

Jung, kreativ und hungrig auf den Sieg

Gastronomie Drei von acht Halbfinalisten des Wettbewerbs Goldener Koch sind im Seeland tätig. Stéphanie Zosso, Euloge Malonga und Norman Hunziker erzählen, was ihre Küche ausmacht und wie sie im September den Finaleinzug schaffen wollen.



Stéphanie Zosso (22) arbeitet als Chef de Partie im «Schüpbärg-Beizli» in Schüpfen. BILDER: ZVG/GOLDENER KOCH



Euloge Malonga (36) ist stellvertretender Küchenchef im Wohnguet Täuffelen.



Norman Hunziker (25) ist Geschäftsführer und Inhaber der Culinary Artist AG in Biel.

Mit 22 Jahren ist Stéphanie Zosso die jüngste Halbfinalistin beim Goldenen Koch – und die einzige Frau. Zur Köchin wurde sie über einen Umweg: Nach der Schulzeit hat sie zuerst eine KV-Lehre absolviert. Sie merkte aber bald, dass diese Arbeit nicht ihr Ding ist und hängte deshalb direkt anschliessend eine Kochlehre im Restaurant Schöngrün in Bern an. In einem Büro hat sie am Ende nie gearbeitet, doch bereut habe sie dies nie.

Die junge Köchin aus Gunten am Thunersee kann auf spannende erste Berufsjahre zurückblicken: Nach der Lehre absolvierte sie ein Praktikum im Gourmetrestaurant Koks auf den Färöer-Inseln. «Da würde ich sofort wieder hingehen. Man geht dort anders ans Kochen heran und die Wertschätzung für die Produkte ist grösser», sagt sie. Weiter sammelte sie Berufserfahrung in der mittlerweile geschlossenen «Eisblume» in Worb, im Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg sowie bei einem Pop-up mit Simon Apothéoz in der Weinbar Tralala in Bern.

Im April wäre Stéphanie Zosso für ein Praktikum nach Kopenhagen gereist, wegen Corona wurde dieses jedoch auf nächstes Jahr verschoben. Plötzlich stand sie ohne Pläne da. Oder zumindest fast: Letztes Jahr hat sie bei ihrem ersten Kochwettbewerb überhaupt, dem «Marmite Youngster», den Sieg abgeräumt. Damit hat sie sich für das Halbfinale des Goldenen Kochs qualifiziert. «Zuerst wollte ich damit noch ein paar Jahre warten», sagt sie. Schliesslich hat sie sich dennoch für eine Teilnahme entschieden.

Mitverantwortlich für diesen Schritt ist der wettbewerbsereifere Christoph Hunziker, der im von Gault Millau ausgezeichneten «Schüpbärg-Beizli» kocht und vor zwei Jahren bereits den Finalisten Lukas Schär gecoacht hat. «Als ich ihn im Frühling kennengelernt habe, haben wir über

den Wettbewerb gesprochen und er hat mich motiviert, teilzunehmen», sagt Zosso.

Und nicht nur das: Sie darf nun auch in der Küche des Restaurants trainieren und arbeitet zudem seit Anfang Juni in einem reduzierten Pensum als Chef de Partie. Die Unterstützung von Hunziker sei für sie sehr wichtig. «Alleine würde ich mich wohl in Details verlieren.» Die knapp bemessene Zeit einzuhalten werde wohl zur grössten Herausforderung. Wenn sie mit etwas nicht zufrieden ist, wiederholt sie es so lange, bis es perfekt ist – etwa bei einer Garnitur.

Ihren Kochstil bezeichnet sie als geradlinig und reduziert, was wohl auch an ihrer Affinität zum hohen Norden liegt. Sie verfüge über viel Disziplin und Ehrgeiz,

«Es geht darum, den besten Weg zu finden, um das Perfekte aus einem Gericht herauszuholen.»

Stéphanie Zosso

nicht nur beim Kochen, sondern auch bei ihren Hobbys Reiten und Tanzen. «Wenn ich für etwas brenne, gebe ich alles.»

Ihr junges Alter und die vergleichsweise kleine Wettbewerbserfahrung betrachtet sie nicht als Hindernis. Mit viel Üben will sie sich nun eine Routine erarbeiten. «Es geht darum, den besten Weg zu finden, um das Perfekte aus einem Gericht herauszuholen.» Nach der Teilnahme am Goldenen Koch kann sie sich gut vorstellen, erneut im Ausland zu arbeiten. *est*

«Wenn ich etwas mache, dann richtig», sagt Euloge Malonga. Vor ziemlich genau zwei Jahren hat er diesen Satz schon einmal gesagt – und kurz darauf den Kochwettbewerb Swiss Culinary Cup gewonnen. Was er damals auch gesagt hat, war, dass er als Nächstes eine Teilnahme am Goldenen Koch 2021 anstrebe. Und auch das hat der 36-jährige Vater von zwei Kindern geschafft, zumindest einen Platz im Halbfinale konnte er sich sichern.

Den Arbeitsort hat er unterdessen gewechselt. Seit April ist er stellvertretender Küchenchef im Wohnguet Täuffelen, zu dem das Restaurant Ambiente gehört. Dieselbe Funktion hatte er zuvor im Ruferheim Nidau inne. Ein Gourmetkoch, der in Altersheimen arbeitet – fühlt er sich da nicht fehl am Platz? Nein, denn für Malonga ist die Spitzengastronomie eine eigene Welt, die nichts mit seinem Arbeitsalltag zu tun hat. Er trennt die beiden Gebiete voneinander und trainiert lediglich in der Freizeit für die Kochwettbewerbe.

Die Teilnahme am Goldenen Koch bedeutet für Malonga die Erfüllung eines lang gehegten Traumes. «Das ist noch einmal eine andere Liga», sagt er. Wichtig sei hier vor allem Authentizität. Sein Coach habe ihm gesagt, dass er etwas absolut Einzigartiges kochen müsse, um erfolgreich abzuschneiden. Und dieser muss es wissen: Rasmus Springbrunn ist ehemaliger Kochweltmeister und bringt viel Wettkampferfahrung mit.

Auftrumpfen will Euloge Malonga mit afrikanischer Fusionsküche. «Ich will die Einflüsse aus meiner Heimat Kongo mit der hiesigen Küche zusammenbringen.» «Elo-Style» nennt er das Ganze, so etwas habe es beim Goldenen Koch noch nie gegeben. Eine typisch afrikanische Zutat sei die Maniok-Pflanze – davon wird er sowohl Blätter als auch Wurzeln verwenden. Mehr über sein Menü will er derzeit noch nicht verraten. Ein Lieb-

lingsessen hat er übrigens nicht. Nur mit kalter Butter, da könne man ihn jagen.

Die Konkurrenz im Halbfinale ist gross, dessen ist sich der Koch bewusst. Er habe eine positive Einstellung und werde das Maximum geben. Er glaubt, dass es für den Erfolg vier Zutaten braucht: Die Unterstützung des Betriebs, dessen Küche er zum Üben benutzen darf, die Unterstützung der Familie, einen überdurchschnittlichen Ehrgeiz sowie einen Coach, der das nötige Niveau vorweisen kann. «Wenn etwas davon nicht stimmt, wird es schwierig», sagt er.

In den kommenden Wochen wird er die Abläufe seines Menüs bis zur Perfektion üben. Ab August will er dann erstmals Gäste mit seiner Kreation bekochen.

«Ich will die Einflüsse aus meiner Heimat Kongo mit der hiesigen Küche vermischen.»

Euloge Malonga

Zuhause in Port hingegen lässt er die Kochlöffel ruhen – hier steht meist seine Frau am Herd. Sie mache das besser als er, sagt er lachend – bei ihm müsse alles immer perfekt sein, so könne er kaum geniessen.

Seine Frau und seine zwei Töchter bezeichnet er als die wichtigsten Menschen in seinem Leben. Trotz seines intensiven Engagements ist er sich der Unterstützung seiner Frau gewiss. «Es war schon immer sein Traum und ich finde toll, was er macht», sagt sie. *est*

Das Gesicht von Norman Hunziker dürfte derzeit vielen bekannt vorkommen. Als «Local Hero» ist er Teil einer Plakatkampagne von Gastrosuisse, die zum Ziel hat, coronabedingte Unsicherheiten bei den Konsumenten abzubauen und ihnen einen Restaurantbesuch schmackhaft zu machen. Der 25-Jährige hat aber bereits zuvor wiederholt auf sich aufmerksam gemacht: Etwa indem er als Teamcaptain der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft an der Olympiade der Köche zweimal die goldene Medaille entgegennehmen konnte. Und zuletzt, als er im vergangenen September das Hotel und Restaurant Culinary Artist an der Bözingenstrasse in Biel eröffnet hat.

Der Archer verfolgt dort einen radikalen Ansatz: Auf dem Tisch landen ausschliesslich Schweizer Produkte. Das geht so weit, dass er nur während ein paar Wochen im Jahr Zitronen verwendet, nämlich dann, wenn diese im Tessin reif sind. Ausserdem sucht man auf der Getränkekarte vergeblich nach Coca Cola, was bereits mehrfach für Irritation gesorgt habe. «Dieser Ansatz sorgt über Biel hinaus für Aufsehen», sagt er.

Seine Küche zeichnet sich aus durch viel Handwerk und viele einzelne Komponenten. Etwas auf die einfachste Art und Weise zuzubereiten ist nicht sein Ding, er mag es lieber aufwendig und visuell ansprechend. «Ich stelle sehr hohe Ansprüche an mich selbst», sagt Hunziker. In seinem jungen Alter hat er bereits eine Bäckerlehre absolviert und ist damit in die Fussstapfen seiner Eltern getreten. Es folgte eine Ausbildung zum Confiseur und später zum Koch. Neben seiner Tätigkeit als Geschäftsführer steht er weiterhin regelmässig am Herd, betreibt ein Catering, kocht auf dem Kulturschiff und bietet private Dinners an.

«Als Unternehmer bleibt einem eben nicht allzu viel Freizeit», meint er lapidar. Das Üben

für den Goldenen Koch verlegt er daher meist in die frühen Morgenstunden. Er sieht den Wettbewerb als Ausgleich zu seiner restlichen Tätigkeit, «das ist sozusagen mein Hobby». Er bereite sich sehr akribisch vor, übe jedes Detail seiner Komponente und optimiere alle Abläufe. Denn beim Goldenen Koch gehe es um mehr als nur eine gute Küche – es gehe auch um ein zeitgemässes Konzept, den Arbeitsstil und die Hygiene. «Ich verfüge über einen unermüdlichen Ehrgeiz und verfolge meine Ziele intensiv», sagt er über sich selbst.

Unterstützt wird Norman Hunziker von mehreren Coaches, mit denen er in regem Austausch steht. Das helfe ihm, nicht betriebsblind zu werden, meint er schmunzelnd. Obwohl er bereits

«Ich verfüge über einen unermüdlichen Ehrgeiz und verfolge meine Ziele intensiv.»

Norman Hunziker

über viel Wettbewerbserfahrung verfüge, dürfe er seine Konkurrenz keinesfalls unterschätzen. «Bei jedem, der es so weit schafft, ist das Niveau hoch.» Am Ende komme es auch auf die Tagesform an.

Wenn er einmal für sich selbst kocht, und das kommt eher selten vor, dann muss es schnell und unkompliziert sein. Im Sommer landen Gemüse und Salate auf dem Grill, im Winter einfache Schmorgerichte im Ofen. «Und was einfach immer geht, ist Käse mit Brot.» *est*