

# «Ich bin ein glücklicher Mensch»

Sie ist die Grande Dame der Schweizer Spitzenköche: Tanja Grandits. 19 Gault-Millau-Punkte und zwei Michelin-Sterne zeichnen ihr Restaurant Stucki in Basel aus. Es sind jedoch die feinen, lieblichen Dinge im Leben, die sie glücklich machen. Und das Kochen.

Text: Simone Liedtke

Foto: © DigitaleMassarbeit





Ein liebevolles, unterstützendes Elternhaus und viel Zeit bei der Grossmutter in der Küche haben Tanja Grandits' Weg schon früh geprägt. Während des Chemiestudiums fand sie heraus, dass sie nicht nur mit dem Kopf arbeiten, sondern auch mit Herz und Händen kreativ sein wollte. Und ein Aufenthalt als Au-pair in Kalifornien zeigte, womit sie sich jeden Tag beschäftigen wollte: mit Kochen. Mit 23 Jahren begann sie die Kochlehre in einem Luxushotel im Schwarzwald und war kaum jünger als ihre Küchenchefs. Das stellte sich als Vorteil heraus, weil sie schon damals genau wusste, was sie machen und wie sie es erreichen wollte. So erledigte sie ihre langweiligen Aufgaben in der Frühstücksschicht und schlich sich in der freien Zeit ins Drei-Sterne-Restaurant, wo sie gegen Hilfe beim Gemüserüsten Rezepte und Tipps erhielt und sich so einen grossen Teil von dem, was sie wissen wollte, selber beibrachte. Weibliche Vorbilder gab es zu dieser Zeit noch keine, die professionellen Küchen waren eine männerdominierte, raue Welt. Sie habe sich nicht irritieren lassen von Männern, die dachten, sie müssten ein Macho-Gehabe an den Tag legen, meint sie rückblickend. Stattdessen blieb sie bei sich und setzte sich mit Beharrlichkeit durch.

«Morgens ist  
die schönste Zeit.  
Alles ist neu.  
Alles fängt wieder  
von vorne an.»

**WOMEN IN BUSINESS: Zu Ihrer Zeit war der Umgangston in den Küchen hart und sexistisch. Wie ist es Ihnen in der Ausbildung als Frau in diesem Umfeld ergangen?**

**Tanja Grandits:** In der Ausbildung war der Umgangston nicht freundlich aber okay.

In meiner Zeit in London war es anders. Da habe ich mit 50 Männern als einzige Frau zusammengearbeitet. Die Leute haben sich von morgens bis abends angeschrien. Es herrschte eine unglaubliche Hierarchie und kein Respekt voreinander.

**Woher kommt dieser raue Umgangston?**

Zu der Zeit war es gerade sehr angesagt, in London zu arbeiten. Es gab tolle Restaurants und die neuen Küchenchefs kochten unglaublich gut und arbeiteten 20 Stunden am Tag. Sie tranken, sie nahmen Drogen, sie brüllten. Das hat damals alles dazugehört. Es war Rock'n'Roll. Frauen gab es damals kaum.

**Wie konnten Sie da bei sich bleiben?**

Ich war immer freundlich, habe alle respektiert und habe mich auf meine Arbeit und auf meinen Weg konzentriert. Wenn mir etwas nicht gepasst hat, habe ich es angesprochen. Das hat etwas bewirkt. Ich als kleine Deutsche konnte tatsächlich die Atmosphäre ändern.

**Weil Sie die einzige Frau waren?**

Wahrscheinlich. Ich war sehr beharrlich und habe bewiesen, dass man gute Sachen machen und hart arbeiten kann, wenn man freundlich ist und die anderen Leute um sich herum respektiert.

**Welches waren die wichtigsten Stationen Ihrer Karriere?**

In London war ich im Claridge's Hotel. Alles, was ich dort gesehen und gelernt habe, war so unfassbar international: die Gastküchen aus der ganzen Welt, die Privatküchen von arabischen Königsfamilien. In London konnte man alles essen, was es auf der Welt gibt. Danach ging ich nach Südfrankreich aufs Land, in



Warme Farben, edle Materialien und feine Details schaffen im Inneren des Restaurant Stucki eine einladende Atmosphäre.



Wie kleine Kunstwerke präsentieren sich die Friandises von Chef-Pâtissier Julien Duvernay.

Fotos: © DigitaleMassarbeit

«Es sind diese kleinen, schönen Wahrnehmungen, die ich gerne teile und die mich so glücklich machen.»

ein wunderbares Restaurant mit einem Michelin-Stern in einem Château. Das war das Gegenteil von London. In der Provence gibt es diese unglaublich tollen Produkte. Das frische Gemüse, Ziegenkäse, die herrlichen Düfte der blühenden Kräuter – dort habe ich mich in die Produkte verliebt. Wir sind selber auf den Markt gegangen, haben die Produzenten kennengelernt und die Produkte direkt eingekauft.

#### Wie ging es weiter mit Ihrer Karriere?

In der Provence habe ich meinen Ex-Mann kennengelernt. Er ist Schweizer und ein unglaublich guter Koch. Wir sind dann zusammen in den Thurgau gezogen, wo wir uns selbstständig gemacht haben. Er hat von Anfang an gesagt, ich sei die Küchenchefin, weil ich das besser könne. Ich habe angefangen, sehr speziell zu kochen. Mit sehr vielen Kräutern und Gewürzen. Viele asiatische Produkte, Gewürze und Komponenten waren dabei. Ich konnte das, was ich gelernt hatte, in meinen eigenen Menus umsetzen. Nach knapp acht Jahren ist unsere Tochter Emma auf die Welt gekommen.

#### Wie haben Sie den Spagat zwischen der Mutterrolle und der Küchenchefin geschafft?

Ich war hochschwanger in der Küche am Arbeiten bis zum letzten Tag. Mir ist es da sehr gut gegangen. Als meine Tochter Emma auf die Welt gekommen ist, war ich die ersten drei Wochen zu Hause mit ihr. Während ich langsam wieder mit dem Arbeiten begonnen habe, war Emma tagsüber mit mir in der Küche im Maxi-Cosi. Dann ist unsere Nanny zu uns gekommen und hat abends auf Emma geschaut, während ich in der Küche war.

#### Was waren die wichtigsten Faktoren, damit diese Lebensweise funktionierte?

Ich habe immer in unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes gewohnt, war immer erreichbar. Und ich bin meine eigene Arbeitgeberin. Man kann sich schlecht organisieren als Küchenchefin in einem grossen Fünf-Sterne-Hotel. Ausser man hat einen Partner, der zu Hause bleibt und sich um Haushalt und Kinder kümmert.

#### Mussten Sie etwas für die Karriere opfern?

Ich habe immer das gemacht, was ich wollte. Und hatte nie das Gefühl, ich verpasse etwas. Vielleicht liegt das auch daran, dass ich nicht plane. Ich stelle mir vor, was ich liebe. Und dann mache ich es. Wenn es unrealistisch ist, mache ich es halt nicht mehr. Ich habe nicht den Anspruch, dass ich etwas Bestimmtes erleben muss, damit ich glücklich bin.

#### Wie führen Sie Ihre 50 Mitarbeitenden?

Bei uns sollte jeder, der in einer verantwortungsvollen Position ist, ein Vorbild sein. Natürlich gibt es eine Hierarchie. Was ich entscheide, das will ich so umgesetzt haben. Auch in der Küche ist es wichtig, dass es eine Hierarchie gibt. Das Miteinander ist

**Tanja Grandits** wuchs zusammen mit zwei Geschwistern in einem kleinen Dorf auf der Schwäbischen Alb auf. Nach Abitur und abgebrochenem Chemiestudium begann sie mit 23 Jahren die Kochlehre in der Traube Tonbach in Baiersbronn bei Harald Wohlfahrt. Weitere Stationen waren das Claridge's Hotel in London und das Château de Montcaud in Südfrankreich. 2001 eröffnete Grandits mit ihrem späteren Ehemann ihr eigenes Restaurant Thurtal in Eschikofen im Thurgau. Seit 2008 ist Grandits Chefin des Restaurants Stucki in Basel, das mit zwei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet ist. 2006, 2014 und 2020 erhielt sie von Gault Millau die Auszeichnung «Köchin des Jahres». Grandits ist zudem Kochbuchautorin und betreibt einen Konzept-Store mit eigenen Produkten.



Die monochrome Küche ist das Markenzeichen von Tanja Grandits. Jede Kreation folgt einer einzigen Farbwelt, wodurch ihre Gerichte eine visuelle Harmonie entfalten. Frische Aromen, edle Gewürze und die facettenreiche Vielfalt von Zitrusaromen spielen dabei eine zentrale Rolle und verleihen den Kreationen Tiefe und Raffinesse.





«Aus sich heraus wirken und die Welt aus sich heraus verbessern, lautet mein Credo.»

sehr respektvoll, freundlich und familiär. Es ist sehr wichtig, dass man Freude hat beim Arbeiten. Dass man miteinander Sachen kreiert, dass man hinter allem stehen kann. Es ist nicht laut bei uns in der Küche. Ich vertrage keinen Lärm. Probleme versuche ich mit einzelnen Gesprächen zu lösen. Ich höre meinen Mitarbeitenden zu. Ich behandle sie so, wie ich gern behandelt werden möchte. Und bin sehr klar in meiner Ausdrucksweise, wenn ich etwas möchte.

Wie beginnen Sie Ihren Tag?

Da ich gut schlafe, starte ich ausgeruht in den Tag zwischen halb sechs und sechs. Jeden Morgen reserviere ich eine Stunde für mich und mache mir einen feinen Tee, mache Yoga, höre Musik und habe einfach Zeit für mich. Das ist sehr wichtig. Ich finde den Morgen wertvoll. Morgens ist die schönste Zeit. Alles ist neu. Alles fängt wieder von vorne an. Das ist auch das Schöne an meinem Beruf, dass wir nichts für die Ewigkeit schaffen.

Sie leben mit Ihrer 19-jährigen Tochter zusammen, wie prägt das ihren Alltag?

Früher habe ich für Emma eine halbe Stunde am Morgen gekocht. Das hat mich sehr glücklich gemacht und erfüllt. Ich betrachte es als meine grösste Lebensaufgabe, dass sie immer tolle Sachen zum Essen hat. Sie schätzt es auch. Gemeinsam essen ist unsere schönste Zeit. Wir haben in der Küche ein Sofa und einen Küchentisch, da halten wir uns die meiste Zeit auf. Emma und ich sind uns sehr ähnlich, wir haben beide die gleiche Wahrnehmung und sehen die kleinen, schönen Dinge. Wie die Elfen.

Haben Sie Elfen gesagt?

Die Elfen waren immer ein Thema von mir. Ich bin deswegen auch schon nach Island gereist. Dort existieren sie offiziell. Es gibt einen Minister, der ist für die Elfen zuständig. Ich mag auch Kristalle, die Reflektionen an die Wand werfen. Wir sagen dazu



Elfen-Disco. Es sind diese kleinen, schönen Wahrnehmungen, die ich gerne teile und die mich so glücklich machen. Und ich bin froh, wenn andere Leute sie ebenfalls sehen.

Macht Sie diese Wahrnehmung einzigartig?

Früher dachte ich immer, die anderen sehen dasselbe wie ich. Erst viel später habe ich bemerkt, dass das nicht so ist. Dass sie das gar nicht sehen wollen. Es bedeutet ihnen schlichtweg nichts. Und ich sehe wahrscheinlich andere Sachen nicht, die ihnen wichtig sind. Mit der Zeit sehe ich immer deutlicher, wie riesig die Unterschiede sind.

Haben Sie auch mal Stress oder einen schlechten Tag?

Ja, natürlich, es ist nicht immer nur alles eitel Sonnenschein. Aber ich kenne mich selber so gut, dass ich mit allem umgehen kann. Ich mache jeden Morgen Yoga und gehe laufen. Und das gibt mir schon mal ein starkes Gerüst. Wenn der Stress dann aufkommt, bin ich stark und bei mir.

Haben Sie nie Momente, in denen so viel an Sie herangetragen wird, dass es zu viel wird?

Doch, doch. Aber dann ist es für mich das Beste, ich mache einfach ganz normal meinen Alltag weiter. Wenn ich so viel von mir geben muss, freue ich mich auf den Sonntag, wenn ich bei mir oben in der Küche kochen und backen kann. Das tut mir so unendlich gut. Das Kochen, die Produkte, der Umgang mit den Lebensmitteln – das ist für mich Liebe.

Foto: © DigitaleMassarbeit

Würden Sie sich als glücklichen Menschen bezeichnen?

Absolut. Ich wache manchmal morgens auf und kann es kaum fassen, wie viel Glück im Leben ich habe und wie viele unglaublich tolle Menschen in meinem Leben sind. Ich liebe Menschen und das Kochen ist der Ausdruck meiner Liebe für meine Mitmenschen. Durch diese Aufgabe bin ich gut gestützt und gesichert, so dass mich nichts wirklich umhauen kann.

Sehen Sie auch das grosse Bild und die weniger schönen Sachen in der Welt?

Das ist wichtig, um seine eigene Bedeutungslosigkeit zu sehen. Und für mich umso mehr eine Bestätigung, dass ich meinen Kosmos pflegen muss. Meine kleine Welt kann ich beeinflussen. Und durch die Freude, die ich den Leuten gebe, kann ich kleine Veränderungen herbeiführen. Aus sich heraus wirken und die Welt aus sich heraus verbessern, lautet mein Credo.

Waren Sie schon immer so ausgeglichen?

Früher nicht. Ich war sehr harmoniebedürftig, fast schon harmoniesüchtig. Ich habe jeden Konflikt gemieden, habe dann aber gemerkt, dass ein grosser Teil des Erwachsenenlebens mit Konfliktbewältigung und Problemlösung zu tun hat. Das ist auch im Betrieb ein grosses Thema, weil Mitarbeitende Konflikte scheuen und nicht über Probleme reden. Gerade bei den Abläufen, die wir haben, kann man nichts aussitzen. Man muss es besprechen

Was würden Sie einer Frau raten, die am Anfang ihrer Karriere steht?

Sich nicht zu vergleichen. Nicht mit anderen Frauen, nicht mit Männern, sondern bei sich bleiben und an sich selber glauben und niemals an sich zweifeln. —



She's Mercedes ist die Initiative für inspirierende Frauen, die ihre Ziele mit Fokus und Willensstärke verfolgen. Der innere Antrieb, mitzugestalten, verbindet die Marke Mercedes-Benz mit den Frauen, die etwas bewegen. She's Mercedes bietet Frauen in der Schweiz eine Plattform für gegenseitigen Austausch und Inspiration. Die Interviewserie stellt Vorbilder aus der Schweiz vor, die uns Mut machen, den eigenen Weg zu gehen und zu gestalten. Das nächste Interview folgt in der WOMEN IN BUSINESS-Mai-Ausgabe. Mehr zur Initiative und zu den Events von She's Mercedes in der Schweiz finden Sie unter [mercedes-benz.ch/shes](https://mercedes-benz.ch/shes).



SIMONE LIEDTKE ist freie Autorin und Journalistin mit Fokus auf Gesellschaft, Kultur und Wirtschaft. Sie schreibt für verschiedene Print- und Online-Magazine wie NZZamSonntag, Kulturzüri und Forbes DACH. Ursprünglich hat sie Psychologie studiert und war in der Werbung als Grafikerin tätig.

HR, Lohnbuchhaltung, Zeiterfassung & Spesenmanagement in einer Software

Die effiziente Gesamtlösung für das Personalwesen

Live erleben am  
HR Festival europe  
25. & 26. März 2025  
[abacus.ch/hrfestival](https://abacus.ch/hrfestival)



Human Resources



Lohnbuchhaltung



Zeiterfassung



Spesenmanagement

Ihr Nutzen

Unsere Module im Personalbereich bieten innovative Lösungen für ein effizientes HR-Management. Sie umfassen Rekrutierung, Employee Self Service (ESS/MSS), Personaldossier, Einsatzplanung, Vergütungsmanagement, branchenspezifische Lohnbuchhaltungen sowie die integrierte Erfassung von Arbeitszeit, Absenzen, Spesen und vieles mehr.



Weitere Informationen  
finden Sie unter:  
[abacus.ch/personal](https://abacus.ch/personal)

