Spitzenkoch Sven Wassmer ist neuer «Friend of the Brand» von Porsche Schweiz

27/01/2025 Sven Wassmer gehört zu den besten Köchen der Schweiz. In seinem Restaurant «Sven Wassmer Memories» im Grand Resort Bad Ragaz strebt er danach, Erlebnisse zu schaffen, die in Erinnerung bleiben. Dieser Anspruch an Einzigartigkeit und höchste Qualität verbindet ihn mit der Marke Porsche.

Im Alter von erst 38 Jahren gehört Sven Wassmer zu den aussergewöhnlichsten Köchen der Schweiz. Ausgezeichnet mit drei Sternen im «Guide Michelin» und 18 Punkten im «GaultMillau» gehört der Aargauer als Küchenchef des «Sven Wassmer Memories» im Grand Resort Bad Ragaz zur kulinarischen Elite der Schweiz. Mit seiner auf das absolut Wesentliche reduzierten Alpenküche hat er zudem eine eigene, unverwechselbare Handschrift entwickelt. «Mein Ding zu machen, war immer eine starke Antriebskraft für mich», sagt Wassmer dazu.

Dabei geht es Sven Wassmer darum, mit authentischen Gerichten Gefühle zu wecken. «Nur so schafft

man Erinnerungen», sagt er in Anlehnung an den Namen seines Restaurants. Und das verbinde ihn gleichzeitig mit der Marke Porsche, «die sich immer treu geblieben ist», so Wassmer. So sieht es auch Holger Gerrmann, CEO der Porsche Schweiz AG: «Sven Wassmer hat sich seinen persönlichen Traum in enger Verbundenheit mit seiner Herkunft verwirklicht und passt damit hervorragend zu unserem Markenkern. Wir freuen uns, gemeinsam mit Sven unvergessliche Erlebnisse für unsere Schweizer Community schaffen zu können.»

Seit dem Jahr 2019 ist Sven Wassmer für das «Memories» in Bad Ragaz verantwortlich, das er als Geschäftsführer und Küchenchef führt. Das Restaurant hat er von Grund auf mitkonzipiert. «Ein wichtiges Kriterium war dabei die Offenheit. Wir arbeiten nicht im Verborgenen, sondern bieten den Gästen volle Transparenz», sagt Wassmer. In der Spitzengastronomie gehe es aber nicht nur darum, was auf dem Teller liege, es gehe auch um die Mitarbeiter, das Design und die Art, wie man mit den Gästen interagiere: «Wir rufen zum Beispiel jeden Gast eine Woche vor dem Besuch bei uns an, das gehört zur Vorfreude und zum perfekten Erlebnis.» Auch hier sieht der Koch Parallelen zum Porsche-Erlebnis. «Was mich an Porsche fasziniert, ist diese Perfektion im Detail, das konsequent hohe Niveau an Engineering: Egal, welches Modell man fährt, man spürt immer diese Präzision, die nahtlose Abstimmung», sagt Sven Wassmer. Als Vater von zwei Kindern ist er in einem familientauglichen Porsche Cayenne E-Hybrid Coupé unterwegs und schätzt dabei die Mischung aus Raum, Sportlichkeit und relativer Sparsamkeit: «Dank der elektrischen Reichweite von bis zu 74 Kilometern kann ich zum Beispiel meinen Arbeitsweg elektrisch zurücklegen.»

Im kulinarischen Universum von Sven Wassmer spielen Heimat und Natur eine zentrale Rolle. «Mir wurde bald einmal klar, dass Luxus in der Küche nicht von gestern ist. Aber man muss ihn heute neu definieren. Indem man zum Beispiel darüber nachdenkt, woher man kommt. Ich bin geprägt von meiner Herkunft, der Natur, den Alpen, und das wirkt sich auf meine Küche aus», sagt Wassmer. Zu seinen *Signature Dishes* gehört das sorgfältig grillierte Entrecôte von der «alten Kuh» – Fleisch von artgerecht gehaltenen, zehn- bis zwölfjährigen Tieren. «Wir nehmen uns Zeit, Produkte zu suchen, Beziehungen zu Lieferanten, Produzenten und Züchtern aufzubauen, denn Zeit ist wahrer Luxus», ist Sven Wassmer überzeugt. So werde auch vieles, was vor der eigenen Haustüre wachse, zur Delikatesse und müsse nicht von weither zum Restaurant transportiert werden. «Denn Preiselbeeren aus dem Engadin oder Pilze aus dem Rheintal sind etwas Besonderes», sagt der Koch.

Und wenn es trotzdem Kaviar sein soll, hält Sven Wassmer auch hier etwas Besonderes bereit. Zusammen mit dem Schweizer Produzenten Oona aus Frutigen, hat der Spitzenkoch die ultrafrische Edition «Oona x Sven Wassmer» entwickelt. «Innerhalb von vier Tagen ist der Kaviar aus dem Fisch auf dem Tisch. Das gibt eine ganz andere Wahrnehmung von Frische und Salzigkeit und ist etwas, was es nirgendwo sonst gibt», beschreibt er diesen aussergewöhnlichen Moment in seinem Menü. Was ihn seit jeher antreibe, sagt Sven Wassmer, sei immer der Traum eines Restaurants gewesen, das er komplett nach seinen Vorstellungen gestalten könne, um darin eine neue Art der Gastronomie anzubieten. «Essen muss für mich Sinn machen, aber es muss auch eine grundsätzliche Berechtigung haben, so dass es auch in fünf oder zehn Jahren noch aktuell ist», sagt Wassmer.

MEDIA ENQUIRIES

Sandro Kälin

Head of Communications Porsche Schweiz AG
+41 41 487 91 16
sandro.kaelin@porsche.ch

Consumption data

Cayenne S E-Hybrid Coupé (WLTP)*: Kraftstoffverbrauch gewichtet kombiniert: 4,5 – 4,0 l/100 km; Kraftstoffverbrauch bei entladener Batterie kombiniert: 10,6 – 9,8 l/100 km; Stromverbrauch gewichtet kombiniert: 19,9 – 19,1 kWh/100 km; CO_2-Emissionen gewichtet kombiniert: 103 – 90 g/km; CO_2-Klasse gewichtet kombiniert: C – B; CO_2-Klasse bei entladener Batterie: G

*Further information on the official fuel consumption and the official specific CO_2 emissions of new passenger cars can be found in the "Leitfaden über den Kraftstoffverbrauch, die CO_2-Emissionen und den Stromverbrauch neuer Personenkraftwagen" (Fuel Consumption, CO_2Emissions and Electricity Consumption Guide for New Passenger Cars), which is available free of charge at all sales outlets and from DAT (Deutsche Automobil Treuhand GmbH, Helmuth-Hirth-Str. 1, 73760 Ostfildern-Scharnhausen, www.dat.de).

Link Collection

Link to this article
https://newsroom.porsche.com/de_CH/2025/unternehmen/porsche-friend-of-the-brand-sven-wassmer-schweiz-38474.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/1eaf68d7-77a4-4396-be1c-9ea264173e67.zip

External Links
https://newsletter.newsroom.porsche.com/prod/pag/NewsletterNewsroom.nsf/NewsletterActions?ReadForm&action=subscribe&language=PCH-de