

Hoch hinaus

SEINE HEIMAT. Ale Mordasini ist seit Februar wieder in der «Krone» in Regensburg. Das historische Lokal ist Teil der Stadtmauer.

«Ich bin noch nicht dort, wo ich hin will,» sagt der Mann, der den Goldenen Koch gewonnen hat. *Ale Mordasini* strebt nach Perfektion – in der Küche der «Krone» Regensburg, aber auch bei künftigen Wettbewerben.

Text *Monique Ryser*
Fotos *Kurt Reichenbach*

STOLZ UND RESPKTVOLL führt Ale Mordasini durch die Räume des Hotels und Restaurants Krone in Regensburg ZH. Das zur Gruppe der Relais & Château gehörende Haus, ist seit Februar dieses Jahres wieder sein zu Hause. Und er weiss alles über die in die Stadtmauer gebaute «Krone». Schon im Mittelalter

sei es eine Taverne gewesen, Gäste zu bewirten habe hier jahrhundertlange Tradition. Doch 2011 kam es zur Katastrophe: Ein Brand zerstörte die historischen Räume. «Sogar vom Schwimmbad musste die Feuerwehr Wasser holen, um zu verhindern, dass das Feuer nicht auf den Rest der Stadtmauer übergrieff», erinnert sich Mordasini, der damals in der Krone als Koch tätig war. Das Gebäude war nicht mehr bewohnbar,

musste total saniert und restauriert werden. Also hiess es Abschied nehmen, er ging auf Reisen, arbeitete an verschiedenen Orten und baute die letzten anderthalb Jahre zusammen mit Markus Arnold die «Steinhalle» in Bern auf, bevor er nun an seinen früheren Wirkungskreis zurückgekehrt ist. «Hier, die Küche mit Aussicht», sagt der 28-jährige schmunzelnd und zeigt auf das grosse Fenster über der Spüle in

der kleinen Küche. Von hier hat er Weitsicht, bis auf die Stadt Zürich und von hier aus sieht er auch den Flughafen und die abfliegenden Flugzeuge. Macht das nicht Fernweh? «Nein, ich bin sehr glücklich hier. Zusammen mit meinen zwei Mitarbeitern wollen wir jeden Tag einen Schritt weiterkommen, noch besser werden.» Ale Mordasini ist ein Perfektionist. Er kann – ohne Übertreibung – tausende

Male an etwas rumröbeln, bis es genau so ist, wie er es sich vorgesetzt hat. Dafür scheut er keine Mühe, keine Überstunden, keine Fehlschläge. «Wir stellen beispielsweise Formen in 3D-Druckern her. Auch da passt sie meist nicht beim ersten Mal, also versuchen wir einfach weiter.» Auch wenn es kostet und er für die gewonnene Schweizer Kochkunstmeisterschaft Goldener Koch selber tief in die eigene

tasche greifen muss. «Das gehört dazu, wenn ich teilnehme, will ich das Beste zeigen, was ich zu bieten habe», erklärt er seine Motivation. Da seit diesem Jahr der Gewinner des Goldenen Kochs auch der Gewinner der Bocuse d'Or Schweiz ist, warten im nächsten Sommer schon der nächste Wettbewerb auf ihn: Die Ausscheidung des Bocuse d'Or Europa in Tallin im Estland. «Diesen Sommer werden wir



ALE MORDASINI REICH. Hier serviert er jeden Abend einen 6 oder 7-Gänger.



GOLDENER KOCH. Die Trophäe der Schweizer Kochkunstmeisterschaft fand einen schönen Platz.



DETAIL-VERSESSEN Der 28-jährige hat die Fähigkeit, unzählige Male jeden Handgriff zu üben.

«Um an Wettbewerbern mitzumachen muss man etwas verrückt sein.»

ein erstes Mal hinfahren, die Räumlichkeiten besichtigen, und abklären, wie wir unsere Material am besten hinbringen.» Dann werden er und sein Team in der Schweiz die Kochstation nachbauen, um nicht nur die Gerichte, sondern auch sämtliche Abläufe zu üben. Bei den Vorbereitungen wird er unter anderem von Mario Garcia unterstützt, der beim weltweiten Bocuse d'Or-Wettbewerb im Januar den 5. Platz geholt hat. Ziel der Spitzenköche ist es, eine

Struktur und Organisation aufzubauen, die auch für künftige Teilnehmerinnen und Teilnehmer funktionieren soll. «Im Vergleich zu nordischen Ländern haben wir immer noch zu wenig Unterstützung für die Kochkunst, dabei haben wir hier sehr viele sehr gute Köche», analysiert Ale Mordasini. Er hofft, dass es gelingt, Sponsoren zu finden, die mithelfen, die Vorbereitungen für den Wettbewerb zu unterstützen und zu begleiten. «Der Firma KADI und ihrem Chef Christof

Lehman bin ich sehr dankbar, dass sie den Goldenen Koch gross und bedeutend gemacht haben. Das gibt den Spitzenköchen die Gelegenheit, ihr Können, aber eben auch den Beruf einer breiten Öffentlichkeit vorzustellen.» Für Wettbewerbe müsse man ein bisschen verrückt sein, gibt Mordasini zu. Aber: Man lerne sehr viel, entwickle Durchhaltevermögen und Fähigkeiten, die einem im Alltag helfen würden. «Für unser Restaurant zögern ich und meine zwei Köchen nicht, ein neues Gericht unzählige Male zu testen, abzuändern, zu verfeinern, bis es auf den Tisch kommt.» Denn erst einmal will er hier in der «Krone» überzeugen, bevor er nach weiteren Sternen greift.

Der Königsmacher

Christof Lehmann will dem Beruf des Kochs die Wertschätzung geben, die er verdient. Mit der Organisation des «Goldenen Kochs» macht er Spitzenleistungen publikumswirksam sichtbar.



CHRISTOF LEHMANN ist CEO und Mitbesitzer der KADI AG in Langenthal, die die Schweizer Kochkunstmeisterschaft Goldener Koch organisiert.

KADI hat die Schweizer Kochkunstmeisterschaft 1991 ins Leben gerufen und stetig weiterentwickelt. Mit den öffentlichen Kochshows am Halbfinale und Finale ziehen sie heute Tausende von Menschen an. Woher dieses Interesse?

Vor dreissig Jahren noch arbeitete der Koch eher zurückgezogen in seiner Küche, verborgen vor den Gästen und der Öffentlichkeit. Heute ist das ganz anders. Es gibt Frontcooking, TV-Kochshows sowie ganze Serien, in denen es nur ums Kochen geht. Der Koch und sein Beruf sind heute viel nahbarer als früher, das fasziniert und begeistert. Dieselbe Faszination und Begeisterung wecken wir mit dem Goldenen Koch.

Ihnen liegt die Kochkunst sehr am Herzen, nicht nur, weil sie selber Koch gelernt haben. Woher diese Begeisterung?

Kochen ist ein ehrbares Handwerk. Wer das Kochen darüber hinaus aber auch als Kunst betrachtet, kann das ehrbare Handwerk vorantreiben und weiterentwickeln. Die Kunst des Kochens lässt Innovation und Perfektion zu – dies bereichert letztlich die ganze Branche. **Sind Sie sich nicht reuig, heute Manager zu sein, statt am Herd zu stehen?**

Ich liebe meinen Job. Ich bin aber sehr dankbar, habe ich ursprünglich einmal Koch gelernt. Als Geschäftsführer der Firma KADI, welche Kühl- und Tiefkühlprodukte produziert, bin ich der Schweizer Gastronomie auch heute noch eng verbunden.

Der Goldene Koch hat sich mit dem Bocuse d'Or, der zweiten grossen

Kochmeisterschaft, zusammengenommen. Warum?

Beide Organisatoren verfolgen die gleichen Ziele: Wir tragen mit unserem Engagement wesentlich zur Profilierung des Kochberufs und der Schweizer Gastronomie bei. Deshalb ist es sinnvoll, die Kräfte zu bündeln und die Zukunft gemeinsam zu gestalten. Der Beweis, dass sich diese Zusammenarbeit bewährt, wurde ja bereits erbracht: Der Bocuse d'Or Suisse und der Goldene Koch hatten in der Vergangenheit bereits einmal erfolgreich zusammengearbeitet.

Der Goldene Koch 2019 ist auch für das europäische Finale des Bocuse d'Or qualifiziert. Wo steht die Schweizer Kochkunst im Vergleich zu anderen Ländern?

Der 5. Platz von Mario Garcia am letzten Finale des Bocuse d'Or zeigt, dass wir mit der Weltspitze mithalten können. Die hierzulande sehr hohe Dichte an Restaurants mit Punkten und Sternen unterstreicht diese Tatsache zusätzlich.

Welche Entwicklung der Spitzenküche konnten Sie seit Ihrer Lehre beobachten?

Die Spitzenküche hat sich von der Nouvelle Cuisine hin zur skandinavischen Küche entwickelt. Mich persönlich fasziniert, was die skandinavische Küche in ihren Ländern bewirkt und ausgelöst hat. Sie hat unter anderem massgeblich zum Wirtschaftswachstum und zur Entwicklung neuer Wirtschafts-

zweige beigetragen. Ich wünschte mir, die Schweiz würde noch vermehrt das Potential der eigenen Gastronomie entdecken.

Wenn Sie Gewinner Ale Mordasini beim Kochen zusehen, um was beneiden Sie ihn?

Absolut bewundernswert sind seine strukturierte Arbeitsweise, die kompromisslose Organisation sowie die Perfektion bis ins Detail. Davon kann man sich auf jeden Fall eine Scheibe abschneiden – egal, in welcher Branche oder Position man arbeitet.

Haben Sie den Finalisten etwas abgeschaut, was Sie heute beim Kochen für die Familien auch anwenden?

Nicht direkt, denn es ist vermessen und gar nicht nötig, zuhause für die Familie auf diesem Top-Niveau zu kochen. In den eigenen vier Wänden steht das Zusammensein beim Kochen und Essen sowie die Freude und Begeisterung für tolle Lebensmittel im Vordergrund. Insofern habe ich mir indirekt etwas von den Finalisten für zuhause abgeschaut: Ihre schier grenzenlose Faszination für Produkte, mit denen ein Gericht kreierte wird. Diese Begeisterung für Lebensmittel und ihre Verarbeitung in der Küche sollten Eltern unbedingt an ihre Kinder weitergeben.

Der Goldene Koch 2019 darf auf Tour Culinaire Suisse – was hat er davon?

Mit der Tour Culinaire Suisse kann Ale Mordasini seine ganz persönliche Erfolgsgeschichte fortschreiben: Als Gewinner des Goldenen Kochs 2019 kann er seine am Finale gezeigten Leistungen noch einmal vor einem interessierten Fachpublikum präsentieren – und dies in spektakulärer Umgebung in vier renommierten Schweizer Gourmetbetrieben. Die Tour Culinaire Suisse, die zwischen Juni und Oktober 2019 stattfindet, bietet dem Sieger des Goldenen Kochs eine zusätzliche Promotionsplattform. Das ist Werbung für sich selbst und für seinen Betrieb auf höchstem Niveau.

Gewinnen Sie Tickets!

Ale Mordasini wird sein Gewinnermenü auf der Tour Culinaire Suisse nachkochen: *Parkhotel Vitznau* (17. Juni), *Hotel Storchen*, Zürich (12. August), *Beau Rivage*, Genf (23. September), *Casino* bei Ivo Adam, Bern (21. Oktober). KADI verlost 4x2 Tickets für die Tour Culinaire Suisse (je Standort 2 Tickets). Packen Sie Ihre Chance beim Wettbewerb auf www.goldenerkoch.ch/tour-culinaire-suisse