



PUBLIKUMS- LIEBLING

BOLERO

HARMONIE Nenad Mlinarevic (links) und Valentin Diem in der Brasserie Süd, ihrem neuen Lokal im Zürcher Hauptbahnhof.

BOLERO

GENUSS

**Das Zürcher Gastro-
nomen-Duo Valentin
Diem und Nenad
Mlinarevic hat in fünf
Jahren fünf Lokale
eröffnet. Was ist ihr
Geheimrezept?
Ein Gespräch in der
neuen Brasserie Süd
über Vierhundert-
Franken-Menüs,
Neid und richtig gute
Vanilleglace.**

ten fünf Jahren gemeinsam fünf Lokale in der Limmatstadt eröffnet: Auf die «Bauernschänke» folgte das vegetarische Restaurant «Neue Taverne», darauf «Neumarkt» und im Dezember 2023 dann die «Brasserie Süd» mit «The Counter». Während Letzterer auf einem hochexklusiven Konzept aufbaut (Sternekoch Mitja Birlo kocht für maximal siebzehn Gäste und 295 Franken pro Menü – exklusiv Getränke), ist die Brasserie Süd zweifelsohne das bisher grösste und anspruchsvollste Lokal der beiden. Die Bilanz nach einem Monat? Raketenstart – bis zu 450 Personen geniessen hier täglich «französische Finesse mit einer Prise Welt-offenheit». Kompetenz hin oder her – Diem und Mlinarevic haben sich damit selbst überrascht.

BOLERO Zürcher Hauptbahnhof, 370 Quadratmeter, 140 Innen- und 40 Aussenplätze, sieben Tage die Woche von morgens bis abends geöffnet – die Gastronomieszene sagte: Wenn das jemand stemmen kann, dann Sie. Was machen Sie besser als die anderen?

Interview **CHARLOTTE FISCHLI**
Fotografie
HORATIU SOVAIALA

NENAD MLINAREVIC Ist das so? Wow, das war mir gar nicht bewusst.

VALENTIN DIEM Das ehrt einen! Aber schwierig, diese Frage zu beantworten. Wir arbeiten bei all unseren Projekten handwerklich: Wir kochen frisch, versuchen, ein fittes und gut ausgebildetes Team zu stellen und das Angebot der Lokalität entsprechend zu gestalten ... ohne Kompromisse. Das hat heute wohl Seltenheitscharakter. Natürlich hilft uns aber auch die Erfahrung von früheren grossen Pop-up-Restaurants. Die Brasserie ist definitiv kein Anfängergeladen.

Als wir morgens um 8.50 Uhr – zehn Minuten vor Interviewbeginn – in der Brasserie Süd eintreffen, sitzt Valentin Diem bereits am Tresen, drei Minuten später trifft auch Nenad Mlinarevic ein. Wir notieren: Pünktlichkeit, das können die beiden. Wir schauen uns um: ein riesiges Lokal im Zürcher Hauptbahnhof mit personalisiertem Geschirr, grünen Polstern neben puderrosa Tischen, Wandpaneelen in Regenbogenfarben und dem berühmten Weltallteppich des Schweizer Labels Sula. Kontemporäre Grandezza, das können sie auch. Um uns schäkert gut gelauntes Servicepersonal mit den Köchen. Wir schliessen auf ein angenehmes Arbeitsklima. «Die Lockerheit kommt durch Kompetenz», wird uns Valentin Diem später erklären.

Sie haben sich zudem ein treues Following erarbeitet.

VD Stimmt. Aber dieses Lokal lebt zu einem grossen Teil von Laufkundschaft, und die kannst du nicht planen. An der Brasserie Süd kommen täglich 29 000 Leute ...

Wie man erfolgreich ist und erfolgreich bleibt, weiss das Duo Diem/Mlinarevic wie kein zweites. Der Unternehmer und der Spitzenkoch, beide gebürtige Zürcher, haben in den letz-

nen zu beherbergen, was uns mit Mitja Birlo hoffentlich gelingen wird. Das gibt es weltweit fast nirgends.

Was kommt bei Ihnen eigentlich zuerst: die Location oder das gastronomische Konzept?

VD Der Ort ist entscheidend, sein Vibe das A und O. Wenn alles zusammenpasst, ist das wie Magie.

Sind nicht Sie es, die diesen Vibe kreieren?

VD Ein Ort und ein Konzept befruchten sich bestimmt gegenseitig, aber die Aura der Lokalität muss stimmen. Man muss vom Gast ausgehen: Ist der Food gut, aber der Vibe grauenhaft, kommt er nie wieder. Stimmt der Vibe, das Menü hat aber noch Tücken, gibt er dem Laden vielleicht nochmals eine Chance. Das entspricht zwar nicht unserem Anspruch, ist am Ende aber entscheidend.

NM Eine Atmosphäre lässt sich auch nicht in einem Tag erschaffen. Die Neue Taverne beispielsweise hat sich in den letzten zwei Jahren stark entwickelt. Wir schärfen unsere Konzepte laufend, schreiben neue Karten, hängen neue Kunst auf. Ich glaube, es ist auch dieses Engagement, das uns auszeichnet.

Für welchen Schritt im Entstehungsprozess brennen Sie individuell am meisten?

NM Die Ausgangslage, etwas Neues aufzubauen. Für die Jungs (deutet zur Küche) ist das immer mega-

anstrengend, aber ich finde jeden Tag total cool (lacht)! Alles ist neu, aber ich weiss genau, wo wir hinwollen und sein sollten.

VD Für mich ist es eindeutig das Optimieren, das Schleifen, das Modellieren. Es ist nicht einfach, das zu beschreiben – es gibt unendlich viele Arten, ein Stimmungskonzept zu kreieren, aber nie eine Anleitung dafür. Man muss diese feine Balance zwischen Emotion und Professionalität finden. Das finde ich faszinierend.

Was ist einfacher: viele Gäste zu finden, die zum mittelhohen Preis essen, oder einige wenige, die für einen sehr hohen Preis essen?

VD Schwierig, zu sagen. Natürlich gibt es weniger Leute, die sich etwas sehr Teures leisten. Am Ende ist es aber immer eine Frage der Positionierung, der Kommunikation und der Erwartungshaltung, die man im Gast evoziert – und in einem zweiten Schritt auch erfüllen muss. «The Counter» hat seinen Preis, agiert aber auch auf höchstem Niveau. Hier in der Brasserie ist die Hauptchallenge, eine unterschiedliche Zahlungsbereitschaft auszugleichen.

NM Wir hatten sicher mehr Respekt davor, die Brasserie zu füllen – einfach, weil sie riesig ist. Wir sind ja trotz allem in Zürich und nicht in New York City. Jeden Tag mittags wie abends 130 Plätze zu besetzen, ist wirklich nicht einfach.

Ein Konzept wie das von «The Counter» kennt man hierzulande noch nicht, es hat besonders wegen seiner Preispolitik für Diskussionen gesorgt. Sie scheinen keine Zweifel daran zu haben, dass das Restaurant funktionieren wird.

VD Keine Sekunde. Mitja Birlo ist top, sein Team ist top, die Location ist grossartig, das Konzept super.

NM Um die Performance habe ich mir nie Sorgen gemacht. Der Food ist supergut, und Mitja und seine Frau, die als Sommelière und Gastgeberin funktioniert, bieten etwas an, das man hier in der Stadt sonst nicht findet. Aber klar, an einem Mittwochabend nach einem Tag im Büro gibt man nicht einfach so 450 Franken für ein Nachtessen aus. Dazu kommt, dass Mitja noch ein Insidername ist. «The Counter» wird

vorbei, im ganzen Hauptbahnhof ist es eine Viertelmillion. Wir müssen hier zugänglich und verständlich sein.

NM Dieser Betrieb ist auch für uns eine ganz neue Herausforderung. Wir haben sieben Tage die Woche Ganztagesbetrieb. Es hört also nie auf. Ich hatte – und habe – grossen Respekt vor diesem Projekt. Aber ich finds eben auch megainteresant.

VD Wir wurden regelrecht überrannt, obwohl ich wie immer chronische Angst hatte, dass keiner kommen wird. Sich darüber zu beklagen, dass zu viel läuft, ist aber ein Privileg. Wir optimieren noch immer täglich, bleiben ständig dran. Pünktlichkeit etwa gehört zu unserer Firmenkultur – wie Sie heute Morgen sehen konnten.

BOLERO Wie reagieren Sie auf Stimmen, die sagen, Sie seien insofern verwöhnt, als dass Sie stets die gefragtesten Lokalitäten der Stadt ergattern?

VALENTIN DIEM Auch wir haben schon oft tolle Locations nicht gekriegt. Aber klar, mit einem gewissen Bekanntheitsgrad und dem Beweis, Projekte erfolgreich umgesetzt zu haben, ist es manchmal einfacher. Für innerstädtische Top-Locations wie die Brasserie muss man sich aber aufwendig bewerben, mit Dossier, Konzept, Businessplan. Dann wird ausgewählt, was am besten passt. Ich glaube, diesmal hats geklappt, weil sich unsere Vermieterin SBB einen Betrieb wünschte, der sich vom Rest des Angebots im HB abhebt. «The Counter» ist da wie das Fähnchen auf dem Mount Everest.

NENAD MLINAREVIC Das Ziel der SBB war es, eines der ersten Bahnhofsrestaurants mit Gault-Millau-Rating und Michelin-Ster-

«Man muss stets die Balance zwischen Emotion und Professionalität finden.»

VALENTIN DIEM, Gastronom



À POINT Die Brasserie Süd serviert französische Küche mit einer Prise Welt-offenheit.



CUISINE Den Ganztagesbetrieb im Hauptbahnhofsgebäude besuchen pro Tag bis zu 450 Gäste.

deshalb mehr Anlaufzeit benötigen als die Brasserie.

VD Die Foodies wissen ja auch, dass sie nicht am ersten Tag reinspazieren sollten (schmunzelt). Obwohl, als wir am allerersten Abend im «Counter» essen waren, war das Niveau schon extrem hoch.

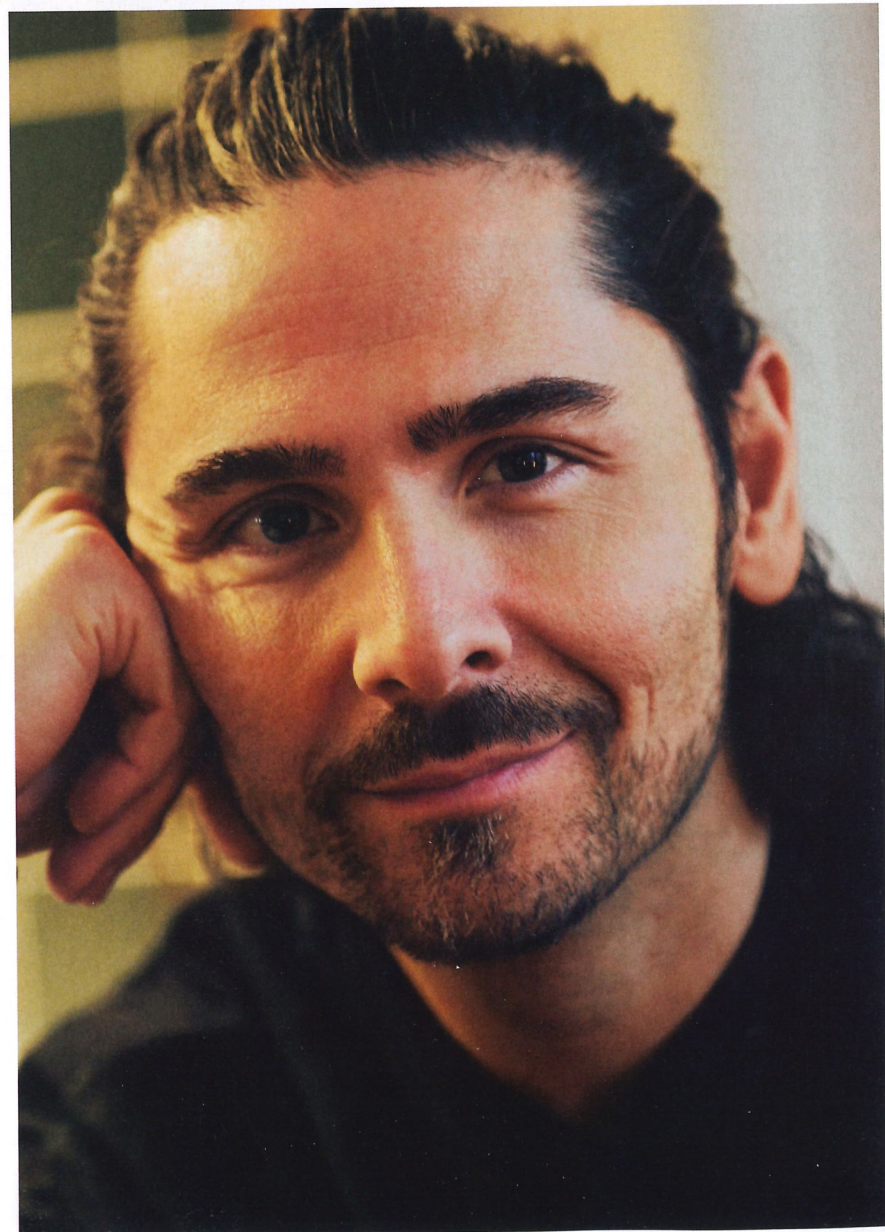
BOLERO Gibt es bei Ihnen eigentlich je einen Plan B?

VALENTIN DIEM Nein. Ist man genug überzeugt von Plan A, braucht es keinen Plan B. Da bin ich recht konsequent. Meine Hauptaufgabe besteht ja auch darin, Entschiede zu fällen. Natürlich überdenken wir diese im Verlauf der Zeit. Ist eine Sache aber entschieden, schauen wir nur noch nach vorn.

Nenad, Sie äusserten einmal den Traum von einem eigenen Lokal mit einem einzigen Tisch, zehn Plätzen, nur abends geöffnet ...

NENAD MLINAREVIC Ja, da hinten wäre es! Ich habe im «Counter» kürzlich für sechs Personen gekocht – das Restaurant hatte gerade Betriebsferien. Das war tatsächlich sehr schön. Aber was Valentin und ich hier machen, finde ich heute cooler, als immer nur in der Küche zu stehen. Ich mag es, in Bewegung zu sein, Platz für Neues zu schaffen und mich auch mal zurückziehen zu können. Wenn man wie Mitja arbeitet, ist man wie im Tunnel, da bleibt kein Platz mehr für anderes.

CHEF ÉTOILÉ Der ehemalige Zweisternekoch Nenad Mlinarevic entwickelt heute Gastronomiekonzepte.



VD Das ist wie Spitzensport: Du brauchst den totalen Fokus, musst psychisch wie physisch topfit sein.

NM Ich bin bald 43 Jahre alt. Ich möchte auch das Leben geniessen und anderes tun, als jeden Tag sechzehn Stunden zu kochen. Aber überlegt hab ich es mir schon. Und wenn ich bei Mitja und seinem Team vorbeischaue, werde ich auch mal wehmütig und denke mir: «Ich war mal einer von euch.»

Sie haben Kochen als Ihre Berufung bezeichnet. Wie sehr erfüllt Sie Ihre Rolle als Gastronom?

NM So zu arbeiten, wie ich es früher getan habe, ist irgendwann nicht mehr möglich. Heute baue ich Küchenchefs auf und ziehe mich dann zurück. Vermissen tu ich nichts. Wenn ich doch mal Lust habe, zu kochen, spaziere ich auch einfach in eine Küche rein und binde mir eine Schürze um. Das Team sagt jeweils: «Chef, bist du heute bei uns?» Und dann bin ich einer von ihnen, koche einen Posten und halte nicht einfach vorne den Löffel rein.

Wie oft kommt das noch vor?

NM Gerade eigentlich ständig (lacht). Ich ziehe mich erst zurück, wenn die Dinge laufen. Ich sitze nicht daheim rum, wenn ich weiss, dass mein Team im Scheiss ist.

VD Ich glaube, das ist mitunter ein Grund, weshalb du in der Szene so respektiert wirst: Du stehst nicht einfach am Pass, sondern übernimmst eine Station.

NM Ich muss die Dinge immer erst selbst gemacht haben, damit ich sie verstehe. Um ein Verständnis fürs Ganze zu entwickeln, musst du jede Position über mehrere Tage besetzt haben, von morgens bis abends.

Wie viel Platz für neue Lokale ist in Ihrem Portfolio noch vorhanden?

VD Genau das fragen wir uns auch immer (lacht)!

NM Vor allem aber fragen sich das unsere Mitarbeiter. Jedes Mal, wenn wir reinkommen und ein neues Projekt ankündigen, reagieren sie nur noch mit einem Wort: Wann?

VD Wir sind intuitiv, folgen einfach den Möglichkeiten. Wir haben bestimmt

noch zwei, drei Ideen. Gegen oben ist alles offen.

Wo mangelt es Ihrer Meinung nach denn in der Schweizer Restaurantlandschaft, wo besteht noch Potenzial?

VD Grundsätzlich finde ich es immer wieder erstaunlich, wie gut Angebot und Niveau in der Schweiz sind. Vor fünf Jahren musste man für grossartiges Essen nach Paris oder London. Heute gibt es hier viele tolle Läden, in denen ich auch privat gern essen gehe.

NM Nach meiner Kochlehre habe ich mich auch nur ausserhalb von Zürich beworben. Es gab schlicht zu wenige Adressen, an denen ich hätte arbeiten wollen. Alle jungen Köche gingen damals in die Romandie oder zu Andreas Caminada ins Schloss Schauenstein.

VD Was ich vermisse, ist eine richtig gute handwerkliche Spezialitäten Metzgerei. Eine, in der es Terrinen gibt, selbst gemachte Würste ... So wie John Baker oder die Collective Bakery bei den Bäckereien aufgeräumt haben, das wünsche ich mir bei den Metzgereien. Das würde ich total feiern!

Wie offen ist der Schweizer Gast?

NM Da ist schon noch Luft nach oben.

VD Schweizer sind ja grundsätzlich ein kosmopolitisches, viel gereistes Völkchen. Aber es kommt auch immer auf das Individuum an.

NM Manche Gäste sind sehr unentspannt, kommen rein und nehmen gleich alles auseinander. Da weiss man auch direkt: Mit dem wird es kein guter Abend.

Prallt solche Kritik an Ihnen ab?

NM Es kommt auf den Tag an. Hast du sechzehn Stunden gearbeitet und dann kommt einer rein, der als Erstes einen abschätzigen Kommentar zum Interieur macht, denkst du schon: Ich habe grad andere Sorgen. Ich lese seit fünf Jahren keine Reviews mehr. Jemand im Unternehmen kümmert sich darum. Mich würde das nur ablenken.

VD Haters gonna hate. Aber ja, manchmal braucht man schon eine dicke Haut.

Erfolg bringt auch immer Neid mit sich. Nehmen Sie diesen in der Szene wahr?



GOURMET Das Portfolio von Valentin Diem umfasst diverse Restaurants, Pop-up-Konzepte und Cateringunternehmen.

Apropos Personal: In der Gastronomie gute Leute zu finden, gilt als eine der schwierigsten Aufgaben überhaupt. Wie bleiben Sie als Arbeitgeber attraktiv?

VD Wir mussten allein für die Brasserie fünfzig Leute einstellen, das ist tatsächlich nicht leicht.

NM In der Küche ist es etwas einfacher als im Service. Wir sind aber überall um Schichtarbeit – ohne Zimmerstunde – und eine Viertagewoche bemüht. Ausserdem können bei uns alle flexibel zwischen unseren Lokalen wechseln.

VD Da lernt man auch immer wieder etwas Neues. Wir nehmen die Bedürfnisse unserer Leute ernst, zahlen, so glaube ich, gute Löhne und bieten Perspektiven.

VD Ich empfinde das Verhältnis mit anderen Gastronomen als freundschaftlich, zumindest mit denjenigen, die ähnlich arbeiten und eine ähnliche Vision haben wie wir. Da tauschen wir auch gern mal Personal aus, verfassen ein Referenzschreiben oder nehmen einfach kurz das Telefon in die Hand. Ich respektiere jeden, der sich in der Gastronomie täglich den Arsch aufreisst und etwas bewegt. Es ist ein hartes Business.

NM Ich beschäftige mich nicht so sehr mit anderen, dafür habe ich keine Zeit. Macht jemand direkt nebenan ein Lokal auf, finde ich das cool, weil es den Platz belebt. Es zwingt einen, selber auch noch mehr Gas zu geben.

BOLERO Wie unterscheiden Sie sich als Führungspersonen?

NENAD MLINAREVIC Ich bin auf jeden Fall viel ruhiger geworden ... (lacht).

VALENTIN DIEM Im Alltag treffen wir uns nicht wirklich. Ich bin montags bis freitags im Büro und nur in der Küche, wenn ich Nenad wieder einen Vertrag hinstrecke. «Komm, unterschreib hier mal!» (Lacht.)

NM In der Küche bin ich auf jeden Fall kollegial, locker. Mein Team hat Respekt vor mir, und ich wiederum weiss, dass ich für sie verantwortlich bin. Da brauchen sie mir nicht «Chef» zu sagen. Wir machen auch oft etwas gemeinsam, besuchen am Sonntag etwa ein Sporttraining oder gehen im Sommer vor der Arbeit Velofahren, anstatt auszuschlafen. Nach einer Runde Sport und einer Dusche hast du in der Küche einfach viel mehr Energie.

VD Nenad ist für den Sport zuständig, ich fürs Afterwork (beide lachen). Sonst bin ich eher antiautoritär. Man nennt mich auch «The Ghost» – ich bin ein stiller Schaffer, schleiche eher rum und pflanze hier und da einen Samen. Unsere Teams sind sehr eigenständig und haben den Freiraum, eigene Ideen umzusetzen. Gastronomie ist schliesslich eine Teamleistung.

Nenad, Sie sagten in fast jedem bisherigen Interview, dass Sie sich eine bessere Work-Life-Balance wünschen. Haben Sie Ihr Ziel erreicht?

NM Jede Restauranteröffnung ist intensiv – in der ersten Woche der Brasserie stand ich sieben, in der zweiten sechs Tage in der Küche. Grundsätzlich bin ich viel ruhiger und ausgeglichener geworden, mache aber auch viel dafür. Sport natürlich, oder gerade gestern zum Beispiel Akupunktur. Da geht dann das Licht aus, klassische Musik an – und am Abend komme ich hierher und bin komplett entspannt.

VD Mein Stresslevel hat sich auch verbessert. Ich habe heute ein kleines Kind daheim, meine Frau führt ein eigenes Geschäft, wir teilen uns die Elternzeit fifty-fifty. Wenn ich aus dem Büro laufe, bin ich Familienvater. Das zwingt einen auch mal, frei zu nehmen – etwas, was ich mir früher vielleicht weniger erlaubt habe. Lustigerweise realisiere ich heute, dass ich die Dinge so oft schneller hinkriege als ursprünglich gedacht.

«Mein Team hat Respekt vor mir. Da brauchen sie mir nicht «Chef» zu sagen.»

NENAD MLINAREVIC, Koch und Gastronom

Mit welchen Gastronomen vergleichen Sie sich? An wem orientieren Sie sich, wer inspiriert Sie?

VD Unzählige. Ich gehe mit offenen Augen durch die Gegend, sehe ständig Spannendes. Oftmals inspirieren mich auch nicht die grossen Leuchttürme, sondern ein kleiner Take-away. Einzelne Bausteine faszinieren mich mehr als das grosse Ganze.

Welche Adressen haben Sie in letzter Zeit begeistert?

NM Ich war in New York und fand das «Carbone» sehr cool. Das war irgendwie wie in einem Mafafilm: die Kleidung, die Kellner, ihre Sprache ... Jeder wusste aber genau, was er zu tun hat. Und das Essen war sehr gut: authentisch gekocht, aber irgendwie anders. Valentin und ich assen kürzlich in der Brasserie Astoria in Stockholm zu Mittag – ein Konzept des schwedischen Sternekochs Björn Frantzén. Gerade expandieren viele Spitzenköche mit grösseren Lokalen und Brasseriekonzepten – sicherlich auch, weil diese Küche einfach zeitlos ist. Was wir hier heute kreieren, wird auch in zwanzig Jahren noch funktionieren und gern gegessen werden.

VD Ich vergleiche es gern mit Glace: Manche Leute drehen sicher durch, wenn sie mal Wasabi-Eis serviert bekommen. Aber hier in der Brasserie Süd offerieren wir die Sorte Vanille. Eine richtig gute Vanilleglace ...

NM ... überlebt alles andere!

Wir beenden das Gespräch mit fünf Fragen, die Sie mit «ich oder du» beantworten dürfen. Die erste: Wer zweifelt mehr?

VD Ich – oder du redest einfach weniger darüber. Obwohl ich schon finde, dass du in deinen Entscheidungen sehr bestimmt und klar bist.

NM Wir haben schon einiges zusammen gemacht. Ich weiss einfach, dass wir bei dem, was wir entscheiden, immer Vollgas geben.

Wer ist ehrgeiziger?

NM Im Business wohl beide gleich. Im Sport wahrscheinlich ich.

Wer hat mehr ungelesene Nachrichten auf dem Handy?

VD Das wäre wohl ich (beide lachen).

NM Ich antworte immer ziemlich schnell.

Worüber werden Sie sich immer einig sein?

VD Wir sind tatsächlich immer einer Meinung. Es ist wirklich erstaunlich.

Wie bitte? Sogar bei Hobbys, beim Fussballklub?

NM Ich würde nicht mit dir Golfen kommen.

VD Und ich nicht mit dir Velofahren, da kannst du meine Wädli noch so oft loben.

À TABLE Für das klassisch-kontemporäre Interieur der Brasserie Süd zeichnet Diems Frau und deren Architekturbüro Suter Plus verantwortlich.

