
MIT HAND UND HERZ

DR. WOLF WAGSCHAL

4 FRAGEN

Was gehört für Sie zu einem gelungenen Essen?

Wenn man die Speisekarte liest und alles bestellen will, das es gibt, und der Kellner freundlich ist und einen gern bedient: Das ist der Anfang eines gelungenen Essens. Dazu eine warme, sexy Atmosphäre bei der das Licht stimmt und die Musik gut ist. Das erschafft ein unvergessliches Ambiente.

Wie wichtig ist das Konzept, wenn man einen neuen Restaurant eröffnet?

Das Konzept ist sehr wichtig ... Gutes Essen allein reicht nicht aus und auch eine gute Location hilft nichts, wenn das Personal schlecht ist. Viele glauben, ein Restaurant zu eröffnen sei einfach, dabei ist es eine komplexe Sache. Ich habe in den letzten 20 Jahren über 33 Restaurants in verschiedenen Ländern eröffnet und 30 davon haben noch heute unter dem gleichen Namen und mit dem gleichen Konzept geöffnet. Warum? Weil die Konzepte für Menschen gemacht wurden und nicht für unsere Egos.

In der Zürcher Rüsterei haben Sie z. B. mit dem Architekten und Künstler Heinz Julen die Räume ausgestattet. Wie wichtig ist die Inneneinrichtung und das Ambiente, wenn die Küche schon gut ist.

In allen Konzepten, die ich erarbeitet habe, habe ich eng mit den Architekten, den Innenarchitekten und den Agenturen zusammengewirkt. Vom Geschäft bis zum Restaurant. Ein roter Faden muss alles harmonisch verbinden. Ganz zu schweigen davon, dass das Design auf die Funktion abgestimmt sein muss. Designer vergessen das gerne. Mein Vater war Architekt und Interior-Designer und ich glaube, dass ich mein Auge für's Detail und meine Leidenschaft für Design von ihm geerbt habe. Oft habe ich eine Idee, die wir mithilfe von Designern aufs Papier und dann in die Wirklichkeit bringen.

Was für gastronomische und kulinarische Trends dürfen wir in nächster Zeit erwarten?

Ich glaube, dass die Menschen ehrliches, echtes Essen wollen. Sie wollen wissen was sie essen. Das liegt, denke ich, an den Skandalen der letzten Jahre. Persönlich versuche ich so vegetarisch wie möglich zu essen, was in meinem Beruf nicht einfach ist. Wenn ich aber Fleisch esse, dann muss es das Beste sein. Von einem Tier, das gut gelebt hat, und natürlich Bio. Ich glaube, dass das kommen wird. Fleisch, Fisch und Geflügel sind einfach nicht nachhaltig und so wird sich der Markt entwickeln. Gesundes Essen, das schmeckt und Stil hat, wird die klassisch europäische Küche beerben.



Wolf Wagschal wurde schon zum Napoleon der schweizerischen Gastronomie getauft. Seine Umtriebigkeit prägt die kulinarische Landschaft der Eidgenossenschaft nun seit Jahren. Der Sohn von Auswanderern kehrte zum Studieren aus Kanada zurück nach Europa und finanzierte sich mit Auslandsjobs seine Zeit in Harvard und Cornell. Schon mit 20 wird er zum Geschäftsführer, bald darauf CEO. Mit vier Freunden und Partnern startet er mit der FIVE AG in Zürich durch. Im Takt eröffnen sie ein Restaurant nach dem anderen und haben Erfolg. Das Rive Gauche, die Rüsterei und die Stapferstube schliessen Lücken in der Gastrowelt. Doch 2010 trennen sich die Wege und Wagschal orientiert sich mehr «in den Hintergrund». Als Investor und Konzeptentwickler ist er von «start to finish» an der Planung und Umsetzung von neuen Projekten beteiligt. Mit seiner neuen Firma Worldwide Hospitality verschreibt er sich ganz dem Glück und der Zufriedenheit der Gäste. Gutes Personal, ein klares Konzept und ein ehrlicher Führungsstil verbinden all seine Projekte. So schafft er es, international renommierte Mitarbeiter für seine Projekte zu gewinnen und seinen Gästen Bestes zu bieten.