

Köbi Nett

Weniger ist mehr...

... so lautet der Leitspruch des Ausnahme Gastronoms Köbi Nett. Welche Ideen er spinnt, was er und sein Sohn vom GaultMillau halten und warum sie mit der Aufgabe des David38 genau richtig lagen, erfahren Sie in diesem Exklusiv Interview.

Von Christian Scheck

Im Restaurant «netts Schützengarten» herrscht noch die Ruhe vor dem Sturm, als sich der Entertainer der Schweizer Gastronomie mit mir an einen Tisch setzt. «Gestern trat ich im Alp7 als George Clooney auf» erzählt er gleich ganz freudig und holt seinen iPod aus der Hosentasche um mir den bildlichen Beweis zu zeigen. Dass er auch sonst ein junggebliebener und stets nach neuen Ideen suchender Spitzengastronom ist, wird während des spannenden Gesprächs immer wieder deutlich. Als Sohn eines Wirts zog es ihn nach den Lehrjahren im In und Ausland wieder zurück in die Schweiz. Mit seinem damaligen Restaurant «Schnäggehüsl» galt er als Vorreiter und lenkte zum ersten Mal die Blicke des GaultMillau in die Ostschweiz. Weitere Restaurants und Erfolge, wie ein Michelin Stern folgten. Seit 2001 betreibt er nun das Restaurant «netts» in der Schützengarten Brauerei, welches zum Mutterhaus der stetig wachsenden «Gastro-Dynastie Nett» wurde.

«Ein zufriedener Gast ist mir wichtiger als ein zufriedener Gourmet-Führer»



Vater und Sohn zum Bewertungssystem des GaultMillau:

Mit Senior und Junior zusammen unterhalte ich mich über das Bewertungssystem des GaultMillau und dass auch so eine namhafte Institution ihre Schwachpunkte hat. So erklärt Nett Junior: «Wenn jemand bei einem Bankett dreihundert Essen rausschickt und man das mit jemand, der mit fünf Köchen für knapp zwanzig Personen kocht vergleicht, stimmt es einfach irgendwo nicht mehr. Alleine könnte ich für Sie auch für 19 Punkte kochen». Genauer wird dann sein Vater: «Man sollte ein neues Bewertungskonzept erstellen und die Restaurants in passende Kategorien einteilen. Ein Spitzengourmetkoch, der vielleicht nur 25–30 Plätze und 3–4 Tage in der Woche offen hat mit einem Menü, das den ganzen Monat lang gilt, hat vollkommen andere Voraussetzungen als ein Betrieb wie unserer, der eine ganz andere Frequenz aufweist. Deshalb denke ich sollte man die Betriebe besser einteilen.»

Vom Stamm und seinen Ästen

Und diese Zufriedenheit der Gäste kommt auch durch die Omnipräsenz der Familie Nett zum tragen. Man fühlt sich einfach umsorgt und wie zu Gast bei guten Freunden. So verwundert es auch nicht, dass nahezu die gesamte Familie im Unternehmen Nett mitwirkt. «Jeder Mitarbeiter sieht jeden Tag einen Nett und jeder Gast sieht jeden Tag einen Nett» betont der Junior und verdeutlicht so die enge Verbundenheit der ganzen Familie mit dem Stammrestaurant und den weiteren «Ästen» die aus dem Stamm wachsen. Die Äste, erklärt mir Oliver Nett, sind die zahlreichen Projekte, die aus dem Mutterhaus heraus entstehen und die es auch rund um die Uhr zu betreuen gilt. Im Einzelnen sind dies vor allem das Café Gentile in St.Gallen, welches dieses Jahr mit dem Best of Swiss Gastro Award als innovativstes Trendlokal ausgezeichnet wurde, das Alp7, welches momentan zur Olma-Messe betrieben wird und viele Catering- und Bankettanfragen aus dem In- und Ausland. So richten die Netts Promihochzeiten auf Mallorca, Bankiersdiners in St.Gallen und Caterings für die Modeschauen in Paris aus. Aber auch die tägliche Belieferung von Unternehmen und Büros mit diversen Köstlichkeiten gehört zum «daily business», wie Sohn Oliver so schön sagt.



Familienbande: Die Netts sind ein eingespieltes Team (v.r.n.l.) Pia Nett, Köbi Nett, Roos Nett und Oliver Nett mit Sohn

Familienclan

Die Stärke und der Zusammenhalt der Familie, wie auch die Verwurzelung in der Ostschweiz sind für Köbi Nett zentrale Pfeiler in seiner Philosophie. An diesem Punkt kommt nun sein Sohn Oliver Nett ins Spiel, welcher sich in der Zwischenzeit zu uns an den Tisch gesellt hat. Beide klären Sie mich über die genauen Familienverhältnisse auf und wer welche Aufgaben hat. «Da wäre mein Vater und seine zweite Frau Pia, ich Oliver Nett mit meiner Frau Roos und meine Schwester, auf die man im Notfall immer zurückgreifen kann» erklärt Oliver Nett. Des weiteren ist sein Cousin in der Geschäftsleitung des «Gentile» tätig. Das Gespräch entwickelt sich rasant und so kommen wir auch auf ein heikles Thema zu sprechen – zumindest unter Gourmetköchen. Den GaultMillau. «Man bemängelte beispielsweise bei mir, dass ich eine Bratwurst auf der Speisekarte hatte» führt Köbi Nett aus. Sein Sohn ergänzt: «In den letzten Jahren wurden wir gerade wegen unserer Vielfalt gelobt und nun scheint wohl die Richtung gewechselt zu haben. So wurde unsere Küche diese Jahr als kunterbunt bezeichnet.» Aber weil den Netts die Zufriedenheit ihrer Gäste über alles geht, stehen neben den üblichen exquisiten Gerichten der Haute-Cuisine auch die ganz GaultMillau untypischen Gerichte auf der Speisekarte. Denn «ein zufriedener Gast ist mir wichtiger als ein zufriedener Gourmet-Führer», hakt sein Vater noch einmal nach.



Hier sind die Netts zu finden...



Das Mutterhaus – «netts»

Seit dem Jahr 2000 hat Köbi Nett aus dem Restaurant in der St.Galler Schützengartenbrauerei das «weltbeste Brauerei Restaurant», wie er selber gern sagt, geschaffen.



Die Trendschmiede – «Gentile»

Mit dem «Best of Swiss Gastro Award» in der Kategorie Trend ausgezeichnet, gilt das Gentile als die «Experimentierküche und Trendschmiede» der Netts.

Die Zukunft – «Alp7»

Als Nachfolger und Ersatz der abgebrannten Halle7 begonnen, ist das zweistöckige Zelt mittlerweile ein Renner. Alt und Jung kommen gleichermaßen zusammen, wenn Köbi Nett selber als DJ auflegt. Für die Zukunft soll das Konzept weiter ausgearbeitet werden.



Auf Reisen – Paris, Mallorca

Neben dem Restaurantbetrieb ist das Catering und Eventmanagement ein grosser Teil des Unternehmens. Bis auf die Insel Mallorca und nach Paris reicht mittlerweile der gute Ruf der Netts.

Soziale Verantwortung

Seit Jahren nehmen die Netts ihre Verantwortung gegenüber ihren Mitarbeitern sehr ernst. Auch in der Nachwuchsförderung sind sie beispielhaft. Von insgesamt **siebzig Mitarbeiter sind momentan zwölf in der Lehre**. Und dass das Arbeitsklima durchaus fördernd und produktiv ist, zeigt die Tatsache, dass einer der letztjährigen Serviceauszubildenen als **Beste in der Schweiz** abgeschlossen hat. «Es kommt so auch viel wieder zurück» begründet Oliver Nett diese Philosophie der sozialen Unternehmensführung. «Nach ein paar Jahren im Ausland kommen manche zurück zu uns und bringen neue Ideen mit». Allein die Tatsache, dass man seit gut zwanzig Jahren noch nie ein Stelleninserat schalten musste und sich ständig Bewerber melden, spricht für sich.

Gastgeber aus Leidenschaft

Auf meine Frage, ob es ab und an zu Unstimmigkeiten käme, wenn der Junior zukunftsorientierte Visionen hat, die die ältere Generation vielleicht verweigert, erhielt ich eine überraschende Antwort. «Ich bin eher der Konservative und mein Vater der Innovative, den man manchmal bremsen muss» scherzt der smarte Nachwuchsgastronom. «Aber wir harmonieren wunderbar und wenn er mich einmal mit dem Virus angesteckt hat, kämpfen wir beide für die gleiche Sache.»

«Und für die Zukunft, so sind wir uns beide vollends einig, soll gelten: Weniger ist mehr» ergänzt Nett Senior. Viele haben in der Zwischenzeit an der Tür angeklopft und der Familie verlockende Angebote zur Übernahme namhafter Gastronomiebetriebe unterbreitet, doch Köbi Nett lehnte ab. Ihm ist es wichtiger gut zu sein in dem was er macht. Dabei gilt: weniger ist oftmals mehr. So wurde auch das renommierte Restaurant David38 nicht aus finanziellen oder gesundheitlichen Gründen, wie oft behauptet wurde, abgegeben, sondern aus dem einzigen Grund, dass man sich ganz gezielt wieder auf die Basis des «netts» und den Catering- und Eventbereich konzentrieren wollte.

«Ich bin eher der Konservative und mein Vater der Innovative»

Übernahme namhafter Gastronomiebetriebe unterbreitet, doch Köbi Nett lehnte ab. Ihm ist es wichtiger gut zu sein in dem was er macht. Dabei gilt: weniger ist oftmals mehr. So wurde auch das renommierte Restaurant David38 nicht aus finanziellen oder gesundheitlichen Gründen, wie oft behauptet wurde, abgegeben, sondern aus dem einzigen Grund, dass man sich ganz gezielt wieder auf die Basis des «netts» und den Catering- und Eventbereich konzentrieren wollte. Langsam aber sicher füllt sich das «netts» mit hungrigen Geschäftsleuten, neugierigen Touristen und ausgelassenen Familien. Viele der Gäste begrüsst Köbi Nett persönlich und ist damit vollkommen in seiner Gastgeberrolle. Vater und Sohn verabschieden sich höflich und widmen sich anschliessend vollkommen ihren Gästen. «Wir sind eine richtige Gastgeberfamilie» sagen beide einstimmig zu mir – und das leben sie auch aus.



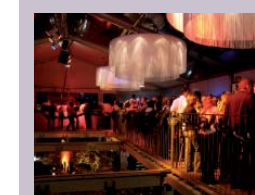
Die nächste Generation: Oliver Nett mit seinem Sohn

Zukunftsmusik

Viele Pläne und Projekte schwirren im Kopf des Michelin-Koch umher. Konkret ist die Ausweitung des «Gentile», welches überaus erfolgreich angelaufen ist, zu einem Beef-Club. Während tagsüber einfache Gerichte serviert werden, soll am Abend ein loungiger Beef-Club entstehen, in dem beste Steaks und Beef-Gerichte serviert werden. Lieferant ist unter anderem der Yellow Frontmann



Sehr freundlich, das «Molto Gentile»



Full House: Das Alp7-Zelt

Dieter Meier, der in Argentinien eine Rinderfarm und Weinanbau betreibt. Ein weiteres Projekt ist die Ausweitung des «Alp7»-Konzepts. Nach dem Brand der berühmten Olma-Halle7 belebte Köbi Nett diese Tradition mit dem «Alp7»-Zelt. In alpin-edler Atmosphäre bewirbt er und sein Team zur Olma hunderte Gäste von Jung bis Alt. Eine langfristige Fortsetzung dieses Erfolgs liegt also auf der Hand. «Ob das dann in einem Skigebiet, bei einem Seenachtsfest oder als fester Betrieb etabliert wird ist noch nicht sicher» sagt Oliver Nett. Sein Vater, der Illusionär reist dann noch kurz die Idee zu einem neuen Fernsehkonzept an. Wir sind gespannt...