



Mit Charme, Esprit und natürlich mit Fliege: Anton Mosimann erläutert die Speisenfolge im Belltree Tower.

Autor: Armin H. Müller

Fotos: Giorgio Balmelli

Mosimanns Cuisine Naturelle

Schon von weitem kann man den historischen Belltree Tower erspähen. Durch seine Höhe von über 70 Metern ist der historische Wasserturm aus dem Jahr 1897 kaum zu übersehen. Hier, in Schlieren bei Zürich, wird Meisterkoch Anton Mosimann nach der Premiere im Mai, nochmals im September und im November seine Kochlöffel schwingen und für seine Gäste ein Surprise Dinner zaubern. Was der Begründer der 'Cuisine Naturelle' beim ersten Event an Gaumenfreuden aufgetischt hat, verrät Ihnen KULINARIKR-Autor Armin H. Müller.

Um einen Starkoch wie Mosimann in den Belltree Tower zu locken, bedarf es mehr als eines wohlklingenden Namens für ein Restaurant. In der Tat, dieses Gebäude war in der Vergangenheit der Wasserturm des Gaswerkes von Schlieren und weist eine interessante Geschichte auf. Spatenstich für den Wasserturm und das Gaswerk Schlieren erfolgte im Jahr 1897, der Betrieb wurde im November 1898 aufgenommen. Zu dieser Zeit diente der Turm als Speicherort für Teer, Ammoniak und Wasser. Das Gaswerk und der Wasserturm wurden, nachdem beide Industriegeschichte geschrieben hatten, im Jahr 1974 stillgelegt und versanken dann für Jahre in einen tiefen Dörröschenschlaf. Mit dem Erwerb der Baurechte am ehemaligen Wasserturm erfüllte sich der Architekt Remo Schällibaum einen lang gehegten Traum. Nach Abschluss der aufwändigen Sanierungs- und Restaurierungsarbeiten wurde im Dezember 2004 das Belltree Tower eröffnet. Eine herausragende Eventlokalität, die selbst Anton Mosimann zu einem kurzen Abstecher in die Schweiz lockt.



Heute ist der rote Teppich ausgelegt. Bei herrlichem Abendsonnenschein füllt sich der Vorplatz. Es werden achtzig Gäste erwartet. Um Punkt 19 Uhr wird hereingebeten und jeder Gast bekommt ein Glas 'Mosimann Champagner' eingesehenkt. Der ebenerdige Saal, der sich direkt an den Turm schmiegt, ist von der Abendsonne lichtdurchflutet und strahlt Wärme und Freundlichkeit aus. Die hohe Decke schafft Raum. Auch für Kreativität. Gastgeber Remo Schällibaum begrüßt uns und jetzt kommt er:

Anton Mosimann. Charmant erläutert er die Speisenfolge des heutigen Surprise-Dinners, auf das die Gäste schon sehnsüchtig warten. Dann fangen wir doch gleich an. Es beginnt mit frischem Krabbenfleisch auf mariniertem Salm und Lemon-Dressing. Dazu wird ein Château hieuley, Bordeaux blanc sec, Cuvée francis Courselle AC/MC 2004 gereicht.



Es folgt ein Mosimann-Klassiker. Und dieser Klassiker ist auch eines der Gerichte, die Lady Diana gern bei ihm zu sich genommen hat: ein Risotto ai Funghi, abgeschmeckt mit herrlich duftendem Trüffel-Öl und garniert mit einigen Raspeln Parmesan. Trotz des ersten intensiven Eindruckes von Trüffel-Aromen übertönt der Trüffel-Öl-Geruch nicht das Geschmackserlebnis, sondern integriert sich harmonisch in die Komposition. Anton Mosimann, wie gewohnt mit Fliege, ist übrigens mit gleich drei Köchen aus London angereist, die ihn heute unterstützen. Die weiteren dienstbaren Helfer sind von der 'Eat Gallery', dem Hauscaterer des Belltree Towers. Inzwischen haben sich an den Tischen in dieser angenehmen Atmosphäre angeregte Gespräche entwickelt. Die Bedienungen bereiten den nächsten Gang vor. Es wird ein schottisches Angus filet of beef mit einer leichten Pfeffersauce und frischem Marktgemüse serviert. Das Fleisch, bezaubernd zart, das Gemüse knackig bissfest. Gelbe Zucchini, Brokkoli, Bohnenschoten und Möhren geben nicht nur am Gaumen, sondern auch fürs Auge etwas her. Zu diesem Gang passt sehr gut der Gigondas, Etienne Guigal AOC 2005. Der Wein trägt den Namen des

malerischen Ortes in der südlichen Rhône-Region. Zur Zeit der Römer hieß er 'Jocunditas'. Dieser Name bedeutet Freude und die Weine dort erfreuten sich schon damals großer Beliebtheit. Ein samtweicher eleganter und großartiger Tropfen aus vorherrschend Grenache, ein wenig Syrah und Mourvèdre, der eine vielschichtige Aromatik, würzige Nuancen und einen sanft ausklingenden Abgang bietet.

Nun ist es Zeit, den Turm zu besteigen. Auf dem Weg bis hinauf zum Glockenturm erklärt mir Remo Schällibaum, dass sein ursprünglicher Plan war, hier mit der Familie zu wohnen. Da das Gebäude aber unter Denkmalschutz steht, wurden die hierfür notwendigen Modifikationen jedoch nicht gestattet. Somit war Schällibaum gezwungen, sich Gedanken zu machen, was er mit seinem neuen Besitz anfangen sollte. Es entstand der Plan, den Turm als Event- und Begegnungsstätte zu nutzen. Doch der Turm, nur durch eine enge Wendeltreppe zu erreichen, konnte nicht mit einem Lift ausgestattet werden. Remo Schällibaum wagte sich an sein Projekt und realisierte in aufwendiger und liebevoller Detailarbeit diese einzigartige Eventlokalität, die somit auch ein bisschen dem Zufall zu verdanken ist. Auch bei der dem Interieur: Teile der Einrichtung konnten aus dem Grand Dolder Hotel in Zürich übernommen werden, das zu dieser Zeit gerade frisch renoviert und mit neuem Mobiliar ausgestattet wurde. Und die nun mehr als vierjährige Praxis hat bewiesen, dass auch das Personal das Essen gern über eine Wendeltreppe in den vierten Stock bringt.



Zurück am Platz ist es an der Zeit für eine Cappuccino Crème brûlée. Drei Lagen süße Glücklicher auf dem Löffel. Zum Abschluss überrascht Mosimann mit einer Variation von verschiedenen englischen Käsesorten: Brie, Basilikumbutterkäse, Cheddar, Hartkäse – und ein Gläschen Port. Jetzt ist es inzwischen deutlich nach Mitternacht. Anton Mosimann schaut noch kurz an jedem Tisch persönlich vorbei und wünscht eine gute Heimfahrt.

KULINARIKER-Tipp: Den Meisterkoch der 'Cuisine Naturelle' können Sie in diesem Jahr noch zweimal im Belltree Tower erleben: Am Freitag, 18. September 2009 und am Freitag, 20. November 2009 wird Anton Mosimann nochmals im in Schlieren seine Kochkunst präsentieren.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.kulinariker.de, www.the-belltree.ch und www.mosimann.com