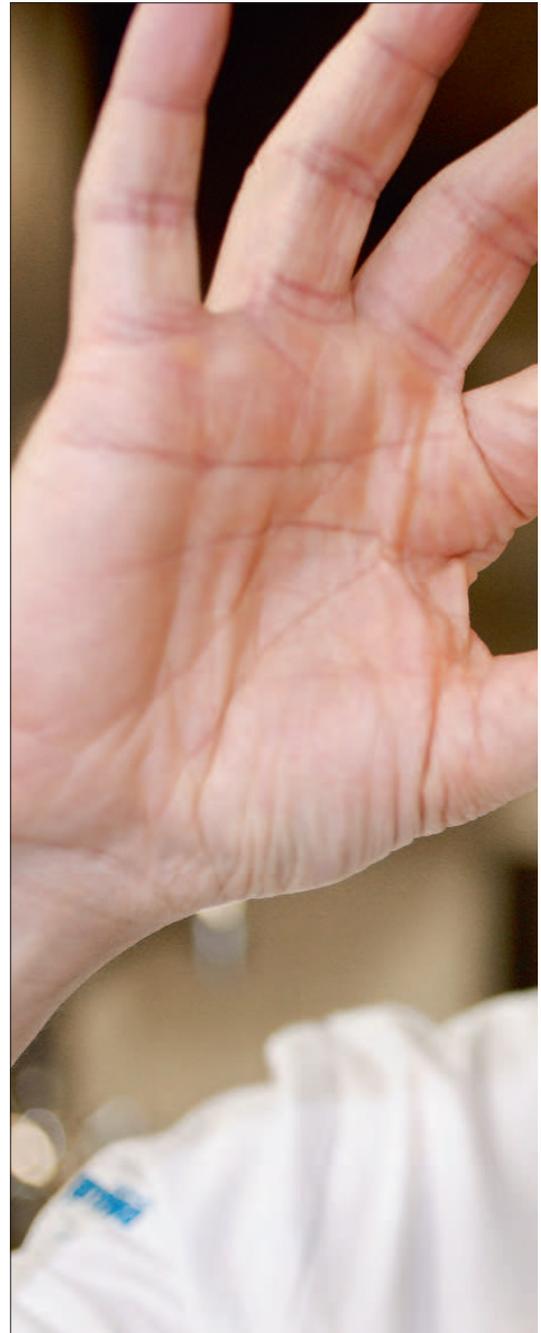


# Mit Talent und dem «Virus» zum Erfolg

Er ist der Erste, der als Sieger des Kochwettbewerbs «Der Goldenen Koch von Kadi» die Tour Culinaire angetreten hat: Rolf Fuchs, Küchenchef und Geschäftsführer des mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant Panorama in Steffisburg. Der Familienvater punktet mit Präzision und Perfektion.



**H**och über Steffisburg, mit bester Sicht auf Thunersee und die Berner Alpen, stellt Rolf Fuchs im Garten seines Restaurants mit lautstarker Unterstützung seiner Kinder ein Trampolin auf. Endlich hat er dafür wieder Zeit, und das genießt er sichtlich. «Die vergangenen Monate waren streng, nicht nur für mich, auch für meine Familie», sagt er und lässt

das letzte Jahr Revue passieren. Während im Restaurant Panorama dank seiner Frau und seinem Vater der Betriebsalltag aufrechterhalten wurde, ging es für den Geschäftsführer des Restaurants Schlag auf Schlag. Vor gut einem Jahr begann der mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Küchenchef, sich mit intensivem Training auf den Kochkunstwettbewerb «Der Gol-

dene Koch von Kadi» vorzubereiten, bei dem es galt, vor einer hochkarätigen Jury und innert 5 Stunden und 35 Minuten eine Fisch- sowie eine Fleischplatte für je 14 Personen zuzubereiten. Die Vorlage: ein schottischer Lachs sowie ein Schweinsnierstück ohne Hals in drei Garmethoden. Fuchs schuf zusammen mit seinem 23-jährigen Commis Philipp Maurer «Sanft gegarten



Um noch präziser zu sein, greift er auch mal zur Bohrmaschine: 16-GM-Punkte-Koch Rolf Fuchs.

Schottlandlachs im zweifarbigem Spaghettimantel mit modernen Butterkartoffeln, Wakame-Algen und Paprikacrème» sowie «Saftiges vom Schweinerücken im Knuspermantel mit Aprikosensenf, Kartoffelkiste mit Bohnen und Speck, dazu Karotten-Campari mit aromatischem Gewürzlardo». Damit gewann er den traditionellen Kochwettbewerb und begab sich – wie es das

neue Wettbewerbsreglement vorsieht, auf die «Tour Culinaire» (siehe Seite 19). Das heisst, er bereitete in den darauf folgenden Wochen sein Siegermenü nochmals für jeweils 60 Personen zu und servierte es im Restaurant Schloss Binningen in Binningen bei Thierry Fischer, im Lausanne Palace & Spa bei Edgar Bovier, bei André Jaeger im Rheinhotel Fischerzunft in Schaffhausen

sowie im «Bellevue Palace» in Bern bei seinem ehemaligen Lehrmeister Gregor Zimmermann, wo er für seine Leistung gar eine Standing Ovation einheimste.

So viel zum Stress. Denn: Das sei eine ganz tolle Sache gewesen, diese Tour, ein tolles Erlebnis, schwärmt der 35-jährige Fuchs. «Man fängt zwar jedes Mal wieder von vorne an. Und die grosse Herausforderung

besteht darin, viermal die gleiche Qualität in so unterschiedlichen Küchen abzuliefern. Alles ist ja immer wieder neu: die Platzverhältnisse, die Geräte, die Mitarbeiter.» Aber er ist voll des Lobes für die jeweiligen Stationen: Überall hätten er und sein Team perfekte Verhältnisse vorgefunden, ganz zu schweigen von den neuen Kontakten, die er habe knüpfen können.

**Er hatte schon früh diesen Virus**

Rolf Fuchs, der sein Handwerk unter anderem bei Spitzenköchen wie Robert Speth im Restaurant Chesery in Gstaad oder bei Daniel Bumann in der «Chesa Pirani» in La Punt gelernt hat, ist einer, der schon früh Erfolge verbuchen konnte. Als 21-Jähriger gewann er als jüngster Teilnehmer den Swiss Culinary Cup. Er holte sich den Weltmeistertitel wie auch die Goldmedaille an den World Skills 1999, Goldmedaillen mit der Junioren-Nationalmannschaft, und 2004 wurde er als jüngstes Mitglied bei den «Jeunes Restaurateurs d'Europe» aufgenommen, wo er soeben noch den Titel «Talent of the Year 2013» erhielt. Dadurch hatte Fuchs vergangenen Oktober, an der Austragung des «Goldenen Kochs von Kadi», so manchem seiner fünf Mitstreiter Entscheidendes voraus: Wettbewerbserfahrung. Und die Lust am Wettbewerb. Und den Willen, gewinnen zu wollen. «Als Selbstständiger macht man nicht zum Plausch an einem Wettbewerb mit», verteidigt er sich entrüstet wie belustigt. Einer,



**Geometrisches Meisterwerk: Rolf Fuchs' Fischplatte und ihre millimetergenaue Speise-Anordnung.**

den das alles nicht überrascht, ist Gregor Zimmermann. Der ebenfalls mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Küchenchef des Hotels Bellevue Palace in Bern war Fuchs' Lehrmeister während seiner Kochausbildung im Schloss Schadau in Thun. Schon damals habe sich gezeigt, so Zimmermann, dass der junge Mann nicht nur sehr viel Talent und noch mehr Ehrgeiz habe, sondern auch diesen «Virus». «Wenn etwas nicht absolut perfekt war, war es für ihn schlicht nicht gut genug», erinnert er sich. Zudem habe Fuchs schon früh eine Kreativität entwickelt, die in diesem Alter alles andere als selbstverständlich sei, lobt er, spürbar stolz auf seinen ehemaligen Lehrling. Fuchs im Gegenzug sagt, dass er enorm viel von Zimmermann und seinen

«verrückten Ideen» gelernt habe. Ebenso von Daniel Bumann und seiner aufwendigen, fast müsste man sagen «A-la-seconde-Küche», so frisch sei dessen Gourmet-Küche. Hier habe er erfahren, wie man noch präziser, noch konzentrierter, noch effizienter arbeiten könne.

**Mit 22 Chef des elterlichen Betriebs**

Überhaupt wusste der Thuner schon früh, was er wollte. «Es kam für mich nie ein anderer Beruf infrage, es gab keinen Plan B», sagt der gelernte Koch und lacht ob seiner eigenen Zielstrebigkeit. Fuchs ist im Restaurant Panorama in Steffisburg aufgewachsen, und als seine Mutter starb, übernahm er im Alter von 22 Jahren bereits die Küche im elterlichen Betrieb. Auch das war



**Er hat teilgenommen, um zu gewinnen: Rolf Fuchs mit seinem Commis Philipp Maurer, mit seinem ehemaligen Lehrmeister Gregor Zimmermann**

für ihn keine Frage: «Familie ist Herzblut». Zumal es sich um einen funktionierenden Betrieb an bester Lage handelte.

Heute bietet das Restaurant mit seinen 50 bis 80 Plätzen zwei verschiedene Konzepte im unterschiedlichen Preissegment. Während im vorderen Teil des Restaurants der Schwerpunkt auf Bistro-Küche liegt und Gerichte wie Wiener Schnitzel oder Schmorbraten serviert werden, dominiert im hinteren Teil die Gourmet-Kost mit seinen ausgeklügelten Speisen. Rolf Fuchs schätzt die Herausforderung, sich mit seinem dreiköpfigen Team so unterschiedlichen Genussansprüchen widmen zu können. Seine Handschrift erkennen Anhänger längst. Fuchs bevorzugt klare Formen, reine Strukturen, Farben und Geschmackskombinationen, was sich auch bei den Platten beim «Goldenen Koch von Kadi» zeigte. Mit ihrer schlichten, ja geradezu strengen Anordnung der einzelnen Speisen erinnern sie optisch an geometrische Meisterwerke. Hierfür haben er und sein Commis die Genauigkeit zuweilen auch auf die Spitze getrieben. Geodreiecke kamen ebenso zum Einsatz wie eine Maschine für das millimetergenaue Scheiden der Kartoffelwürfel. Und beim Aushöhlen griffen sie zur Bohrmaschine.

Franziska Egli

[www.panorama-hartlisberg.ch](http://www.panorama-hartlisberg.ch)



mann, an der Arbeit, bei der Siegesfeier.

## Eine Tour für den Sieger



Begeisterte auch mit neuem Konzept über die Branche hinaus: «Der goldene Koch von Kadi 2012», der seit Jahren jeweils im Berner Kursaal über die Bühne geht.

Wer den Kochwettbewerb «Der Goldene Koch von Kadi» gewinnt, geht auf die «Tour Culinaire». Das war nicht immer so.

Das Konzept – der Kochkunstwettbewerb «Der Goldene Koch von Kadi» kombiniert mit einer «Tour Culinaire Suisse» – hat sich für die Langenthaler Tiefkühlfirma Kadi voll bewährt: «Wir sind sehr zufrieden, nicht nur mit dem Wettbewerb, welcher auch ohne die Verknüpfung mit dem «Bocuse d'Or» über die Branche hinaus zu begeistern vermochte, sondern auch mit der Tour, bei der Rolf Fuchs sein Menü in Lokalen bekannter Spitzenköche der Schweiz vorstellen und neue Kontakte knüpfen konnte», sagt Andrea Hunziker Brülhart, Bereichsleiterin Marketing & Unternehmenskommunikation bei Kadi. «Es hat sich gezeigt, dass wir dem Sieger damit eine zusätzliche, auf ihn zugeschnittene Präsentationsplattform sowie Kommunikationsleistung bieten können».

Noch vor zwei Jahren bildeten zwei nationale Kochanlässe auf höchstem Niveau ein eingespieltes Team: Die vom Kühl- und Tiefkühlprodukte-Unternehmen Kadi organisierte, traditionelle Kochkunstmeister-

schaft «Der goldene Koch von Kadi» war gleichzeitig auch die Schweizer Selektion für den Bocuse d'Or, den renommierten, von der Kochlegende Paul Bocuse initiierten Kochwettbewerb. Der Gewinner vertrat im darauffolgenden Jahr jeweils die Schweiz am internationalen Bocuse d'Or in Lyon. Indem die GL Events Exhibitions neue Besitzerin des Bocuse d'Or wurde, änderte sich dies: Sie verlegte die Schweizer Selektion nach Genf an die «Sirha», die französisch-schweizerische Fachmesse für Gastronomie und Hotelwesen. Für die Langenthaler Firma Kadi jedoch war Genf keine Option, und so ergänzte man den «Goldenen Koch von Kadi» mit einer «Tour Culinaire» anstelle der internationalen Ausscheidung. Einer erneuten Zusammenarbeit mit Bocuse d'Or, dessen Schweizer Sektion nach wie vor von Philippe Rochat präsidiert wird, sei man nach wie vor nicht abgeneigt, aber «es gibt bis jetzt keine Anzeichen dafür», so Hunziker Brülhart.

Der nächste «Goldene Koch von Kadi» wird im Frühjahr 2015 gekürt. Die Schweizer Ausscheidung für den Bocuse d'Or findet am 27. Januar 2014 anlässlich der Messe «Sirha» in Genf statt.

fee

[www.goldenerkoch.ch](http://www.goldenerkoch.ch)  
[www.bocusedorsuisse.ch](http://www.bocusedorsuisse.ch)

## Rezepte von Rolf Fuchs



### Schottlandlachs im zweifarbigen Spaghettimantel

#### Zutaten für 4 Personen

##### Farce

100 g Lachs, Salz, 2 g Verveine (frisch), 0,5 dl Vollrahm

##### Lachs

400 g Lachsfilet (Mittelstück)  
Salz, Pfeffer, 1 Limette, Raz el Hanout

##### Spaghettimantel

30 Stück Safran-Spaghetti, 30 Stück Sepia-Spaghetti, Salz

##### Champagnerschaum

5 dl Champagner, 2 Zitronenabrieb, halber Zitronengrasstengel (feingeschnitten), 2 Stück Kaffirlimettenblätter, 2 dl Miesmuschelfond, 1 dl Saucenhalbrahm, Salz, Pfeffer, 30 g Butter

#### Zubereitung

Alle Zutaten für die Farce gut vermengen, anschliessend in einen Pacojet-Becher abfüllen, gut durchfrieren lassen und zweimal Pacosieren.

Lachs mit den Zutaten würzen

Safran- und Sepia-Spaghetti getrennt in gut gesalzenem Wasser *al dente* kochen, anschliessend Stück für Stück aneinander geordnet zu einer gestreiften Matte ausbreiten.

Die Farce sorgfältig auf den Spaghettimantel ausstreichen, Lachsfilet darauf legen und das Ganze in Klarsichtfolie sehr satt einrollen, anschliessend bei 50 °C sanft pochieren.

Champagnerschaum-Zutaten auf 1,5 dl reduzieren, durch feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der kalten Butter aufmontieren.



### Butterkartoffeln mit Wakame-Algen

#### Zutaten für 4 Personen

##### Kartoffel

4 Stück Kartoffeln (geschält)  
Salz  
1 Liter Gemüsebrühe  
Paprikacrème  
10 g Wakame-Algen  
Pfeffer (rot, pulverisiert)

#### Zubereitung

Kartoffeln in rechteckige Kuben schneiden, anschliessend mit einer Bohrmaschine Löcher anbringen, ohne ganz durchzubohren.

Den Kartoffel-Rechtecken von der Lochseite her einen rund drei Millimeter dicken «Deckel» abschneiden. Kuben und Deckel getrennt in der Gemüsebrühe weich kochen.

Die ausgehöhlten Kartoffeln mit den feingeschnittenen Algen und der Paprikacrème füllen.

Die Deckel mit dem roten Pfeffer bestreuen und auf die Kartoffeln setzen.