

(marmite youngster)

# Ohne Musik läuft bei ihm gar nichts

Michael Schneider wollte Jobcoach werden. Stattdessen wurde der marmite-youngster-Finalist als Küchenchef im Sonnenberg neuinspiriert: dank eines Teams, das mitdenkt.

Text: Emil Bischofberger  
Bilder: ZVG

**M**ichael Schneider muss schmunzeln. Nein, ein Gericht wie er es einst beim marmite youngster kochte, würde es heute nicht auf seine Menükarte schaffen. «Im Stein gebeizter Skrei mit Algen-Crumble, Kartoffel-Apfel-Cassoulet, Arve und Heumatte aus dem Stickstoff» hiess 2019 sein Wettbewerbsbeitrag, den vierten Rang belegte er damit. «Das waren ungefähr 15 Komponenten. Viel zu aufwendig! Ich musste lernen, dass weniger mehr ist, dass es primär um den Geschmack geht», sagt der 36-Jährige heute.

Der Youngster-Kategorie ist der Stadtzürcher längst entwachsen. Seit rund einem Jahr verantwortet Schneider die Küche im Sonnenberg, dem Lokal mit dem vielleicht besten Panoramablick auf die Stadt Zürich und den See. Die Segmüller Collection übernahm den Traditionsbetrieb Anfang 2025, Schneider unterstützte die Küchencrew bei der Wiedereröffnung erst als Aushilfe, stieg dann aber bald zum Küchenchef auf. Die Inhaber vertrauen ihm, neben den À-la-carte-Klassi-

kern darf Schneider auch einen Fünfgänger anbieten. Das Feedback der Gäste darauf ist laut dem Koch sehr positiv.

Der Mehrgänger macht die Herausforderung für die Küche nicht kleiner: 120 Plätze hat das Restaurant Sonnenberg, dazu die riesige Terrasse, Schneider bespielt diese mit einem siebenköpfigen Team. Jacky Donatz, der den Sonnenberg einst weitherum bekannt machte, hatte für gleich viele Plätze noch eine Brigade von 27 Köchen. «Entsprechend sind wir immer noch daran, unsere Linie zu finden: Welche Gerichte holen die Gäste ab? Welche können wir konstant in einer Qualität, wie sie uns vorschwebt, rausschicken?», beschreibt Schneider Fragen, mit denen er sich zusammen mit seinem Team auseinandersetzt.

Da ist Michael Schneider froh, dass er den einen oder anderen Trick im Ärmel hat, wenn es darum geht, schön und trotzdem effizient anzurichten. Es sind die wichtigsten Lektionen, die er als Mitglied der Kochnationalmannschaft gelernt hat, mit der er in fünf



*«Wir kochen etwas Schönes, aber nicht zu hochgestochen.»*



Ein Talent von Michael Schneider: Er weiss, wie man Küchenklassikern einen eigenen Twist gibt.

Jahren zwei Mal die Kocholympiade und ein Mal die WM bestritt und dabei mehrere Medaillen gewann.

Man kann sich gut vorstellen, wie konzentriert und eingespielt Schneider und sein Team im Hochbetrieb arbeiten. Entsprechend wichtig ist es da, zwischendurch ein persönliches Ventil zu haben: Schneider sucht seinen Ausgleich mit Vorliebe in den Bergen, auf dem Snowboard. «Das holt mich runter. Nach sieben Tagen in der Küche fahre ich nach Laax. Im Schnee kann ich meine Gedanken abschalten.» Das Bündner Skiresort ist seine zweite Heimat, als Jugendlicher verbrachte er den halben Winter in den Bergen.

Das andere Ventil ist eines, das immer verfügbar ist: die Musik. Wo Schneider kocht, spielt sie im Hintergrund. Das war im Sonnenberg anfangs ein Knackpunkt: Der Start unter neuer Führung verlief nicht ohne Reibung, zwischenzeitlich wurde gar ein Musikverbot ausgesprochen. Als Schneider übernahm, hielt er fest: «Ohne Musik kann ich nicht arbeiten.» Seither spielt die Musik wieder, in der Küche und auf den Tellern. «Wir hören Klassik, Techno, Hip-Hop oder Latin. Je nach-

dem, wie meine Mitarbeitenden reagieren, kann ich auch abschätzen, wie die Stimmung ist.» Spürt er, dass ein Teammitglied mal nicht ganz so bei der Sache ist, wählt Schneider ein Lieblingslied aus der Playlist und merkt bald, wie der Fokus zurückkommt.

Dass es ihm im Sonnenberg so gut gefällt, liegt auch daran, dass er ein Team aufbauen konnte, das wirklich als Einheit funktioniert. «Der Führungsstil heute ist ein ganz anderer als früher, viel menschlicher», sagt er, «ich bin ein ruhiger Küchenchef.» Ähnlich tönt es von Guy Estoppey. Mit dem Küchenchef des Swiss-Re-Restaurants K2 (siehe ab Seite 46) kochte Schneider im Kochnationalteam. Estoppey ist voll des Lobes über seinen einstigen Teamkollegen: «Michi ist ein sehr guter Koch – und ein guter Motivator. Er braucht um sich die menschliche Komponente, um seine Kreativität umsetzen zu können.»

Das beweist auch die Tatsache, dass Schneider sich schwertut, ein Gericht aus dem Menü herauszustreichen, auf das er besonders stolz ist. «Ich schreibe die Menükarte nicht alleine. Ich will das Team so weit bringen, dass alle mithelfen. Wenn ein Koch oder eine Köchin

ein Gericht zum Fünfgänger beisteuert, hat er auch mehr Freude, daran mitzukochen.»

Auch in den klassischen Gerichten auf der Karte, vom Tatar über Wiener Schnitzel bis hin zu hausgemachten Ravioli, sieht Schneider interessante Herausforderungen. Nur ein gutes Rindstatar anzubieten, das reicht ihm nicht. Sein Anspruch lautet: «Wenn wir das Tatar auf der Karte haben, dann soll es das Beste der Stadt sein.» Immer wieder probelt er deshalb an Rezepturen herum. «Wie ein Maler, der ein Bild vollendet, aber trotzdem nie ganz damit fertig ist.» Um beim Tatar zu bleiben: Auf's nächste Level hebt er dieses im Sonnenberg, indem er es mit einer Tomatenessenz angiesst – erst nur bei Freunden, die im Lokal speisten. Aufgrund der euphorischen Feedbacks kam die Variante dann fix auf die Karte.

Wenn er diese, respektive den Kochstil, der ihm im Sonnenberg vorschwebt, umschreiben soll, sagt Schneider: «Wir machen etwas Schönes, straight, aber nicht zu hochgestochen. Soulfood – einfach besser. Der Gast soll überrascht werden, ohne dass es zu sehr Richtung abgehobene Gourmetküche geht. Dafür gibt es andere Restaurants in der Stadt. Und dann könnten wir auch kein Fünf-Gänge-Menü für 115 Franken anbieten.»

Den Unterschied zwischen diesen Küchen kennt er bestens. Schneider stammt aus einer

Gastrofamilie. Vater Christian war Souschef im Zürcher Dolder, im Les Trois Rois in Basel und anderen sehr guten Häusern. Mutter Dietlinde arbeitete als Konditorin – wie nun auch seine Schwester Melanie. «Als kleiner Bub vakuumierte ich im Dolder Fische und füllte die Pralinés auf. Entsprechend wusste ich schon in der sechsten Klasse, was ich werden wollte.» Die Gymiprüfung absolvierte er trotzdem – erfolgreich –, ging dann aber in die Sek und danach in die Kochlehre: im Baur au Lac in Zürich. Nach deren Abschluss arbeitete er im dortigen Gourmetrestaurant Pavillon, später folgten Abstecker in den Kronenhof Pontresina und ins Widder Restaurant. Länger blieb er dann im Restaurant Krone, neun Jahre war er im Zürcher Lokal der Arbeitskette tätig, in dem auch psychisch beeinträchtigte Menschen mitarbeiten.

Diese zusätzliche Arbeitsebene sagte ihm so sehr zu, dass er sich überlegte, die Küche ganz zu verlassen. Schneider bildete sich zum Jobcoach weiter, der Vertrag für die Stelle in diesem Bereich lag zur Unterschrift bereit. Doch dann kam das Engagement im Sonnenberg, in dem es ihm in der Küche den Ärmel wieder so richtig reingenommen hat. «Diese Stelle hat mir die Freude an der Arbeit als Koch zurückgebracht», sagt Schneider. Es ist die Basis dafür, dass er im Sonnenberg künftig noch bei vielen klassischen Gerichten beweisen kann, «dass die mit einem originellen Twist noch viel geiler gehen».

Eine Aussicht wie keine zweite: Im Sonnenberg hat der Gast die ganze Stadt Zürich zu seinen Füßen.

