

# Rolf Fuchs' Youngster räumen ab



Panorama-Küchenchef Rolf Fuchs (links) bereitet mit seinen erfolgreichen Mitarbeitern Philipp Maurer und Corinne Roth eine Safransuppe zu, die Teil des Silvestermenüs sein wird. Marc Imboden

## STEFFISBURG Die Jungköche Corinne Roth und Philipp Maurer aus dem Restaurant Panorama wirbeln die Gastroszene auf: Innerhalb zweier Wochen erreichten sie bei zwei wichtigen Kochwettbewerben zwei erste und einen dritten Rang.

Um auf höchstem Niveau zu kochen und 16 «Gault Millau»-Punkte zu erhalten, braucht es keine grosse Küchenbrigade. Das beweist Rolf Fuchs (36), der als Chef de Cuisine im Familienbetrieb Restaurant Panorama in Steffisburg schon viele Preise gewonnen hat. In der Küche stehen neben ihm nur gerade drei weitere Personen: Corinne Roth (22), verantwortlich für Vorspeisen und Desserts, Philipp Maurer (24), Herr über alle Beilagen, und Brigitte Nussbaum (24, in Ausbildung).

### Zwei Siege in zwei Wochen

Doch der bisweilen hohe Arbeitsdruck geht nicht zulasten der Professionalität und der Kreati-

## «Sie hat die Jury mit ihrer Performance vollends überzeugt.»

Die «Marmite»-Jury über Corinne Roth

vität – das haben Roth und Maurer eindrücklich unter Beweis gestellt. Corinne Roth gewann als erste Frau überhaupt den Swiss Culinary Cup des Schweizer Kochverbands und damit den wichtigsten Nachwuchswettbe-

werb in diesem Fach. Zwei Wochen nach der Preisverleihung stand sie schon wieder zuoberst auf dem Siegerpodest: Sie gewann die Youngster Selection 2014 von «Marmite», der Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur. Im selben Wettbewerb klassierte sich Philipp Maurer auf Rang 3.

Corinne Roth ist als Bauerntochter in Oberthal im Emmental aufgewachsen und hat ihre Kochlehre im Spital Münsingen absolviert. Ein Widerspruch zur Spitzengastronomie, wie sie im Panorama zelebriert wird? Rolf Fuchs liess sich beim Bewerbungsgespräch nicht von Vorurteilen beirren. Er vertraute seinem Bauchgefühl und stellte sie ein. Beim Swiss Culinary Cup überzeugte Corinne Roth die Jury mit folgendem Menü: Steffisburger Lachsforelle im Randenkokos mit hiesigem Dim Sum und asiatischer Gemüsebrühe (Vorspeise), rosa gebratene Entenbrust mit knuspriger Kartoffelkugel, Selleriecreme und Aprikosenkraut (Hauptgang) sowie Weisser-Kirschblütentee-Schaum mit lauwarmen Rumknödeln und exotischem Mango-Papaya-Semifreddo (Dessert).

### Forelle und Krebse

«Bei der Youngster Selection von «Marmite» lautete das Thema «Südtirol – von alpin bis mediterran», blickte die Siegerin

zurück. «Aus mehreren Produkten mussten wir zwei auswählen. Ich entschied mich für die Südtiroler Bergforelle aus dem Haidensee und Flusskrebse.» Diese kombinierte sie mit Aprikosen und Artischocke. Offensichtlich eine gute Wahl: Sie habe die Jury «mit ihrer Performance vollends überzeugt», begründete diese ihren Entscheid. Konkrete Kar-

## «Der Chef Entremetier gibt Vollgas.»

Die «Marmite»-Jury über Philipp Roth

riereziele hat Corinne Roth trotz ihrer Erfolge nicht. «Ich möchte einfach noch viel mehr lernen und mein Können irgendwann an andere junge Berufsleute weitergeben.»

Während Corinne Roths Herz am lautesten für alle Arten von Desserts schlägt, gehört Philipp Maurers Liebe dem Fleisch. Er bezirzte die Geschmacksknospen der Jury mit einer Vorspeise: Wollschweinroulade mit Brennnesseln, Steinpilzen und Aprikosen. «Der Chef Entremetier gibt Vollgas», befanden die beeindruckten Richter und positionierten Maurer auf Rang drei. Maurer ist im Eriz aufgewachsen, machte bei Rolf Fuchs die Lehre und blieb dem Betrieb – abgesehen von einem kurzen Abstecher während eines Winters – seither treu. Sein Traum ist ein Chalet im Tiroler Stil im Berner Oberland

mit einer Küche, die durch ihre Einfachheit punktet.

### Ohne Fleiss kein Preis

Wenn es möglich war, bereiteten sich Roth und Maurer während der regulären Arbeitszeit auf den Wettbewerb vor. Doch das war eher die Ausnahme. Meistens standen sie sich während der Zimmerstunde oder an freien Tagen in der Panorama-Küche gegenüber. Nicht als die Konkurrenten, die sie letztlich waren, sondern als Kollegen und Trainingspartner, die sich gegenseitig motivierten.

Marc Imboden

## «MARMITE»-CHEFREDAKTOR ANDRIN C. WILLI

Die Erfolge von Corinne Roth und Philipp Maurer haben in der Gastroszene für Aufsehen gesorgt. «Alle Fachzeitschriften haben auf mindestens einer Seite darüber berichtet, das ist viel», bestätigt Andrin C. Willi, Chefredaktor von «Marmite», der Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur. Die Auszeichnungen können die Karrieren der beiden Jungtalente ankurbeln: «Aber sie dürfen sich den Erfolg nicht zu Kopf steigen lassen und müssen auch bei anderen Chefs Erfahrungen sammeln», betont Willi. Dass die Preisträger zur bloss vierköpfigen Küchenbrigade des Restaurants Panorama gehören, ist für Andrin C. Willi nicht erstaunlich: «Rolf Fuchs hat grosse Wettbewerbserfahrung und konnte seine Leute coachen. In dieser

Rolf Fuchs als ihr Coach konnte sie aufgrund seiner Erfahrung optimal auf die Wettbewerbssituation vorbereiten, wenn sie unter den wachsamen Augen der Jury kochen mussten: «Ich wies sie beispielsweise auf Details hin, die eine Jury negativ beeinflussen können. Dazu gehören etwa die Zusammenstellung der Komponenten sowie Arbeitstechniken und Abläufe und die ganze äussere Erscheinung. Aber darüber hinaus spielen auch die Tagesform und eine Portion Glück eine wichtige Rolle.»

Küche stacheln sie einander zu Höchstleistungen an.» Wichtig sei für Roth und Maurer zudem, ihre Kochkunst auch in der Freizeit weiterhin zu perfektionieren, denn wer Höchstleistungen erbringen wolle, müsse überdurchschnittlich motiviert sein. Welchen Herausforderungen werden sich die beiden künftig stellen müssen? «Der Koch wird immer mehr zur Lifestylefigur. Auch muss er seinen Gästen authentische und neue Geschichten über Produkte erzählen können.» Die Zeit der rein technischen Molekularküche sei vorbei. «Weiter im Trend bleiben wird die regionale Küche mit Produkten aus der Umgebung. Auch das Handwerk der französischen Küche wird ein Revival erleben», ist der «Marmite»-Chefredaktor überzeugt. mi

## Petition gegen die Masthalle

**UETENDORF Grüne und SP setzen sich mit einer Petition an den Gemeinderat zur Wehr. Sie wollen die Pouletmasthalle im Silbermoos verhindern.**

Die Grünen und die SP Uetendorf starteten eine Petition zuhänden des Gemeinderates. Darin wird der Gemeinderat aufgefordert, sich weiterhin für den Erhalt des Silbermooses und gegen die dort geplante Pouletmasthalle für 16000 Hühner einzusetzen (wir berichteten). «Das Silbermoos gehört zu einem wertvollen Naherholungsgebiet, direkt angrenzend an das Naturschutzgebiet Amletentäli. Bauten und Anlagen jeglicher Art würden dieses reizende und bei vielen Einwohnern beliebte Waldtälehen völlig entwerten», schreiben die Petitionäre in ihrer gestrigen Medienmitteilung. Im Weiteren sei die Erschliessung problematisch und belaste mit gegen 100 Lastwagenfahrten pro Jahr das ganze Gebiet «erheblich».

«Auf dem Gemeindegebiet sind total 136 Vogelarten nachgewiesen, wovon viele Zugvögel im Bereich des Silbermooses auftreten. Zudem befindet sich einer der geografischen Mittelpunkte der Schweiz in unmittelbarer Nähe zur geplanten Pouletmasthalle», weisen die Petitionäre auf weitere Argumente gegen die Pouletmasthalle hin.

### Unterschriften sammeln

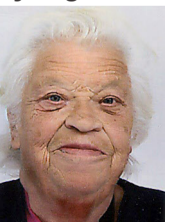
Wörtlich fordern die beiden Parteien in ihrer Petition «die planerische Sicherstellung des Naherholungsgebietes Silbermoos. Dass der Gemeinderat sich zusammen mit den Geschstellern für die Pouletmasthalle für einen alternativen Standort einsetzt, welcher sich nicht in einer sensiblen Landschaft befindet und der Nutzung entsprechend erschlossen ist. Dass die Bewilligung für die Pouletmasthalle am eingereichten Standort nicht erteilt wird.» Die Unterschriftensammlung läuft noch bis Ende Jahr. Unterschriftenbögen, mit allen Angaben, können auf der Homepage der Grünen Uetendorf ([www.grueneuetendorf.ch](http://www.grueneuetendorf.ch)) heruntergeladen werden. Laut den Verantwortlichen sind bis jetzt rund 260 Unterschriften eingegangen. «Die Petition wird in der ersten Januarhälfte dem neu zusammengesetzten Gemeinderat übergeben», stellen die Verantwortlichen in Aussicht. pd

## Wir gratulieren

### THUN

#### Martha Stucki 80-jährig

Heute feiert Martha Stucki an der Frutigenstrasse 40A ihren 80. Geburtstag. Die Jubilarin wohnte bis vor



zwei Jahren im Lerchenfeld. Wir gratulieren herzlich und wünschen ihr Gesundheit und Freude im neuen Lebensjahr. egs

Die Voraussetzungen dafür, in unserer Gratisrubrik «Gratulationen» aufgenommen zu werden, sind folgende: Eine erstmalige Gratulation erfolgt zum 70. Geburtstag, dann beim 75., 80., 85., 90., danach jährlich. Und so funktioniert es: Sie schicken uns per Mail ([redaktion-tt@bom.ch](mailto:redaktion-tt@bom.ch)) oder per Post (Rampenstrasse 1, 3602 Thun) einen kurzen Text mit etwa 300 Anschlägen ein und falls gewünscht ein Porträtbild (Achtung: Bilder werden nur mit Beilage eines frankierten Couverts retourniert). Im Text sollten der komplette Name, das Alter und die Wohnadresse des Jubilars enthalten sein.

## AEK Bank wählt Kategorie 4

**FINANZEN** Das US-Justizministerium hat den Banken in der Schweiz ein Ultimatum bis zum 31. Dezember gesetzt. Die Thuner Aek Bank 1826 macht vom Angebot Gebrauch.

Die Aek Bank 1826 nimmt am amerikanischen Programm zur Beilegung des seit Jahren schwelenden Steuerkonflikts zwischen den Schweizer Banken und den US-Steuer- und Justizbehörden teil. Als reine Regionalbank wählt sie allerdings die Kategorie 4.

Rein regional tätige Schweizer Banken, die weniger als 2 Prozent ihres Geschäfts ausserhalb der Schweiz und der EU unterhalten, können diese Gruppe wählen und sind damit vor Busszahlungen an die USA gefeit. Den Entscheid

gab eine Sprecherin der Bank am Dienstag auf Anfrage der Finanznachrichtagentur AWP bekannt. Weitere kleine Regionalbanken sowie auch einige der kleineren von den 24 in der Schweiz vorhandenen Kantonalbanken haben ebenfalls Kategorie 4 gewählt. Die Mehrheit der Kantonalbanken reihen sich dagegen in der Kategorie 2 ein, weil sie unter ihren Kunden Personen vermuten, die Steuerpflichten in den USA nicht nachgekommen sind. js/sda

gab eine Sprecherin der Bank am Dienstag auf Anfrage der Finanznachrichtagentur AWP bekannt.

Weitere kleine Regionalbanken sowie auch einige der kleineren von den 24 in der Schweiz vorhandenen Kantonalbanken haben ebenfalls Kategorie 4 gewählt. Die Mehrheit der Kantonalbanken reihen sich dagegen in der Kategorie 2 ein, weil sie unter ihren Kunden Personen vermuten, die Steuerpflichten in den USA nicht nachgekommen sind. js/sda

ANZEIGE

Öffentliche Veranstaltung

Referenten: **Adrian Amstutz** **Albert Rösti**

SVP bi de Lüt:  
**Bericht aus der Session**  
Donnerstag, 19. Dezember 2013,  
20.00 Uhr, Hotel Adler in Sigriswil

Der Eintritt ist frei. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Mein Zuhause – Unsere Schweiz  
[www.svp.ch](http://www.svp.ch)

SCHWEIZER QUALITÄT  
SVP  
Die Partei des Mittelstandes