DANIEL HUMM - USA, NEW YORK



Quelle: Silvia Schaub. Schweiz am Sonntag, 7. 6. 2015 - Foto: thenewpotato.com

KURZ VORGESTELLT

Mit seiner Kunst, durch die Reduktion auf das Wesentliche höchsten Genuss zu erzielen, überzeugt Daniel Humm die Welt der Geniesser. Der Erfolg gründet nicht nur auf Humms Kochkunst, sondern auch auf seiner Persönlichkeit. - Nach der Covid-Pause ging Humm einen Schritt weiter: Er kocht nun ausschliesslich vegetarische Gerichte.

INFORMATIONEN

- Seine Karriere hat Hollywood-Potenzial: Schulabbruch mit 14 Jahren, eine Kochlehre in einem Schweizer Provinzlokal, dann Zwischenstationen im Gasthaus zum Gupf in Rehetobel und im Campton Place in San Francisco. Im Schnellzugstempo kletterte Daniel Humm aus Schinznach-Dorf die Karrriereleiter hoch und wurde soeben von der renommierten San-Pellegrino-Liste als weltbester Koch ausgezeichnet.
- «Das ist die schönste Auszeichnung, die man bekommen kann, weil sie von den Küchenchefs kommt, die ich immer schon bewundert habe», sagt er gegenüber der «Schweiz am Sonntag». Und: «Ich gewinne gern.» Dazu müsse man bereit sein, alles zu geben. Und das gibt der 38-Jährige jeden Tag. 15 Stunden hinter dem Herd seiner Restaurants Eleven Madison Park und NoMad in New York, das er mit seinem Geschäftspartner Will Guidara führt.
- Auszeichnungen: Guide Michelin: 3 Sterne. The World's 50 Best Restaurant: Nr. 1 im 2017

DATEN

Von Daniel Humm haben wir ein Rezept Gebackene Eier mit Spinat und Pilzen ausgewählt. Es lässt sich als Vorspeise oder kleinen Hauptgang mit Salaten servieren. LINK