

# Hohe Rechnung, magere Rendite

Trotz 19 Punkten im Gault Millau: Andreas Caminadas Kochkunst zahlt sich finanziell kaum aus

Rund 200 Franken zahlt man für ein Essen beim Koch des Jahres. Doch Spitzengastronomie ist keineswegs ein betriebswirtschaftliches Erfolgsmodell.

## Ruth Spitzenpfel

Andreas Caminadas Reich liegt da, wo sich einst die Ritter auf die Füsse getreten sein müssen. Das Domleschg hat angeblich die höchste Burgendichte Europas. Wie ein Kochfürst wirkt der 32-Jährige ganz und gar nicht, wenn er einem in der getäferten Stube von Schloss Schauenstein gegenübersteht – eher wie ein Parzival, ständig getrieben von der Suche nach dem heiligen Gral des absoluten Geschmacks. «Ich will meinen Gästen hier ein Erlebnis bieten, das sie nie mehr vergessen», sagt er. Den höchsten Ritterschlag seiner Zunft, die drei Sterne, hat ihm der Guide Michelin letzte Woche noch verweigert. Er ist aber weiterhin wichtigster Hoffnungsträger für diese edle Tafelrunde. Doch auch drei Sterne machen ein Restaurant nicht unbedingt zur Goldgrube – eher im Gegenteil.

## Platz für nur 28 Gäste

160 bis 205 Fr. kostet bei Caminada ein Menu von drei bis sechs Gängen, folgt man der Weinempfehlung mit einem anderen Tropfen zu jedem Gang kommt man nochmals auf 68 bis 123 Fr. Auf den ersten Blick scheint das viel Geld zu sein. Doch verkaufen kann er dieses Angebot mittags maximal 16-, abends 28-mal. Mehr Plätze gibt es an den fein gedeckten Tischen nicht. Dafür arbeiten mit ihm 15 Personen, geöffnet hat er an 5 Tagen, 42 Wochen im



Spitzenkoch Andreas Caminada vor Schloss Schauenstein: Das Restaurant ist praktisch immer komplett ausgebucht.

nicht übertrieben. «Im französischen Service wird da noch um einiges zugelegt. Aber das verdürbe mir die Atmosphäre.»

Insidern ist jedoch klar, dass Caminada mit seinem Restaurant in einer internationalen Liga antritt, in der Rentabilität eher die Ausnahme ist: In Deutschland hängen 7 von 9 Drei-Sterne-Restaurants am Tropf eines gutgehenden Hotels.

«Ich hätte es nicht geschafft, wenn ich später nicht bei Hans-Peter Husong erfahren hätte, dass es auch anders geht.» Sein Lehrmeister in Uetikon an der Zürcher Goldküste hat seit 1998 zwei Sterne. Bei ihm arbeiten insgesamt 8 Personen für die 25 Plätze des

reneinsatz von 40 bis 45% – in der Durchschnitts-Gastronomie gelten 28 bis 35% Kostenanteil für Lebensmittel als gesund. Doch der Preis für einen weiteren Aufstieg wäre ihm zu hoch. «Um das Drei-Sterne-Niveau zu erreichen, müsste ich noch vier bis sechs Leute einstellen. Dann bliebe für mich

## Andreas Caminada

Andreas Caminada ist von Gault Millau 2007 zum ersten Mal zum «Koch des Jahres» gekrönt worden. Der Bündner hat sich seither nicht ausgeruht: 2009 gewinnt er den Titel erneut und steigt zudem als jüngstes Mitglied in den er-

nichts mehr übrig», sagt er. Die Rentabilität von Restaurants ist ein notorisches Problem. 43% der Betriebe schreiben rote Zahlen, wenn ein Unternehmerlohn eingerechnet würde, hat der Branchenverband Gastro-Suisse errechnet. Besonders gefährdet sind Kleinstunternehmen, die drei Viertel der Restaurants ausmachen: Bei den Betrieben mit weniger als 550 000 Fr. Umsatz pro Jahr finden sich auch die meisten, die Verluste schreiben. Die Credit Suisse beurteilt die Kreditwürdigkeit eines neuen Restaurants mit Hilfe eines komplexen Regelwerks. Eine geringe Betriebsgrösse allein sei aber kein Hinderungsgrund. «Wichtig ist uns die segmenttreue Strategie. Ein

Als Caminada 2003 sein Projekt lancierte, hätten viele Fachleute vor allem beim Standort weitab der zahlungskräftigen Zielgruppe das grösste Fragezeichen gemacht. Entsprechend vorsichtig ging Caminada auch ans Werk. Ein zweiter Koch, ein Spüler und seine damalige Lebenspartnerin im Service mussten genügen. Ganz ohne Starhilfe ging es aber auch bei Caminada nicht. Die Heinrich-Schwendener-Stiftung, der das Schloss gehört, baute es zu einem Bijou um und gewährte zu Beginn einen sehr günstigen Pachtzins.

«Am Anfang war der persönliche Einsatz schon enorm hoch», erinnert sich Caminada. Wie hoch, zeigt etwa die Tatsache, dass er gleich drei Personen einstellen musste, um seine Lebenspartnerin zu ersetzen, als diese nach fünf Jahren aus dem Geschäft ausstieg. Dass sich Caminada heute auch selbst einen Lohn auszahlen kann, liegt daran, dass er auf Monate hinaus ausgebucht ist.

## Erfolgreich in der 14. Generation

Das extrem hohe Niveau zu halten, wird für Caminada die eigentliche Herausforderung. Dass man auch in der anspruchsvollen Gastronomie langfristig bestehen kann, beweist der «Bären» im bernischen Utzenstorf (14 Gault-Millau-Punkte): Martin Thommen ist Vertreter der Familie in der vierzehnten Generation. Der junge Koch weiss, was Sterne-Küche bedeutet, hat er doch bei den Altmeistern André Jaeger und Horst Petermann gelernt. «Das ist für unseren Betrieb nicht erstrebenswert», sagt er. Im schmucken Haus müsste man sonst zu viele Traditionen und Stammgäste aufgeben. Das betriebswirtschaftlich Vernünftige mit