

# Kreativer Kopf auf dem Weg zur Koch-WM

**OBERWENINGEN** Niklas Schneider ist erst 21 Jahre alt und hat schon in verschiedenen renommierten Gasthäusern gearbeitet. Seine nächste Herausforderung ist die Teilnahme an der Koch-WM 2018 in Luxemburg. Kürzlich ist er ins Team der sechsköpfigen Nationalmannschaft aufgenommen worden.

Konzentriert und doch völlig locker steht Niklas Schneider in der Küche der elterlichen Wohnung in Oberweningen und kreiert ein Gericht mit Dorade, grünen Spargeln und Cherrytomaten. Von der Vorbereitung über das Kochen bis zum Anrichten ist alles wohlüberlegt. Der junge Koch legt Wert auf Details. Er geht sogar bei Regenwetter aufs Feld und holt Schafgarbe und Butterblüemli, die seine Komposition farblich und geschmacklich ergänzen. «Mein beruflicher Werdegang hat sich bereits in der 6. Klasse abgezeichnet», sagt Niklas Schneider. Sein Vater war Koch, seine Mutter arbeitet ebenfalls im Gastgewerbe. «Essen war in unserer Familie immer wichtig. Eine gute Mahlzeit macht Menschen glücklich. Das gefällt mir an meinem Beruf.»

## Spontaner Entschluss

Nachdem Niklas Schneider im Löwen in Dielsdorf geschnuppert hatte, war er vollends von seiner Berufswahl überzeugt. «Ich hatte Glück und konnte dort auch die Ausbildung zum Koch machen», sagt er. Nur sechs Jahre später ist er bereits Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft. Während seiner Lehre habe er selbstständig arbeiten und vieles ausprobieren können. «Ich bin ins kalte Wasser geworfen worden, aber das hat mir für meine berufliche Entwicklung sehr geholfen.»

Noch vor der Lehrabschlussprüfung im August 2014 hatte er sich beim Hotel Chedi in Andermatt beworben. «Auf einem Ski-ausflug ist mir das Hotel ins Auge gestochen.» Während sechs Monaten arbeitete er dort in einem Team von über 20 Köchen und

sammelte viele Erfahrungen. «In diesem Restaurant sind die Küchen offen. Die Gäste sehen direkt hinter die Kulissen», erklärt der 21-Jährige. Es sei sehr schön, die positiven Reaktionen der Gäste zu erleben. Zwar hätte er mehr erwartet in Bezug auf die Lernmöglichkeiten beim Kochen an und für sich. Umso mehr aber habe er organisatorisch profitiert. Auch sei ihm als Jungkoch Verantwortung übertragen worden. «Es war auf jeden Fall spannend, mitzuerleben, wie der Betrieb im Restaurant eines Fünf-Stern-Superior-Hotels abläuft.»

Zwischen Lehrabschluss und Chedi verbrachte Niklas Schneider zuerst sechs Wochen in Kapstadt, um Englisch zu lernen. Dort hat es ihm so gut gefallen, dass er sich vorstellen kann, später wieder einmal in dieser Stadt zu arbeiten. Nach seiner Rückkehr fand er eine Stelle im Zunfthaus zur Waag in Zürich.

Nach dem beruflichen Höhenflug in Andermatt folgte die Rekrutenschule, wo er selbstständig in der Küche zum Einsatz kam. «Darüber war ich sehr froh, obwohl es dort ein ganz anderes Kochen war als in einem Restaurant der gehobenen Klasse.» Er habe umdenken müssen, plötzlich für 300 Leute auf Mal eine Mahlzeit auf den Tisch zu bringen. «Mit der Zeit habe ich dann gemerkt, dass manche Gerichte weitergaren und sie nicht total verkocht serviert werden können.» Doch das hat er nun hinter sich, als nächste Station war das Restaurant Krone in Regensberg an der Reihe. «Das war eine äusserst lehrreiche Zeit», erzählt der Jungkoch. Der damaligen Küchenchef habe ihn sehr gefördert und ihm einiges zuge-



Niklas Schneider beherrscht sein Handwerk. Der gelernte Koch schneidet die Spargeln an seinem gut vorbereiteten Arbeitsplatz.

Bilder Sibylle Meier

traut. «Dort konnte ich richtig kreativ sein, das hat mir gut gefallen.»

## Verwandte Berufe testen

Niklas Schneider ist begeisterter Koch. Er interessiert sich für alles, was mit dieser Berufsrichtung zusammenhängt. Deshalb ist er nochmals nach Andermatt zurückgekehrt, diesmal aber in eine Bäckerei. «Alle Leute mögen Brot. Ich wollte wissen, was dahintersteckt, ein qualitativ hochwertiges Produkt herzustellen.» Nach diesem Praktikum weiss er zum Beispiel, dass man

den Brotteig auch in einer vorgeheizten Mörserschale backen kann. «Es schmeckt ausgezeichnet.»

Die vorläufig letzte freiwillige Zusatzausbildung hat er eben abgeschlossen. Er hat an einem Barkeeperkurs in Barcelona teilgenommen. Auch das hat ihm grossen Spass gemacht und ihn wieder einen Schritt weitergebracht. Jetzt freut sich Niklas Schneider auf seinen nächsten Job als Koch im Restaurant des Hotels Atlantis in Zürich. «Ich habe ein gutes Gefühl, weil ich dort meine Ideen einbringen kann.»

Der innovative Jungkoch liebt zwar mit einem eigenen Restaurant – irgendwann in der Zukunft. Doch ist ihm bewusst, wie schwierig es ist, als Selbstständiger in dieser Branche erfolgreich zu sein. Vorerst konzentriert er sich auf die Teilnahme an der Koch-WM im November 2018 in Luxemburg. Eine erste Zusammenkunft mit allen Beteiligten hat bereits stattgefunden. Jetzt geht es darum, die einzelnen Elemente zu definieren und dann in einem langfristigen Prozess zu erarbeiten, bis das Resultat überzeugt. «An der WM haben wir

sechs Stunden Zeit, um eine Dreigangmenü für 110 Personen zu kreieren.» Dazu kommen sogenannte Showplatten mit kalten Gerichten, Fingerfood, vegetarische Speisen und Dessertvariationen.» Trotz grosser Konkurrenz von europäischen Ländern aus dem Norden sowie Singapur sieht Niklas Schneider gute Chancen auf einen Spitzenplatz der Schweizer Kochnationalmannschaft. Barbara Gasser

Weitere Informationen zur Schweizer Kochnationalmannschaft auf [www.hotelgastrounion.ch/skv](http://www.hotelgastrounion.ch/skv).



Jeder Handgriff sitzt, die Spargelspitzen werden kurz geschwenkt.



Die Sauce hollandaise entsteht unter ständigem Rühren.



Mit wenigen Basiszutaten hat der junge Koch Niklas Schneider ein schmackhaftes Degustationsmenü mit vielen Variationen kreiert.



Die ausgekochte Butter muss sehr heiss sein für die gebratene Dorade.



Dekoration zum Essen sind Butterblümchen und Schafgarbe.

ANZEIGE



Sonntag, 7. Mai  
Zürcher Renntag

Foto: U.Wild, horseracing.ch

## Pferderennen Zürich-Dielsdorf

### Programm

11.00 Uhr Türöffnung  
12.30 - 12.45 Uhr Ponyrennen  
13.15 - 17.00 Uhr 8 Pferderennen

- 102. GP der Stadt Zürich
- Grand Prix Piora 2000 Guineas
- weitere spannende Flachrennen
- Wettbetrieb
- Festwirtschaft
- Ponyreiten, Aussteller
- Verlosung

### Tickets

- Stehplätze ab CHF 10.- an der Tageskasse
- Tribünenplätze ab CHF 30.- im Vorverkauf
- Informationen & Vorverkauf:

[www.pferderennen-zuerich.ch](http://www.pferderennen-zuerich.ch)

RENNVEREIN ZÜRICH  
PFERDERENNEN  
ZÜRICH-DIELSDORF