



FISCHWAHL: Wenn Fisch, dann mit dem MSC-Label, das für nachhaltige Fischzucht steht.
SAUCENWAHL: Eine Vitaminbombe für die Sauce.
DAMENWAHL (KLEINES BILD RECHTS): 89 Mitarbeiterinnen halten René Mäglis Unternehmen auf Erfolgskurs.
KARTOFFELWAHL: Die «Härdöpfel» müssen festkochend sein, sonst wird es nichts mit den Kartoffelschuppen.



Allein unter Frauen

René Mägli ist Chef der zweitgrössten Reederei der Welt und beschäftigt in seinem Unternehmen nur Teamfähigkeit und geniesst es, mit Köchin Andrea Pistorius Kabeljaufiletts mit Kartoffelkruste an einer



Nachgefragt bei René Mägli

- **Was haben Sie immer auf Vorrat?**
Kaffee! Ich habe drei Espressomaschinen. Kaffee ist für mich das absolut Wichtigste.
- **Wie oft kochen Sie pro Woche?**
Wirklich kochen: zweimal pro Woche. Das ist dann ein Menü, das andere nicht kochen.
- **Kochen ist für Sie...**
... Hobby.
- **Was würden Sie nie im Leben essen?**
Meine Osterhasen. Ich lasse sie immer stehen, ich finde sie so schön.
- **Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?**
Mit der Frauenrechtlerin Alice Schwarzer. Ich möchte mal sehen, ob sie so einfach auf die Galanterie eines Mannes verzichtet. Das Migros-Magazin hat Alice Schwarzer zum Interview getroffen. Lesen Sie Seite 32.

Fisch würden die Ladys sehr schätzen», begrüsst Unternehmer René Mägli die «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius. Leicht irritiert hakt sie nach: «Ladys?» – «So nenne ich meine 89 Mitarbeiterinnen. Das hat sich bei mir eingebürgert, weil ich diese Bezeichnung nicht so spiessig finde wie Damen oder Frauen.»

Schon in den ersten Minuten ist klar: «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius hat es mit einem Gentleman alter Schule zu tun, einem Connaisseur, der sich in der Welt der Kulinarik auskennt: «Die «Säge» im solothurnischen Flüh ist mein Lieblingsrestaurant. Ein Spitzenlokal, das weit über die

Kantonsgrenzen hinaus bekannt ist.» Beim Essen achte er darauf, dass es sich um gute Grundprodukte handle. Daher sein kritischer Blick auf den Einkauf der Köchin.

«Ich bin ein Kontrolleur», sagt er lachend und analysiert mit Sachverstand die Frische des Kabeljaus, die Reife des Knoblauchs, die Konsistenz der Kartoffeln – nichts entgeht seinem geübten Auge. Andrea Pistorius kommt aus dem Staunen nicht mehr heraus: «Es wird mir eine Freude sein, mit ihnen zu kochen.»

Die zweitgrösste Reederei der Welt

Ehre, wem Ehre gebührt. Schliesslich nimmt sich der Chef der MSC Mediterranean Shipping Company S.A., notabene die zweitgrösste Reederei der Welt, Zeit fürs Migros-Magazin. «Bis heute sind viele Artikel über mich erschienen. Die Anfragen nehmen zu. Ich scheine ein Exot zu sein», witzelt René Mägli. Boulevardblätter jedoch, die ihn ganz privat zeigen wollen, kommen bei ihm nicht zum Zug. «Ich stehe für die Reederei ein, mein Privatleben bleibt hingegen tabu», sagt er, während er mit der Köchin die Kartoffeln rüstet.

«Warum scharen Sie ein reines Frauenteam um sich?», will sie wissen. «Frauen haben eine höhere Sozialkompetenz, sind teamfähiger und belastbarer», gibt der Manager zu Protokoll. Kaum nachvollziehbar, dass ein Mann seine Geschlechtsgenossen so vorführt. «Wir konnten die schwierigen Zeiten nur dank unseres starken Teamgeists be- ➔

Kochen mit der «Saisonküche»



Direkt vom Meer auf den Küchentisch. Unternehmer René Mägli und Köchin Andrea Pistorius im Gespräch über Qualitätsarbeit und Qualitätsprodukte.

Frauen. Der Basler schwört auf die weibliche Orangensauce zuzubereiten.



→ wältigen», erzählt er weiter. Die letztjährige Weltwirtschaftskrise hat die Containerschiffahrt schwer getroffen. Die Preise fielen ins Nichts, und als Notbremse wurden zwölf Prozent der Containerschiffe aufs Trockendock geholt. Heute hat sich die Situation auf dem Weltmarkt etwas erholt, was dem Genussmenschen Mägli die Zeit gibt, sich von Zeit zu Zeit den schönen Dingen im Leben zu widmen – wie etwa schönen Festen.

«Unsere MSC-Weihnachtsfeiern sind legendär. Die gehen weit über das Essen hinaus. Ich habe die bekannte Sängerin Nubya engagiert, die aus unserem Laienchor temporäre Profis machte», erzählt der Patron stolz. Dass daraus eine CD entstand, ist typisch für René Mägli. «Ich habe die Ladys überrascht. Sie wussten von den Aufnahmen nichts.»

Frauen sind für René Mägli die besseren Wesen

Während der mit Kartoffelschuppen belegte Kabeljau dem Garpunkt entgegenbrutzelt, sinniert der Unternehmer über das weibliche Geschlecht: «Es gibt Studien, die belegen, je mehr Frauen in der Führungsetage sind, desto höher ist die Rentabilität.»

Sind Frauen eigentlich die besseren Berufsleute? «So weit würde ich nicht gehen. Aber Frauen sind oft besser. Nur verdienen sie rund ein Drittel weniger in der Schweiz als ihre männlichen Kollegen. Eine Unsitte, der ich nicht folge», hält der Unternehmer fest.

René Mägli, der Emanzipator und Salonsozialist? «Beileibe nicht. Ich bin nur ein Geschäftsmann, der sein Unternehmen profitabel führen will», sagt er. Die Tafel ist gedeckt, Besteck und Teller sind platziert, die Gläser ausgerichtet – der Perfektionist richtet nach.

René Mägli, der Mann von Welt, isst, trinkt und geniesst. Auch nach dem Kochen und Essen, im Jaguar, mit dem er winkend von dannen rauscht. Da war doch noch was. Genau: René Mägli, der Gentleman neuer Schule.

Text Andreas Tölke

Bilder Marco Aste, Daniel Rihs

Kabeljaufilets mit Kartoffelkruste an Orangensauce

Hauptgericht für 4 Personen

Zubereitung

ca. 45 Minuten

Pro Person

ca. 30 g Eiweiss, 10 g Fett,

24 g Kohlenhydrate,

1350 kJ/320 kcal



ZUTATEN

- 2 festkochende Kartoffeln
- 1 TL Maisstärke
- ½ Bund Thymian
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 4 MSC-Kabeljau-Rückenfilets à ca. 150 g
- 2 Bio-Orangen, Olivenöl
- 20 g Butter, 2 EL Orangenlikör
- 1 EL Bitterorangenkonfitüre
- 1 Prise gemahlene Gewürznelken

ZUBEREITUNG

- 1 Kartoffeln schälen und mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Mit der Maisstärke bestäuben.
- 2 Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Knoblauch fein hacken. Zitronensaft, Thymian und Knoblauch mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Fischfilets darin 10 Minuten marinieren. Von der Hälfte der Orangen Schale abreiben. Frucht auspressen. Von den restlichen Orangen Schale samt weisser Haut wegschneiden. Orange in Scheiben schneiden.
- 3 Marinade von den Fischfilets streichen und aufbewahren. Fischfilets mit einigen Kartoffelscheiben schuppenartig belegen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Fischfilets zuerst auf der belegten Seite braten, bis die Kartoffeln Farbe angenommen haben. Vorsichtig umdrehen und fertig braten. Filets aus der Pfanne heben und warm stellen.
- 4 Butter und Marinade in die Pfanne geben und erhitzen. Orangenlikör, -schale und -saft, Konfitüre und Orangenscheiben dazugeben und alles aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken abschmecken. Fisch mit Orangenscheiben und der Sauce servieren.

Tipp

Dazu passen Salzkartoffeln oder Lauchrisotto (im Bild).



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter www.saison.ch im Jahresabonnement, 12 Ausgaben für nur Fr. 39.–