

# dolce vita

htr hotel revue Nr. 10 / 5. März 2015



Pinheiros Kochkunst war optisch wie sensorisch ein Genuss: Er servierte den Saibling gedämpft mit Myrthe-Zitrone, geschmortem Lauch sowie Celtiane-Kartoffel mit Zitronenflan (rechts) sowie ein Zweierlei vom Kaninchen mit rohem und gekochtem Butternuss-Kürbis, Polentatruffe mit schwarzem Trüffel sowie knusprige Schwarzwurzel nach Jägerart.

Bilder Kadi

## Kochkunst so fein wie Patisserie

Filipe Fonseca Pinheiro heisst der «Goldene Koch 2015». Der Portugiese überzeugte am Schweizer Kochkunst-Contest mit seinen verspielten, innovativen Kreationen.

FRANZISKA EGLI

Er ist voll des Lobes: «So filigran zubereitet, exakt angerichtet, hervorragend abgeschmeckt, sensorisch harmonisch», sagt der Berner Spitzenkoch Urs Messerli, der als Fachexperte durch den Anlass führte, über die Kreationen des frisch gekürten «Goldenen Kochs 2015». Und Mitkonkurrent Christoph Hunziker kommt regelrecht ins Schwärmen ob des Siegers Werk: «Als seine Fischplatte an mir vorbeigetragen wurde, war ich sprachlos: Das war etwas vom Besten, was ich je gesehen habe», urteilt einer, der vor wenigen Wochen noch an der internationalen Ausscheidung des Bocuse d'Or in Lyon teilgenommen und Kochkunst aus aller Welt gesehen hat.

Am Montag nun fand im Berner Kursaal das Finale des renommierten Schweizer Kochkunst-Wettbewerbs «Goldener Koch» der Langenthaler Firma Kadi statt – und er, dessen Platten jeweils als Erste geschickt wurden, legte die Latte hoch, sehr hoch, für seine Mitstreiter zu hoch: Filipe Fonseca Pinheiro, Chef de Partie im Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier. Zusammen mit seinem Commis Elodie Manesse schuf der Wettbewerbsneuling innovative Kreationen, die zuweilen an Patisserie erinnerten, und erhielt von allen drei Jurys, der Degustations-, der Ehren- sowie der Küchenjury, die höchste Punktzahl. Unter tosendem Applaus und im Glitterregen nahm der 26-jährige



Die jüngste Finalistin und einzige Frau belegte den 2. Platz: Corinne Roth vom «Panorama» in Thun.



Fünfeinhalb Stunden hatten die sechs Finalisten Zeit, der Jury ihre Fisch- sowie Fleischplatte zu servieren.



Jedes Jurymitglied kann maximal 60 Punkte vergeben, 40 für die Degustation, 20 für die Präsentation.

Portugiese nach Stunden harter Arbeit zurückhaltend und bescheiden strahlend das begehrte Gold-Männchen in Empfang, um sich dann doch noch zu einer Siegespose hinreissen zu lassen. «Fünfeinhalb Stunden Kochen, das ist so brutal wie grossartig», resümiert er.

### Alain Berset hielt eine geistreiche Rede über Köche und Politiker

1200 Gäste verfolgten das Live-Kochen der sechs Finalisten und schauten der 18-köpfigen Jury beim Bewerten zu, welche – von Benoît Violier über Vreni Giger bis zu Anton Mosimann – wie gewohnt hochkarätig war. Beeindruckt von den kreativen Jungköchen zeigte sich auch Bundesrat Alain Berset, der in seiner geistreich-heiteren Ansprache nicht nur Gemeinsamkeiten von Politikern und Köchen hervorhob, sondern Letztere auch dafür lobte, «unter schwierigsten Bedingungen jeweils Höchstleistungen» zu erbringen. Dafür standen die Finalisten ein: Paul Jurt vom «Löwen» in Worb, Corinne Roth vom «Panorama» in Thun, Martial Facchinetti vom «Le Pont de Brent» in Brent, Christopher Emerling von der Firma Nutresia in Belmont-sur-Lausanne, Christoph Hunziker vom «Schüpbärg-Beizli» in Schüpfen und Filipe Fonseca Pinheiro. Sie alle hatten eine Fisch- und eine Fleischplatte für je 16

Personen zuzubereiten und dafür Saiblinge und Kaninchen zu verwenden, angerichtet mit zwei Garnituren nach freier Wahl.

Gleich hinter Pinheiro, auf Platz zwei, platzierte sich mit der 23-jährigen Corinne Roth die jüngste und einzige Frau des Contests, die aber als Swiss-Culinary-Cup- und Marmite-Youngsters-Siegerin schon mehrfach für

Aufsehen in der Branche gesorgt hat. Damit nicht genug: Roth erhielt auch noch den Publikumspreis, und ihr Commis, Steven Duss, wurde zum besten Commis gekürt, was niemanden stolzer machte als ihren Vorgesetzten, «Panorama»-Chef Rolf Fuchs, notabene vormaliger «Goldener-Koch»-Sieger. An dritter Stelle figuriert Christoph Hunziker, der

2012 ebenfalls schon angetreten war, und nun – überglücklich über den Bronzeplatz – seine Wettbewerbsserie beenden und sich vorerst nur noch auf sein «Schüpbärg-Beizli» konzentrieren will.

Und Pinheiro? Dem winkt die «Tour Culinare Suisse», bei der er sein Siegermenü in ausgewählten Betrieben in der ganzen Schweiz präsentieren wird. Diese Art Sie-

gesfeier auf Wanderschaft, die an der letzten «Goldenen-Koch»-Ausscheidung 2012 erstmals durchgeführt wurde, habe sich für alle Beteiligten sehr bewährt, so Kadi-Geschäftsführer Christof Lehmann: «Es dient den Köchen, den Restaurants und nicht zuletzt den Gästen, die so in den Genuss des Siegermenüs kommen können.»



### Nachgefragt

Filipe Fonseca Pinheiro

Der 26-jährige gebürtige Portugiese hat seine Kochlehre am «Lycée Hôtelier de Savoie Léman» in Thonon-les-Bains (F) absolviert. Seit 2009 ist er im Restaurant l'Hôtel de Ville in Crissier tätig.

### Viele Anwesende waren sich einig: Was Sie boten, spielte in einer eigenen Liga. War Ihnen das bewusst?

Man hat es mir im Nachhinein erzählt (lacht), aber im Moment: Nein, das wusste ich nicht. Und darum ging es mir auch nicht. Mein Ziel war, mein Bestes zu geben, aber stets bescheiden zu bleiben. Ich fand, dass wir alle herausragend waren. Dass ich nun den Sieg davongetragen habe, ist mehr, als ich mir jemals erträumt habe.

### Aber es lief Ihnen schon sehr rund?

Es lief uns gut, ja. Es war alles aber auch sehr aufregend. Die Anspannung war enorm, und es gab viele Dinge, die eine grosse Herausforderung darstellten – nur schon die Zubereitung des Fisches, die höchste Konzentration erforderte.

### Ihre Kreationen voller Blüten und Details sahen aus wie Patisserie, so fein und effektiv. Ist das Ihr Konzept?

Das ist mein Stil. Ich bin sehr visuell, und diese Art anzurichten entspricht meinem Geschmack und meiner Ausrichtung. Überhaupt mag ich es, die Natur auf dem Teller einzufangen. Im Gegenzug setze ich bewusst auf nur wenige Komponenten. Ich bevorzuge es reduziert und setze lieber nur auf zwei, drei Komponenten anstelle von zu vielen verschiedenen Elementen.

### Sie sind Chef de Partie im hochdotierten «Hôtel de Ville» in Crissier und können auf Chefs wie Benoît Violier und Franck Giovannini zählen – ein grosser Vorteil.

Das ist so. Ihnen beiden vor allem habe ich meine Kreationen

jeweils vorgesetzt. Sie waren sehr wichtig für mich während der ganzen Zeit – nicht nur, weil sie selber wettbewerbsprobt sind und viel Erfahrung mitbringen. Sie waren meine Ratgeber und Gäste in einem.

### Sie haben sich monatelang vorbereitet. Was haben Sie neu dazugelernt?

Nebst vielen neuen Techniken und Texturen: die Zubereitung und Verarbeitung eines Kaninchens. Das ist nun wirklich etwas, das man nicht mehr alle Tage verrichtet.

### Wie geht es jetzt weiter?

Wir werden alles noch auswerten. Zudem freue ich mich auf die anstehende Tour Culinare. Und mal sehen, vielleicht steht irgendwann wieder ein Wettbewerb an. Abgeneigt wäre ich jedenfalls nicht.

fee