

Produced by  
**MODULØR**  
since 2008



CHF 14.-  
November 2023

# DRINNEN

Interview **THOMAS WALTHER** / Fokus **KAFFEE**  
Projekt **FERIEN IM BAUDENKMAL** / Pioniere **PASCAL SCHMUTZ**



Sonderausgabe  
**#4**  
Herbst 2023



PASCAL SCHMUTZ ÜBER ARCHITEKTUR, DESIGN UND KULINARIK

# EIN WEGBEREITER MIT PIONIERGEIST

Pascal Schmutz ist weit mehr als ein Gourmetkoch mit 16 Gault-Millau-Punkten. Er ist ein kreativer Geist, ein Visionär und Unternehmer, der Kulinariik auf einzigartige Weise mit Architektur und Design verknüpft. In diesem Artikel erfahren wir, wie er seine Leidenschaft für Essen mit Innovation und Ästhetik verbindet.

Redaktion: **Christian Greder**  
Fotos: **Amanda Nikolic**

**Pascal** Schmutz setzt seine jahrzehntelange Erfahrung in der Gastronomie als Berater und Unternehmer vielseitig ein. Unter anderem, indem er Gastrounternehmen mit bereichsübergreifenden Strategien zu einem neuen Auftritt verhilft. Das ist in dieser Form einzigartig und dem Zeitgeist entsprechend, leidet doch die Gastronomie unter einem Fachkräftemangel und benötigt deshalb schnell umsetzbare und effiziente Lösungen. „Ich glaube, ich bin ein Mensch, der die Dinge anders angeht“, erklärt er. Pascal Schmutz ist stolz auf seine Wurzeln als Koch. Seine Wurzeln und seine Bekanntheit als Koch sind für ihn aber manchmal eine Belastung. „Häufig werde ich mit der Frage konfrontiert: Wo befindet sich dein Restaurant? Diese Frage ist für mich etwas anstrengend, weil meine berufliche Identität nicht so

leicht in eine bestimmte Kategorie einzuordnen ist.“ Während er nach wie vor die Fähigkeiten und die Leidenschaft eines Kochs besitzt, spielt die kulinarische Kunst für ihn eine weitreichendere Rolle. Seine Ausbildung bildet das Fundament für all seine unternehmerischen Vorhaben. „Die Kulinariik steht im Mittelpunkt meiner Arbeit und spiegelt sich in all meinen Projekten wider.“ Pascal Schmutz ist davon überzeugt, dass gutes Essen Menschen nicht nur kulinarisch verwöhnen kann, sondern auch in der Lage ist, Erlebnisse zu schaffen und Erinnerungen zu generieren. „In dieser Rolle sehe ich meine Aufgabe: Ich sehe mich als ein Schöpfer von Erlebnissen. Durch die Kombination von Kulinariik, Design, Architektur und neuen Ideen möchte ich Menschen begeistern und inspirieren.“ Die Verschmel-

**Die Kombination aus Profi hinter dem Herd und strategischem Unternehmer mit kreativem Kopf, machen Pascal Schmutz zu einem aussergewöhnlichen Menschen Chefkoch, Food Consultant, und Gastroberater.**



## WIE BEEINFLUSSEN DESIGN UND ARCHITEKTUR DIE GASTRONOMIE UND DIE KULINARIK?

Design und Architektur spielen eine entscheidende Rolle in der Gastronomie und beeinflussen die Kulinarik auf vielfältige Weise. Pascal Schmutz veranschaulicht dies in seinen Projekten auf eindrucksvolle Weise:

### ATMOSPHERE UND STIMMUNG

Das Design eines Restaurants bestimmt die Atmosphäre und die Stimmung, die die Gäste erleben. Die Wahl von Licht, Möbeln und Farben kann das kulinarische Erlebnis intensivieren, indem sie eine angenehme und einladende Umgebung schaffen.

### FUNKTIONALITÄT

Die Architektur eines Restaurants muss funktional sein und den reibungslosen Ablauf in der Küche und im Service unterstützen. Effiziente Küchenlayouts und intelligente Raumaufteilungen sind entscheidend für den Erfolg.

### IDENTITÄT UND MARKE

Design und Architektur tragen zur Schaffung einer einzigartigen Identität und Marke für ein Restaurant bei. Dies kann die Wiedererkennung fördern und das Interesse der Gäste wecken.

### INNOVATION UND ÄSTHETIK

Innovative Designelemente können die Sinne der Gäste anregen und ihre Erwartungen übertreffen. Kreative Präsentationen von Gerichten und einzigartige Raumgestaltungen tragen zur Attraktivität bei.

### NACHHALTIGKEIT

Ein bewusster Einsatz von nachhaltigen Materialien und Energieeffizienz in der Architektur kann die Umweltauswirkungen eines Restaurants reduzieren und die Nachhaltigkeit der kulinarischen Angebote fördern.

zung von Kulinarik, Design und Architektur steht im Mittelpunkt seiner Arbeit. Für Pascal Schmutz ist es von Bedeutung, dass Design und Architektur eines Restaurants perfekt mit seiner gastronomischen Vision harmonisieren. „Es darf nicht vergessen werden, dass am Ende das Wohlbefinden der Gäste oberste Priorität hat. Ein langfristig erfolgreiches Restaurant muss ein ganzheitliches Sinneserlebnis bieten“, hebt er hervor. Neben dem Essen und dem Service sind die äusseren Einflüsse die wichtigsten Aspekte, die die Stimmung beeinflussen und das Gesamterlebnis der Gäste massgeblich prägen (siehe Kasten). „Ein durchdachtes Design kann ein Gefühl der Geborgenheit vermitteln, während es gleichzeitig die Sinne der Gäste durch subtile Provokation oder innovative Elemente anregt“, erklärt Schmutz.

Der Spitzenkoch ist sich sicher: Die Gastronomie muss neu gedacht werden, denn in unsicheren Zeiten braucht es neue Ansätze. Im Jahr 2022 unterstützte Pascal Schmutz beispielsweise das traditionsreiche Boutique-Hotel Bären Gonten mit kreativen Ideen und neuen Konzepten oder kochte gemeinsam mit dem Schweizer Sänger Baschi im Frischeparadies in Zürich. Den gastronomischen An-

geboten im Skigebiet Engelberg-Titlis, die pünktlich zum Saisonstart lanciert wurden, hat Pascal Schmutz mit seinem kleinen eingespielten Team in kürzester Zeit ein neues Look-and-Feel verpasst. So wurde unter anderem die Möblierung aufgefrischt, die Dekoration verändert und die Speisekarte neu gestaltet. „Das Projekt ist unglaublich vielseitig, und es hat mir grosse Freude bereitet, es umzusetzen. Vor allem, weil die Zusammenarbeit mit Engelberg-Titlis dank seinem offenen und inspirierenden CEO und dem motivierten Team sehr unkompliziert verlief“, freut sich Pascal Schmutz. Beim Skigebiet Engelberg-Titlis stand der Spitzenkoch jedoch vor einer weiteren Herausforderung: In der Gastronomie fehlt es an Fachpersonal, und die Betriebe liefen weiter, als die Lokalitäten umgebaut wurden. Deshalb unterstützte er das Skigebiet mit eigens kreierten Convenience-Produkten, mit denen es 50 Prozent seines Angebots decken konnte – trotz Personalmangel und laufenden Betrieben. „Das Konzept soll sich auch auf zukünftige Projekte übertragen lassen. In der heutigen Zeit braucht es schnelle und effiziente Lösungen, die sich einfach umsetzen und individuell anpassen lassen“, sagt Pascal Schmutz.



**Auch Après-Ski gehört zu einem Skigebiet. An der neuen Bar Engel & Bengel gibt es gute Drinks und am Wochenende Musik mit DJs und Bands.**

**Im Skigebiet Titlis-Engelberg wird neu eine hochwertige und trotzdem preiswerte Gastronomie geboten.**



## EIN STÜCK BERGWELT AUF DEM TELLER

Pascal Schmutz unterstützte das Skigebiet jedoch nicht nur auf strategischer Ebene und mit der Einrichtung, sondern auch kulinarisch. So wurden unter anderem die Gerichte neu gestaltet: Im Zentrum steht dabei der enge Bezug zur Heimat, zu den Bergen und zur Natur. Serviert werden neu interpretierte Klassiker, die mit regionalen Zutaten zubereitet werden und dem Gästebedürfnis nach leichten Gerichten entsprechen. Das Berghotel Trübsee, das im Industrial Look daherkommt und einen neuen Self-Service-Bereich hat, wurde komplett umgebaut. Die neue Küche reicht von regionalen, leichten Alpengerichten mit vegetarischen und veganen Alternativen über Street-Food-Angebote, die vor allem auch die jüngeren Gäste mit dem Ghostbusters-Hotdog oder einer Currywurst abholen, bis hin zur Kuchen-Pâtisserie-Ecke. Mit der nahe gelegenen Metzgerei wurden neue Rezepturen für Würste und den Hackbraten erstellt. Pascal Schmutz legt grossen Wert darauf, mit lokalen Produzent:innen zusammenzuarbeiten, um neue, innovative und zukunftsweisende Rezepte zu kreieren. „Unser Ziel war es, so die Trends der Stadt mit den Ressourcen der Berge zu vereinen“, sagt Pascal Schmutz.

Auf der Terrasse des Berghotels eröffnete zudem das Fondue-Pop-up-Restaurant Witwe Bolte – eine Anlehnung an das Kinderbuch Max und Moritz –, für das eine Küche in einen Container eingebaut wurde, und die Apéro- und Après-Ski-Bar Engel & Bengel, in der an den Wochenenden DJs und Bands mit Live-Musik für Stimmung sorgen. Für Witwe Bolte hat Pascal Schmutz zusammen mit dem Maitre Fromager Rolf Beeler und einem Käser aus Engelberg eine Fonduemischung mit Käsen aus der Umgebung kreiert. Auch die Terrasse der Skihütte Stand erstrahlt in neuem Glanz. Dabei wurde mehr Platz für die Gäste geschaffen, die dort die Möglichkeit haben, feinste Alpenküche zu geniessen.

Pascal Schmutz aus dem Seeland ist ein aussergewöhnlicher Mensch. Seine Kochkarriere verlief steil, und er erlangte sein Handwerk in renommierten Restaurants wie dem Chesa Pirani in La Punt und bei Pierre-André Ayer in Freiburg. Er arbeitete lange Zeit eng mit Ivo Adam zusammen, bevor er die Position des Küchenchefs im Vitznauerhof, im Bambou in Luzern und im Epoca in Flims innehatte. Schliesslich wurde er Geschäftsführer und Küchenchef im angesagten Zürcher Restaurant Kaufleuten. Heute ist er selbstständig und glücklich mit seinem Werdegang. Er folgt nicht blind den Trends, sondern wählt sie sorgfältig aus und verzichtet auf sinnlose Moden. Darüber hinaus verfügt er über umfang-

Von August bis Dezember 2022 belagerten Sänger Baschi und Gourmetkoch Pascal Schmutz das Frischeparadies in Zürich und gründeten kurzerhand die Kulinarik-WG der Stadt.



Pascal Schmutz hat für den Bären in Gonten eine neue kulinarische Ausrichtung kreiert. Er hat das Team im Bären gecoach und gefördert. Neu finden Gäste kulinarische Köstlichkeiten mit einem regionalen Touch auf der Karte.



reiche Kenntnisse in Unternehmensführung und Teammanagement, die seinem Können in der Küche in nichts nachstehen. Schmutz, der viel gereist ist und mehrere Sprachen beherrscht, ist nicht überall gleichermassen beliebt, da er auch unangenehme Wahrheiten ausspricht, insbesondere in einer Branche, die sich oft selbst bemitleidet.

Insgesamt zeigt die Arbeit von Pascal Schmutz, wie Design und Architektur nicht nur das äussere Erscheinungsbild eines gastronomischen Betriebs gestalten, sondern

auch das Gesamterlebnis der Gäste beeinflussen und die Kulinarik auf ein neues Level heben können. Sein Streben nach Innovation veranschaulicht, wie diese Elemente zusammenkommen, um die Gastronomie zu einem aufregenden und inspirierenden Bereich zu machen.

**SCHMUTZIGE IDEEN GEFÄLLIG?**  
Ein Treffen mit Tausendsassa Pascal Schmutz lohnt sich nicht nur kulinarisch:  
[pascalschmutz.com](http://pascalschmutz.com)

Modulor

## ARCHITEKTURREISE

Interessiert?  
Jetzt provisorisch\* anmelden.  
**BOARDING**  
per E-Mail an  
[redaktion@modulor.ch](mailto:redaktion@modulor.ch)

# OSTUNGARN

24.06. – 30.06.2024

Im Osten Ungarns hat sich während der kommunistischen Zeit eine eigenständige und überraschende Architektur entwickelt, die wir auf unserer Reise besuchen werden.

#### PROGRAMM UND DETAILS\*

In Debrecen besichtigen wir Bauten unterschiedlicher Epochen und sind Gast beim bekannten ungarischen Architekten Péter Kovács. Er empfängt uns in seinem Wohnatelier und führt uns durch die Stadt. Ausflüge führen uns nach Nyíregyháza und zu frühen Beispielen der organischen Architektur. In Nyíregyháza hat der Architekt Ferenc Bán eine Architektur erschaffen, die mit kaum etwas vergleichbar ist. Hier finden sich Einflüsse aus dem japanischen Metabolismus, der Postmoderne und der organischen Architektur. Ein Besuch des Weinbaugebiets Tokaj mit Weinprobe rundet das Programm ab. Das detaillierte Programm folgt Ende Dezember 2023.

#### KOSTEN UND UNTERKUNFT\*

Reisepreis pro Person: 1750.- im Doppelzimmer, 2030.- im Einzelzimmer.  
Inkl. Nachtzug ab Zürich über Budapest nach Debrecen, Hotelübernachtung mit Frühstück und Transporten vor Ort.

\* Reiseleitung in Deutsch, Führungen in Englisch. Programmänderungen sind vorbehalten.

\* Die Anmeldung ist nicht verbindlich. Die Plätze sind limitiert, und provisorische Anmeldungen bis Ende Dezember 2023 werden vorrangig behandelt.