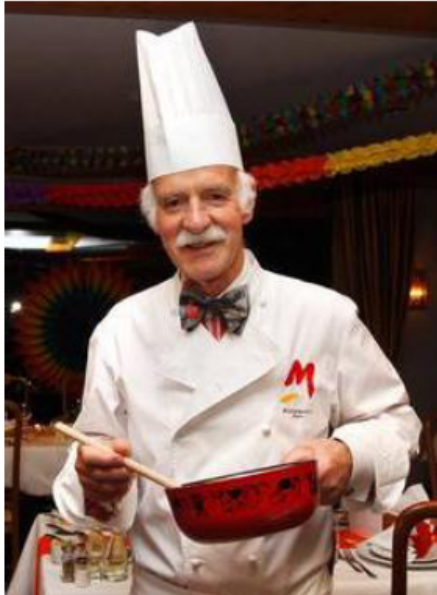


Scheitert Anton Mosimanns neue Fastfood-Kette?

Starkoch Mosimann lancierte gestern seine eigene Schnellimbiss-Kette nach mosimann'schen Prinzipien - doch die Konkurrenz protestiert.



Mosimann möchte seine einfache Küche auch unter den Normalbürger bringen

Anton Mosimann plant die Eröffnung von mehreren Imbissen einer neu von ihm entwickelten Fastfood-Kette. Der sonst auf gesunde und nachhaltige Kost Wert legende Starkoch setzt somit auf ganz ungewohnte Karten.

Gesunde Kost stehe im Vordergrund

Mosimann, der unter anderem vergangene Woche bei der königlichen Hochzeit in London für das leibliche Wohl sorgte und Leibkoch der Queen ist sowie mehrere eigene Restaurants in London und Zürich betreut, betonte an der gestrigen Informationsveranstaltung zu seiner neuen Kette, dass er seinem Konzept der gesunden Ernährung weiterhin treu bleiben möchte und seine Prinzipien auch bei der neuen Fastfood-Kette umsetzen möchte: „Neues Konzept ja, neue Zutaten nein.“ Das neue Konzept liege darin begründet, frische und vollwertige Zutaten zu verwenden, diese jedoch weniger aufwendig zuzubereiten und für den Konsumenten rasch verzehrbar bereitzuhalten „ohne dekorativen Schickschnack und extra“, wie Mosimann

erläutert. Seinem Prinzip der Einfachheit und der gesunden Zubereitung wird der Gourmet also auch weiterhin frönen, was die Ernährungsberater weltweit aufatmen lässt: Zu sehr wird der Begriff des Fastfoods mit fettigen Burgern und pappigen Pommes assoziiert und somit ist Mosimanns Konzept eine gern gesehene Abwechslung. Auch Fachfrau für Gesundheit und Wohlbefinden Marianne Krüger von der Fachgemeinschaft "Gesünder Leben" findet: „Endlich mal gesundes Essen, das sich auch der Normalbürger leisten kann und das erst noch schmackhaft und gut mitzunehmen ist. Darauf haben wir nur gewartet.“

Anton Mosimann auf neuen Wegen? Die Konkurrenz ist kritisch.

Kritische Stimmen zu Mosimann kommen aus seinem nächsten Umfeld. So kritisiert auch ein ehemaliger Kochkollege, dass Mosimann nebst seinen vier Restaurants nun auch noch ein fünftes Projekt betreuen möchte: „Mag sein, dass Anton mit diesem neuen Konzept wieder von sich reden macht, neue Klienten anlocken kann; in erster Linie ist das doch einfach Werbung“.

Auch der Besitzer eines bekannten Restaurants, der Mosimann nicht persönlich kennt, äussert sich kritisch zur Neuigkeit: „Die Idee, einen gesunden und qualitativ hohen Schnell-Imbiss zu eröffnen, ist nicht schlecht, doch Mosimann ist ein Koch der alten Schule, seine Lokale stehen für Authentizität und von Schnelligkeit keine Spur. Er sollte nicht überall mitmischen, nur um neue Klienten anzuwerben. Er, der immer das langsame Essen und das Geniessen in den Vordergrund stellte.“

Patrick Colic und Nathalie Schüürmann

Mosimann tenta il tutto per tutto con la sua catena di Fastfood

La star dei fornelli Mosimann ieri ha lanciato la sua catena di fastfood fedele ai suoi principi, ma la concorrenza protesta.



Mosimann desidera aprire la sua cucina anche alle persone comuni

Lui: Il cibo sano in primo piano.

Mosimann, che ha i meriti di essere stato lo chef per il matrimonio della regina presso il Royal Wedding e, di avere famosi ristoranti nella centralissima Londra e a Zurigo, ieri sera durante un'intervista ha parlato per la prima volta della sua nuova catena di fastfood. Quali gli elementi caratteristici? Egli ha insistito più volte che il concetto presente anche nei suoi altri ristoranti non verrà dimenticato. "Un nuovo concetto sì, nuovi ingredienti, no" il suo principio rimane quello di utilizzare ingredienti freschi e integrali, mantenendo il costo basso permettendo al consumatore di risparmiare tempo e denaro."senza fronzoli ed extra" ha precisato Mosimann. Queste dichiarazioni fanno tirare un sospiro di sollievo ai dietisti, che associano, ma non solo loro, fastfood a Hamburger e patatine fritte e unte. Marianne Krüger dietista della comunità universitaria ha affermato che:

"Questo concetto non era mai stato preso in

considerazione da qualcuno, un alimento sano, veloce, buono e accessibile a tutti è un'ottima idea, bravo Anton!"

Piovono critiche dai fornelli

La prima dichiarazione arriva da parte di un suo ex compagno, più volte critico nei confronti di Anton che ha frequentato con lui la scuola per cuochi. "Anton ha già aperto quattro ristoranti, non riesco a capire perché voglia aprirne un quinto, magari pensa che così facendo, intendo nel lanciare una novità così inversa al pensiero diffuso nel campo dei fastfood, possa far parlare di nuovo di se e, attirare nuovi clienti non solo nel fastfood ma anche negli altri ristoranti, secondo me lo fa solo per pubblicità".

Il secondo intervistato è il proprietario di un "famoso locale" Anton Mosimann non lo conosco di persona, solo per sentito dire, l'idea di aprire un fastfood salutare e di qualità non è male, peccato che Anton sia un cuoco della vecchia scuola, i suoi locali sono veri e propri ristoranti che di fast non hanno nulla, mi pare strano che salti fuori con un'idea del genere, lui che si è sempre mantenuto sulla linea dello slow food, è chiaro che si tratta di un'azione pubblicitaria per attirare clienti.

Patrick Colic e Nathalie Schüürmann