

Magazin



LITERATUR Chronist der eigenen Familie

Dem US-Autor Matthew Thomas ist mit dem Debüt «Wir sind nicht wir» über seinen an Alzheimer erkrankten Vater der grosse Wurf gelungen. **SEITE 25**

www.bernerzeitung.ch **23**

Goldig, diese Berner Köche

KOCHSHOW Im Berner Kursaal kochten gestern sechs Teams um den «Goldenen Koch». Die Siegerstatue blieb zwar nicht in Bern, alle anderen Preise aber schon.

Rolf Fuchs steht auf, fotografiert die Fleischplatte, die an der Jury vorbeizuschweben scheint, und lächelt. Wenig später probiert er eine Gabel voll von einem Teller, alle Juroren haben einen vor sich stehen, es ist der Chüngel, den Corinne Roth zubereitet hat. Der sieht aus wie «ein Kunststückli», das hat jedenfalls Sven Epiney gesagt, der diesen Anlass moderiert. Rolf Fuchs vom Panorama in Steffisburg hat den letzten «Goldenen Koch» gewonnen, jetzt sitzt er in der Jury. Corinne Roth ist sein Zögling, zusammen mit ihrem Commis kocht sie im Berner Kursaal gegen ausschliesslich männliche Konkurrenten.

«Öppis Guets»

Am «Goldenen Koch» geht es so zu und her, wie es der Name erahnen lässt. Der Kampf um die goldene Statue wird unter grossem Trara zwischen sechs Finalteams ausgefochten – jeweils ein Koch und sein Commis, sein Gehilfe. Sie müssen je einen Fisch- und einen Fleischgang für je 16 Personen zubereiten. Die zwei bis drei ganzen Saiblinge müssen nach 4 Stunden 15 Minuten fertig sein. Das Fleisch, ganze Kaninchen ohne Haut, nach 5 Stunden 30 Minuten. Die Toleranzzeit beträgt 120 Sekunden, wer überzieht, dem droht Punktverlust. Bewertet werden an solchen Anlässen aber auch Sauberkeit, Organisation und dass «die Köche keine Produkte verballern». So drückt es jedenfalls Ehrenjurypräsident André Jaeger aus (der gestern verkündete, dass er seine Fischerzunft auf Mitte Jahre schliessen werde). In diesem Fall heisst das: Möglichst viel vom Chüngel verwerten.

Ein anderer Ehrenjuror, Anton Mosimann, ist extra aus London angereist. Vor ein paar Tagen hat er noch für die Queen gekocht. Was denn, will Moderator Sven Epiney wissen. «Öppis Guets», sagt Mosimann. «Ich mag diesen Anlass. Auch, weil ich so viele Kollegen sehe.» Zeit zum Plaudern bleibt genug, denn der erste Fischgang wird erst am Mittag serviert. Gekocht wird schon seit Viertel vor acht.

«Eine Offenbarung»

Zwei ganz Schlaue dürfen als Erste ans Gekochte ran: Moderator Sven Epiney und Urs Messerli, eine Art Epiney-Assistent. Der kommentiert schon während des Kochens, was er sieht, der erfahrene Berner Koch kann natürlich einschätzen, wer was wie richtig oder falsch oder gut oder gekonnt macht. Er selber hat auch schon an Wettbewerben teilgenommen, auch am Bocuse d'Or, wie Kandidat Hunziker, der vor einem Monat in Lyon mit der Weltelite um die Wette kochte. Messerli also teilt sich einen Teller eines jeden Gangs mit Sven Epiney, dem ehemaligen «Al dente»-Moderator, immer noch die erfolg-



Sechs Teams kämpfen um den «Goldenen Koch»: Der Berner Kursaal ist jeweils proppenvoll, die Menge kocht gleich mit.

Bilder Urs Baumann



Konzentriert: Corinne Roth.



Ausgelassen: Sven Epiney, Christoph Hunziker, sein Commis Carole Beyeler.



Stolz: Bester Commis Steven Duss.

reichste Kochsendung Europas, wie er versichert. Die beiden stochern in den Tellern herum und rufen Dinge wie: «Super!», «Zart schmelzend!», «Wahnsinn!», «Feins Gschmäckli, wunderbar!», «Eine Granate nach der anderen!», «Eine Offenbarung!» und: «Incredible!». Denn Sven Epiney führt ziemlich gekonnt zweisprachig durch den Anlass, der nicht öffentlich ist, sondern ein Stelldichein der Branche.

Der «Goldene Koch», von der Langenthaler Firma Kadi organi-

siert, ist so etwas wie die inoffizielle Schweizer Meisterschaft der Köche. Das kann man auch an der illustren Jury erkennen; dort sitzen nebst Fuchs Spitzenköche der Nation wie Benoît Violier (Hôtel de Ville, Crissier), Georges Wenger (Hôtel Georges Wenger, Le Noirmont) oder Martin Dalsass, (Talvo by Dalsass, Champfèr). Und was essen diese Juroren? Das Gewinnermenü zum Beispiel. Es besteht aus Folgendem: gedämpftem Saibling Fantasie mit Myrte-Zitronen, ge-

schmortem Minilauch mit Liebstöckel und Celtiane-Kartoffel mit Zitronenflan. Kaninchen gefüllt mit Waldpilzen und an Feldthymian gebraten. Dazu geschmorte Kaninchenschulter mit Piment, rohen und gekochten Butternut-Kürbis mit Polentakugel mit schwarzen Trüffeln. Und auch noch eine knusprige Schwarzwurzel nach Jägerart.

Apropos Nation: Am Ende lauscht der zuvor ziemlich laute Saal den Worten von Bundesrat Alain Berset. Die Bundesräte, so

Berset, seien nichts anderes als sieben Köche, die ein Menü entwickelt hätten, das nie so heiss gegessen werde, wie es gekocht worden sei. Der Herr Bundesrat erntet viele Lacher für diesen Vergleich. Und auch für folgende Geschichte: «Letztes Wochenende habe ich für meine Kinder gekocht. Ich weiss nicht, ob es gut gewesen ist, aber sie leben jedenfalls noch, ich habe sie heute zur Schule gebracht.» Alain Bertsers Scherze lockern die Atmosphäre ein wenig auf. Trotzdem: Gespannt, wer sich die goldene Statue erkocht hat, sind jetzt alle.

Berner Preisregen

Wer was gewonnen hat, ist schnell erklärt: Es regnet sozusagen Preise auf die Berner. Der beste Commis wird Steven Duss, auch er ein Mitarbeiter von Rolf Fuchs und Commis von Corinne Roth. Diese erhält den Publikumspreis sowie die Silbermedaille. Dritter wird Christoph Hunziker vom Schüpbärg-Beizli. Nur den ersten Preis holt ein «Welscher» ab, einer, der, objektiv betrachtet, einfach die schönsten Teller abgeliefert hat: der gebürtige Portugiese Filipe Fonseca Pinheiro. Er dankt seinem berühmten Patron Benoît Violier und strahlt mit den Bernern um die Wette. **Nina Kobelt**

DAS FINALE

Gleich drei Berner Teams hatten sich letztes Jahr im Halbfinal in Zürich für die Endausscheidung qualifiziert: Paul Jurt (34) vom Gasthof zum Löwen in Worb mit seinem Commis Anina Soltermann. Christoph Hunziker (32), der vor knapp zwei Monaten beim internationalen Wettbewerb Bocuse d'Or die Schweiz vertrat (wir berichteten). Gestern kochte er mit neuem Commis, Carole Beyeler, und wurde Dritter. Corinne Roth (23), Jungtalent und Zögling von Rolf Fuchs vom Restaurant Panorama in Steffisburg, erkochte sich mit ihrem Commis, Steven Duss, den 2. Rang. Fuchs hatte den letzten «Goldenen Koch» gewonnen.

Den verdienten **1. Rang holte Filipe Fonseca Pinheiro** (26) vom Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier. Auch dabei: Martial Facchinetti (32), der für das Restaurant Le Pont de Brent in Brent arbeitet, und Christopher Emerling für die Firma Nutresia SA in Belmont-sur-Lausanne. **nk**

SVEN EPINEY

«Mein absoluter Lieblingskoch? Oma Epiney»

Ein Spektakel, ein Moderator: Sven Epiney führt durch den Anlass. Weil er so gerne isst.

Sagen Sie mal: Haben Sie nicht ein bisschen zu viel zu tun?
Sven Epiney: Doch, extrem viel. Aber den «Goldenen Koch» zu moderieren, finde ich so extrem spannend, ich konnte einfach nicht Nein sagen.

Da kommen Erinnerungen an Ihre äusserst erfolgreiche Kochshow «Al dente» auf.

Ja klar. Dank dieser Sendung bin ich seit fast fünfzehn Jahren mit dem Kochen verbandelt. Diese Liebe hat sich bis heute gehalten. **Wie haben Sie sich vorbereitet? Haben Sie alle Restaurants besucht?**

Nein, Probe essen war ich nicht, aber wir haben uns immer wieder getroffen, die Jury und ich, die Organisatoren und auch die Köche. Letztere bewundere ich sehr. Die Mischung zwischen Coolness und dieser topprofessionellen Vorbereitung macht sie so sympathisch.

Unter den sechs Finalteams sind drei Berner. Kann Bern besser kochen als andere Regionen?

Wir haben das Flair! Ich freue mich sehr darüber. Es braucht ja einen grossen Willen, bei so einem Anlass teilzunehmen, die Vorbereitungen sind unglaublich zeitintensiv. Wir haben Biss, wir Berner, nicht nur auf dem Teller.

Haben Sie einen Lieblingskoch?
Ja, meine Zermatter Grossmutter, Oma Epiney. Sie war mein absoluter Lieblingskoch. Sie kochte so fein, sie hat mich immer so verwöhnt. Auch meine Eltern kochen übrigens gerne, ich auch, es liegt in der Familie.

Interview: nk



Hoherfreut: Sieger Filipe Fonseca Pinheiro, Anton Mosimann (2.v.l.), André Jaeger und Bundesrat Alain Berset.