochen. Für mich ist und war immer wichtig, was auf dem Teller ist.

Welche Bedeutung hat der Michelin-Stern für den Koch?



Bernd Schützelhofer ist überzeugt, dass man einen Michelin-Stern nur dann erreicht, wenn das ganze Team gut funktioniert. Bild: Susi Miara

Der Michelin-Stern ist etwas Besonderes. Es ist wie ein Ritterschlag, ähnlich wie eine Olympiamedaille für den Sportler oder in der Fussballsprache ausgedrückt, die Champions League. Für mich ist es ein Traum, der wahr geworden ist.

Ist der Stern für Sie ein Fluch oder ein Segen?

Auf jeden Fall ein Segen. Es ist ein toller Motivator für alle, ob in der Küche oder im Service. Vielleicht spornt es auch das eine oder andere Restaurant im Rheintal an, diese Auszeichnung zu erreichen. Ein Michelin-Stern kann sich für die ganze Region positiv auswirken. Natürlich ist es für mich auch eine Verpflichtung gegenüber unseren Gästen,

sie auch in Zukunft glücklich zu machen.

Sie haben 16 Gault-Millau-Punkte und jetzt den Michelin-Stern. Welche Auszeichnung hat für Sie die grössere Bedeutung?

Mit Gault Millau bin ich bereits einen langen Weg gegangen. Das begann im Hotel Astoria im Jahr

2003. Das, was ich gemacht habe, hat offensichtlich Gault Millau grossen Spass gemacht. Ich erhielt 15, 16 und zum Schluss 17 Punkte. Gault Millau ist deshalb für mich wichtig und auch viel wert. Der Michelin-Stern ist etwas ganz anderes und vor allem für die Köche eine wichtige Auszeichnung. Es ist ein internationaler Ritterschlag.

Was bringt ein Michelin-Stern dem Restaurant?

Das kann ich in einem halben Jahr sagen. Sicher habe ich jetzt grosse Medienpräsenz. Was der Stern der Region bringen wird, weiss ich noch nicht. Ich hoffe aber, dass meine Gäste keine Schwellenangst entwickeln und sich wegen des Sterns nicht mehr trauen, bei mir einzukehren. Wir kochen nicht für Gault Millau oder Michelin, wir kochen für unsere Gäste.

Es wird also keine neue Sternkarte mit höheren Preisen geben?

Den Stern haben wir nicht dafür bekommen, was wir vielleicht in Zukunft machen werden, sondern für die Leistung, die wir in der Vergangenheit gezeigt haben. Und deshalb machen wir genau gleich weiter wie bis anhin, mit top Qualität sowie kreativer und saisonaler Küche. Das Leben ist jedoch auch Veränderung. Auch wir entwickeln uns weiter und bauen darauf auf, so wie wir es immer schon gemacht haben.