



Available on the App Store

Get it on Google play

amazon



www.chefsbest.de/.at/.ch D 30383  
Deutschland, Österreich, Schweiz  
Ausgabe November-Dezember 2025

EDITION  
305

# Chefs best

CHEFS EDITION. FINE&FOOD. TECH CUISINE. PATISSERIE.

VERLAGSGRUPPE EB

Pressensendung · Entgelt bezahlt · ES-VERLAG GMBH · Scheidelestr. 2 · D-61130 Nidderau · Deutschland

DIE  
KRONE  
DER  
KULINARIK

DNA  
DUCASSE

AMBIENTE  
2026

MIX &  
MATCH

HIGH  
SPEED

PROZESSE  
IM FLOW

ALLES  
FÜR  
DEN  
GAST

ANUGA  
UND  
REKORDE

DIE  
DIGITALE  
GASTRO

VENDTRA

MATJES  
AROUND  
THE WORLD

HAUPTSTADT  
DER KULINARIK

GEBALLTE  
MAGIE

VILLINO – LA CUCINA DEI SENSI

**TONI NEUMANN**





Bildquelle Weizen gras: Veronika Stark

# TONI NEUMANN

## VILLINO – LA CUCINA DEI SENSI

---

AUTHENTISCH, SPAN-  
NEND, UNAUFDRING-  
LICH: SO LÄSST SICH DER  
KÜCHENSTIL VON **TONI  
NEUMANN** BESCHREI-  
BEN. ER IST KÜCHENCHEF  
IM **VILLINO – LA CUCINA  
DEI SENSI**, DAS SEIT 1998  
MIT EINEM MICHELIN-  
STERN AUSGEZEICHNET  
IST. WIR SPRACHEN MIT  
IHM IM **INTERVIEW.**



Bildquelle: Conni Breyer



1.



2.



4.

**Chefs best:** Herr Neumann, wie würden Sie Ihre Küche einem Gast beschreiben, der noch nie im VILLINO gegessen hat?

**Toni Neumann:** Man kann unsere Küche ganz gut beschreiben als Komposition aus französischen, italienischen und asiatischen Einflüssen, von mir und meinem Küchenteam immer wieder anders interpretiert.

**CB:** Wie kam es dazu, die Küchen Frankreichs, Asiens, Italiens und Bayerns unter einen Hut bzw. auf die Teller zu bringen?

**TN:** Idee und Konzept kamen von Reiner Fischer, Mitgründer und langjähriger ehemaliger VILLINO-Küchenchef. Dazu kamen die Einflüsse von André Jaeger, Chef der Fischerzunft in Schaffhausen. Jaeger war damals einer der drei, vier aller prägenden Köche in der Schweiz.

**CB:** Wie entsteht die Balance der Gerichte, gibt es eine Länderküche, die dominiert oder überwiegt?

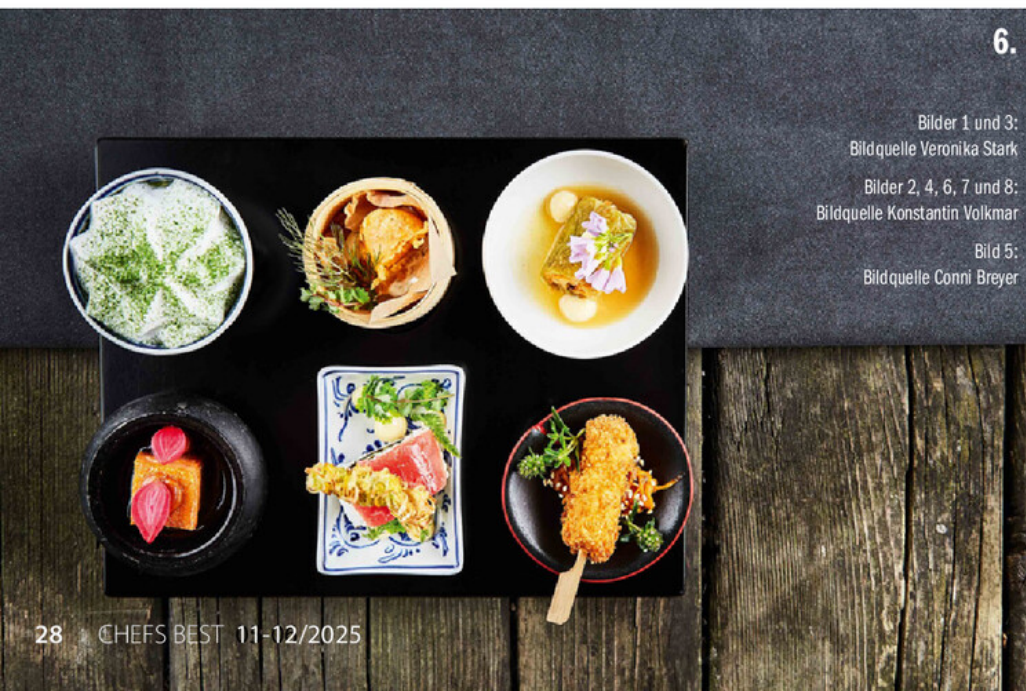
**TN:** Diese Balance ist natürlich subjektiv. Für mich müssen sich die verschiedenen Küchenstile auf dem Teller ergänzen, unterstützen und in der Konsequenz dann zusammen harmonieren. So, dass sie für unsere Gäste zum hoffentlich unvergesslichen Geschmackserlebnis werden.

**CB:** Was ist das Markenzeichen des Kochs Toni Neumann?

**TN:** Ich meine, dass meine Küche authentisch ist, spannend aber unaufdringlich, und dabei auf einem permanent hohen Qualitätsbewusstsein basiert.

**CB:** Wie viel Bodensee steckt in Ihren Gerichten, welche Bedeutung hat das Thema Regionalität?

**TN:** Wir führen im VILLINO ja seit über 30 Jahren einen Michelin Stern. Auf diesem Niveau kann und soll Regionalität dort sehr gerne eingesetzt werden, wo es wirklich Sinn macht. Die Qualität der Produkte – und dies über das ganze Jahr



6.

Bilder 1 und 3:  
Bildquelle Veronika Stark

Bilder 2, 4, 6, 7 und 8:  
Bildquelle Konstantin Volkmar

Bild 5:  
Bildquelle Conni Breyer



7.



– hat deshalb immer Vorrang. Von woher sie auch kommen. Unsere Lieferanten sind deshalb die besten in ihren jeweiligen Bereichen.

**CB:** Welche regionalen Zutaten werden in den Gerichten verarbeitet?

**TN:** Natürlich alle Milchprodukte aus dem Vorarlberg, dann immer wieder der Tagesfang vom Bodensee, Obst und Gemüse aus der Umgebung sowie Kräuter und Blüten aus dem VILLINO-Garten.

**CB:** Wie entsteht ein typisches Gericht von Toni Neumann?

**TN:** Learning by doing and by inspiration. Und natürlich lese ich, was auf der ganzen Welt in Sachen Kulinarik passiert.

**CB:** Wie oft wechselt die Speisekarte im VILLINO?

**TN:** Wir wechseln die Speisekarte alle sechs bis acht Wochen, für unsere Hotelgäste haben wir aber auch täglich wech-

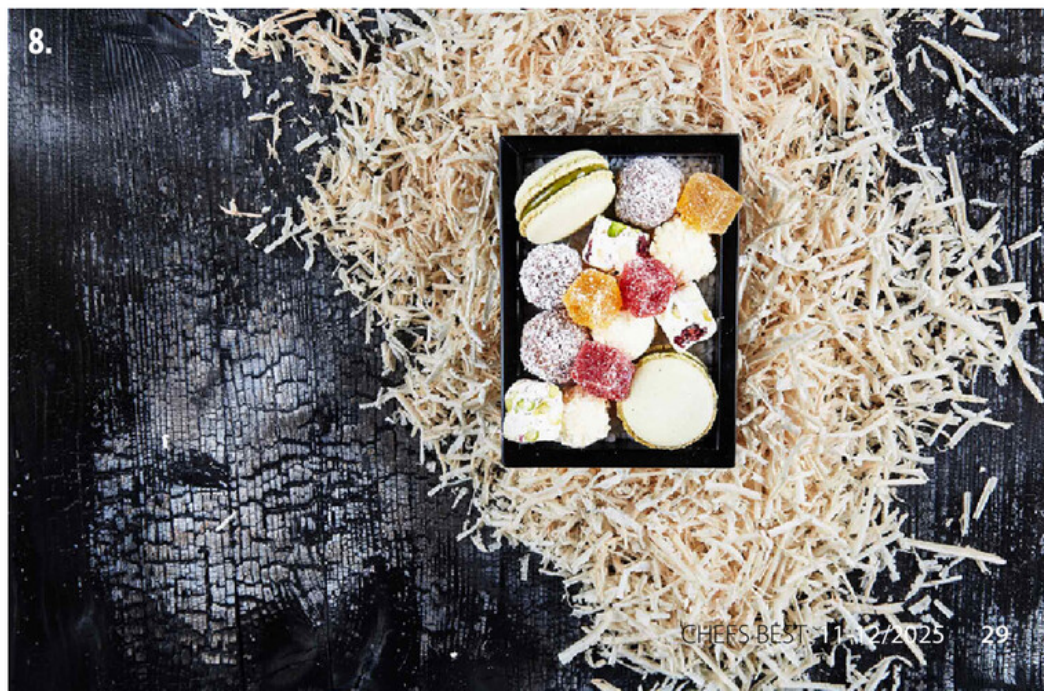
selnde Empfehlungen. Das kann dann auch mal ganz basic ein Teller Pasta sein, aber natürlich nicht weniger inspiriert zubereitet. Man kann nicht jeden Abend ein Mehrgang-Menu essen – trotzdem soll der Hotelgast spüren, dass unsere Sorgfalt und Kreativität jedes Gericht erreicht.

**CB:** Welche Gerichte erwarten Ihre Gäste in der Weihnachts- und Wintersaison?

**TN:** Natürlich folgen auch wir den saisonalen Gegebenheiten. Deshalb stehen auch bei uns Wild, Wintergemüse und Trüffelgerichte mit auf der Karte.

**CB:** Was bedeutet für Sie „Reduktion auf das Wesentliche“, was ist wesentlich, was überflüssig auf dem Teller?

**TN:** Wir legen Wert darauf, dass die verwendeten Produkte auf dem Teller klar erkennbar sind, dass dafür die Überraschung im Gaumen durch unsere Art der Zubereitung, durch tolle Saucen und fri-





sche Kräuter aus unserem eigenen Garten passiert. Reduktion auf das Wesentliche meint: Wenn etwas gut ist, ist mehr davon nicht zwingend immer noch gut.

**CB:** Was gab bei Ihnen den Ausschlag für den Kochberuf, gab es ein spezielles Ereignis bei dem es „Klick“ gemacht hat?

**TN:** Ich habe mich langsam in das „Kochsein“ eingelebt. Die tiefe Liebe zum Beruf, die Leidenschaft, Tag für Tag auf hohem Niveau zu kochen und Gäste damit glücklich zu machen, kamen Schritt für Schritt. Ein wichtiger Aspekt und eine grosse Motivation waren dabei immer auch, ein junges, talentiertes Team zu führen und weiterzuentwickeln.

**CB:** Gibt es Menschen, die Sie in Ihrer kulinarischen Laufbahn besonders geprägt haben?



**TN:** Ja, klar. Das waren meine Großmutter, mein Ausbilder Sascha Kölsch und dann natürlich mein Chef im VILLINO, Sternekoch Reiner Fischer, unter und mit dem ich 15 Jahre kochen durfte.

**CB:** Was hat sich in der Spitzengastronomie in den letzten Jahren aus Ihrer Sicht verändert?

**TN:** Wie in jeder Branche: Vieles! Ob sich dabei aber alles zum Guten verändert hat, ist eine andere Frage. Ganz toll in Deutschland ist das hohe handwerkliche Niveau und die Kreativität von immer mehr jungen Köchen. Was ich nicht mag: Wenn zu „aggressiv“ für Punkte und Sterne gekocht wird, ohne Rücksichtnahme auf kaufmännische Rentabilität.

**CB:** Eine Frage zum Schluss. Was ist das Lieblingsgericht von Toni Neumann?

**TN:** Ein spezielles Lieblingsgericht habe ich nicht, aber natürlich unzählige Lieblingsgerichte.

## TONI NEUMANN VILLINO

Hotel · Restaurant · Wellness / Mittenbuch 6 / 88131 Lindau / Bodolz  
Telefon +49 8382 93 45-0 / info@villino.de / www.villino.de