

FEUER & RAUCH  
Bernd Schützelhofer  
ist in der Küche  
in seinem Element.



## Perfekt – aber nicht einfach

«Perfekt einfach!» heisst das Kochbuch von Bernd Schützelhofer. Und perfekt kocht er, der 16-Punkte-Chef. Aber nicht ganz einfach.

ER IST EIN AUSSERGEWÖHNLICHER CHEF und gehört zu den Besten im Land. Bernd Schützelhofer beherrscht zwei Disziplinen: Er kann grosse Hotelbrigaden führen, und er kann auch in kleineren Gourmetrestaurants hoch punkten. So vielseitig sind nur wenige Chefs in der Schweiz. Im Jahr 2009 wurde der «Kronenhof» in Pontresina vom Gault-Millau als Hotel des Jahres ausgezeichnet. In den Küchenkatakomben stand ein aussergewöhnlicher Chef am Herd, der die Brigade mit ziemlich viel Ehrgeiz und ebenso viel Temperament antrieb: Bernd Schützelhofer begeisterte erst die Hotelgäste im noblen «Grand Restaurant», wechselte dann ins heimelige «Kronenstübli».

Seit 2013 kocht Bernd Schützelhofer im St. Galler Rheintal. Das «Paul's» in Widnau befindet sich etwas abgelegen in einem Industriequartier, jeder Umweg dahin lohnt sich aber. Und im «Paul's» hat Bernd Schützelhofer jetzt eine neue Karriere gestartet – als Buchautor. «Einfach perfekt» heisst sein Kochbuch, in dem er erstmals umfassende Einblicke in seine Küche gibt – und seine Lieblingsrezepte präsentiert. Perfekt sind sie auf jeden Fall. Aber einfach? Einfach kocht Bernd Schützelhofer eigentlich nie. Ein bisschen Küchenerfahrung ist also von Vorteil, um Spanferkelbauch mit Tortellini, konfiertes Medaillon vom Skrei, Gänseleber, Rehrücken aus dem Gewürzfond oder Millefeuille mit frischen Himbeeren nachzukochen. Aber der Aufwand lohnt sich. *ino*

Fotos Lisa Dünser



KONFIERTE Medaillons vom Skrei  
mit Vongole, Randen und Broccoli.

**SPITZENKÜCHE**  
Einfach perfekt  
Bernd Schützelhofer,  
Lisa Dünser

Eigenverlag  
CHF 58.–

