

(Im Gespräch)

Kantine mit Sterne- niveau

Küchenchef und marmite youngest
Guy Estoppey gibt Einblick in seine Tätigkeit
im Swiss-Re-Gästerrestaurant K2, in dem
normalerweise nur Geschäftskunden speisen.

Interview: Emil Bischofberger
Bilder: ZVG

Die ersten zehn Jahre Ihrer Karriere kochten Sie in Sternerestaurants. Dann wechselten Sie ins Gästerrestaurant K2 der Swiss Re, das nicht öffentlich ist. Hatten Sie keine Lust mehr auf Spitzengastronomie?

Meine letzte Station war etwas zu intensiv gewesen, so wollte ich nicht weitermachen. Da kam mir das Angebot als Chef de Partie bei der Swiss Re gerade recht. Mein guter Freund Ale Mordasini war hier ebenfalls Chef de Partie und erzählte mir nur Gutes. Zudem ist das Niveau hier ähnlich hoch, im Gästerrestaurant K2 scheuen wir einen Vergleich mit der Sterneküche nicht. Ich dachte mir: Ich bleibe ein, zwei Jahre, dann ziehe ich weiter...

...elf Jahre später sind Sie immer noch hier, mittlerweile als Küchenchef. Wie gross ist Ihr Verantwortungsbereich?

Wir betreiben im oberen Geschoss des Klubhauses am Mythenquai in Zürich zwei Restaurants: Das Gästerrestaurant K2 mit

45 Plätzen, in dem unsere Geschäftsleitung und die Client-Manager mit Kunden und wichtigen Partnern aus Politik und Wirtschaft verwöhnt werden, und das Casual, in dem alle Mitarbeitenden, vom Lehrling bis zum CEO, für 49 Franken einen Dreigänger essen können. Für die beiden Restaurants verantworte ich die Küche, mit meiner Equipe von zehn Köchinnen und Köchen, dazu drei Lernende. Im Erdgeschoss gibt es zudem ein Mitarbeiterrestaurant, das K1, in dem täglich fünf Menüs angeboten werden.

Was ist anders in Ihrem Kochalltag gegenüber jenem in einem öffentlichen Restaurant?

Unser Hauptgeschäft konzentriert sich auf den Mittag, am Abend führen wir verschiedene Events auf Anfrage durch. Wir repräsentieren die Werte unserer Firma, auch in Bezug auf Nachhaltigkeit, und leisten einen wichtigen Beitrag zur CO₂-Reduktion: Von jedem verwendeten Produkt wird der CO₂-Abdruck kalkuliert.

*«Wir machen
auch Sushi
aus Zürichsee-
Fisch.»*





70 000 Franken für Cuisine sans frontières

Die Swiss Re Foundation unterstützt 2025/2026 Cuisine sans frontières als ihre Schweizer «Charity of the Year». Für diese werden jeweils bei internen Events wie etwa einer Tombola Spenden gesammelt. Wegen seiner persönlichen Verbindung zu Cuisine sans frontières initiierte Swiss-Re-Küchenchef Guy Estoppey ein Galadinner zur Unterstützung der Wohltätigkeitsorganisation. Er konnte dafür eine Reihe von Spitzenköchen aus seinem Bekanntenkreis gewinnen, die unentgeltlich je einen Gang beisteuerten. Insgesamt wurden im Rahmen des Abends unter den 120 Gästen 35 000 Franken für Cuisine sans frontières gesammelt, die Swiss Re Foundation verdoppelte sie auf 70 000 Franken.

Was heisst das konkret?

Früher ging es im K2 primär um Edelprodukte. Seit ich übernommen habe, definieren wir Luxusprodukte übers Handwerk, also über die Arbeit, die wir in ein Produkt reinstecken. Dieses beziehen wir stets so regional wie möglich. So kommt der Fisch zu 85 bis 90 Prozent aus der Schweiz, wir machen auch Sushi aus Zürichsee-Fisch. Vom Garten auf unserem Dach ernten wir pro Saison eine Tonne Gemüse, dort haben wir auch sieben Bienenvölker. Jüngst haben wir von Zitronenbauer Niels Rodin Agrumenbäume gekauft, in drei bis vier Jahren dürften wir unsere ersten winterfesten Yuzu ernten.

Einen speziellen Abend erlebten Sie Anfang März, als Sie ein Galadinner zugunsten von Cuisine sans frontières ausrichteten, zusammen mit einer Reihe illustrier Gastköche. Wie wählten Sie diese aus?

Private Chef Ralph Schelling arbeitete mal hier bei der Swiss Re, Susanne Tobler ebenfalls – als Physikerin, bevor Sie das Tastelab gründete –, Sebastian Rösch vom Lindenhofkeller kenne ich aus marmite-youngster-Zeiten, Antonio Colaianni auch schon ewig, mein Chef de Partie Thomas Hauser arbeitete früher für ihn. Christian Jürgens, der im Sommer in der Villa Florhof startet, schrieb ich einfach mal auf Instagram an. Er war sofort begeistert, es war sein erster

Auftritt in Zürich. Besonders toll finde ich: Alle arbeiteten gratis.

Wie nahmen die Gastköche die Nachhaltigkeitsauflagen der Swiss Re auf?

Tabu waren einzig Produkte, die gegen die Swiss-Re-Grundwerte verstossen. Mehrere wählten Kombinationen mit viel Tradition, zwei Mal inspiriert von ihren Grossmüttern, sie kombinierten einfachste mit besten Produkten, was etwas Grossartiges ergab.

Früher kochten Sie in der Kochnationalmannschaft, auch Sterne und Punkte waren ein Antrieb. Wie leben Sie Ihren Ehrgeiz heute aus?

Mit Hyrox, einem neuen Wettkampfformat, das Ausdauer- mit Krafttraining kombiniert. Kürzlich gewann ich im Zweierformat meine Kategorie. Dafür trainiere ich fünf bis sechs Mal pro Woche. Wenn ich in einem normalen Restaurant arbeiten würde, läge das wohl nicht drin.

Reizt es Sie noch, sich einmal unter Ihrem Namen einen Stern zu erkochen?

Fürs Ego ja. Aber ich kann hier so viel machen, mich mit der Nachhaltigkeitsthematik in einem Ausmass beschäftigen, wie ich das in der öffentlichen Gastronomie niemals könnte. Ich sage nicht, dass ich einmal hier pensioniert werde. Aber es stimmt gerade sehr, sehr viel.

Talente setzen Trends

Deine Idee.
Deine Handschrift.



Anmeldeschluss
Mai 2026



Bewirb dich
jetzt!



marmite
YOUNGSTER