

# Vom Umgang mit einer «Diva»

Willi Näf präsentiert im «3 Eidgenossen» die Autobiografie von Starkoch Anton Mosimann

(rr) «I bi de Willi», sagt der Journalist und Buchautor spontan, als ich mich seinem Tischchen nähere. Diese Direktheit hat ihm – so erfährt man im Lauf des heiteren Abends – eines der spannendsten Buchprojekte seiner Karriere eingetragen. Anton Mosimann fragte ihn, ob er seine Autobiografie schreiben wolle. Beim ersten Treffen in London räumte der Starkoch ein, er habe bereits vier renommierte Autoren angefragt. Einem Deutschen habe er beim ersten Gespräch spontan das «Du» angeboten, und der habe gezögert: «Lieber erst nach der Arbeit».

Diese Hürde nahm der gebürtige Schwellbrunner also locker, und der Auftrag war gesetzt. Ein ganzes Jahr Arbeit steckte Näf in das voluminöse Werk mit unzähligen Bildern aus der Karriere Mosimanns. Sein Bestreben sei es gewesen, dem Auftraggeber kein Denkmal zu setzen – das Buch sollte zum 70. Geburtstag des gebürtigen Twanners fertig sein. Nachdem die beiden gegenseitig Vertrauen gefasst hatten, wurden auch Niederlagen thematisiert. «Die Leute mögen Männer nicht, denen einfach alles gelingt», habe er Mosimann erklärt. So kam denn auch die Niederlage mit dem Sälischlössli in Olten zwischen die Buchdeckel, das er im Jahr 2000 kaufte, um ein Gourmet-Restaurant namens «Château Mosimann» zu etablieren – gegen ausdrückliche Abmahnungen seitens Familie und Freundeskreis. Aber natürlich wurden die Erfolge herausgestrichen. Der «Küchenchef der Königin» verfügt über ein grandioses Archiv. Über 200 Fotos mit der Bildlegende: «Anton Mosimann mit...» und 6000 Kochbücher aus aller Welt boten reichlich Gesprächsstoff.

Ein Satz aus seiner Kindheit lässt aber auch die tragische Seite anklagen: Als Sohn eines Wittehepaars gab er zu Protokoll: «Meine Mutter trank Weisswein und wurde aggressiv, mein Vater trank



Journalist und Buchautor Willi Näf präsentiert sich als intimer Kenner Anton Mosimanns (auf dem Foto links).  
(Bild: Rolf Rechsteiner)

deshalb Roten und wurde gesellig.» In diesem Umfeld lernte der Bub jedenfalls den Grundbegriff des Kochens, und darauf hat er aufgebaut nach Reisen um die ganze Welt. Schon 1975 wurde er Chefkoch im Hotel Dorchester in London, mit 28 Jahren also Chef über eine Brigade von 130 Köchen. Näfs Kommentar: «En freche Siech!». Zu seinem 70. Geburtstag kamen 650 begeisterte Anhängerinnen und Anhänger – Prominenz aus Politik und Fachwelt. Mosimanns Ehefrau, die ebenfalls eine sichere Quelle für Willi Näf war, sagte einmal zu ihm: «In einer Familie

verträgt es nur eine Diva», und die sei sie nicht gewesen.

Willi Näf betätigt sich als Kolumnist und Ghostwriter für verschiedene Auftraggeber, aber auch als Drehbuchautor und Schriftsteller. Zum Schluss las er aus seinem Roman «Gesegnet sei das Zeitliche», den er im Untertitel als «die endgültige Schweizer Nahtodkomödie» bezeichnet. Das Werk dreht sich um die Frage: «Wie befördert man einen Kerl ins Jenseits, wenn man selber schon dort ist?». Die ausgewählten Reminiszenzen lösten schallendes Gelächter aus.