

Sandro Zinggeler

– Bester Nachwuchskoch 2009

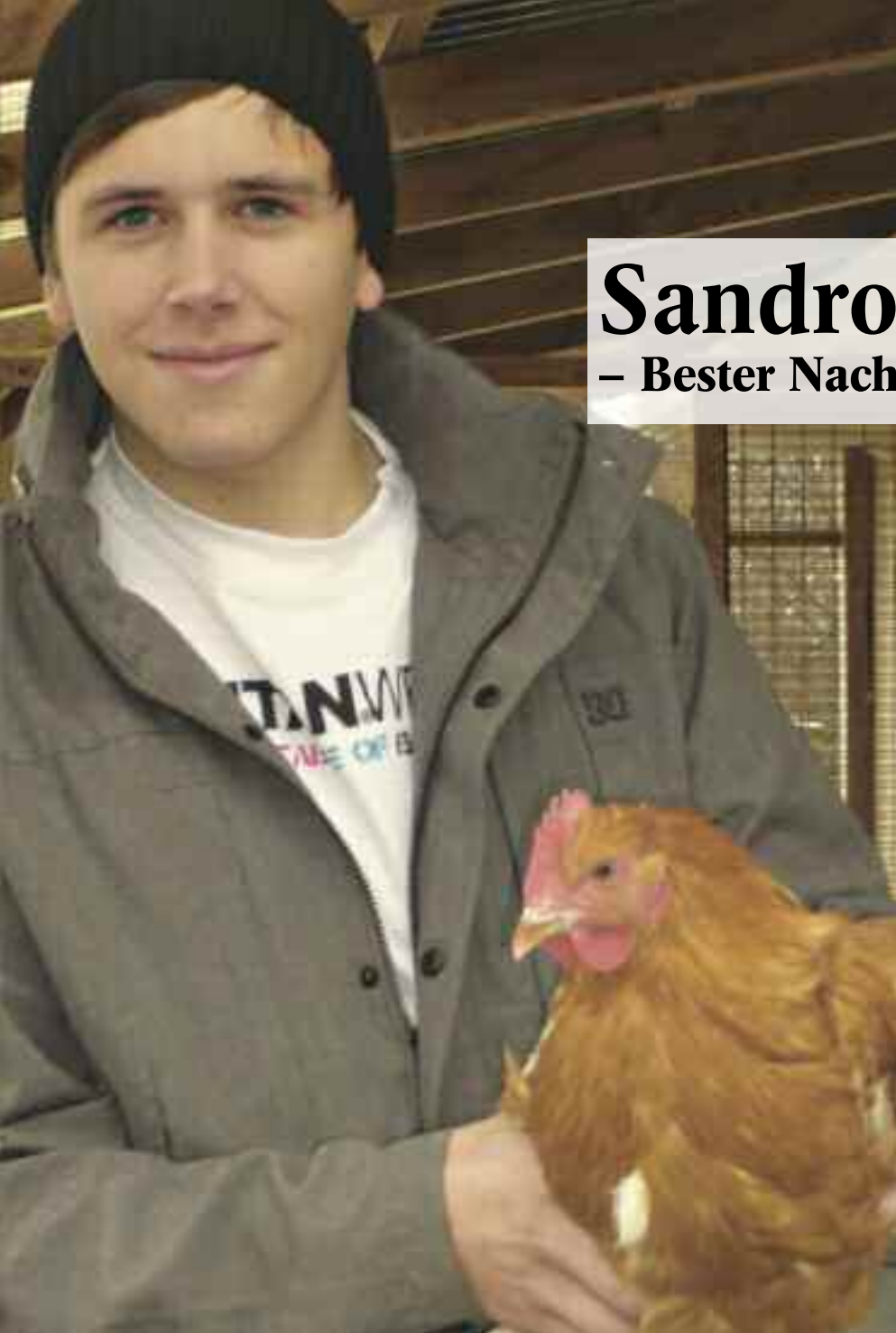


Bild: zVg

Sandro Zinggeler mit Huhn

Sandro Zinggeler ist wahrhaft ein Koch mit Leidenschaft. Dies merkte ich bereits bei unserem ersten Treffen. So war es mir auch eine grosse Ehre und Freude, dem 19-jährigen Jungkoch einige Fragen zu stellen. Da der Kochberuf manchmal einiges von einem abverlangt, sucht er sich beim Freestyle Sport Dirtebike oder Freeski seinen sportlichen Ausgleich, den er braucht um weiterhin beim Kochen alles geben zu können.

Sandro Zinggeler, bitte schildere uns als erstes Deinen Werdegang.

Ich wusste schon sehr früh, dass ich einmal Koch werden möchte. So war es für mich auch klar, dass ich nach der Sekundarschule eine Kochlehre absolvieren will. Im

Restaurant «Löwen» in Bubikon ZH trat ich im Sommer 2006 meine Lehre an. Es war anfangs eine grosse Umstellung gewesen, sei es mit der Berufsschule oder beim Arbeiten im Lehrbetrieb. Ich gab jeden Tag mein bestes, ich habe jeweils mehr als hundert Prozent leisten wollen. Leider bekam ich dann im Dezember das Pfeiffersches Drüsenfieber. Ich hatte ein schlechtes Gewissen, da ich gerade in der Weihnachtszeit ausfiel. So war es mir wichtig, nach meiner Genesung wieder Vollgas zu geben. Ich wollte nicht als «Schlauch» da stehen. Ich entwickelte eine grosse Leidenschaft zum Kochen, so kann ich es auch kaum aushalten keinen Stress bei der Arbeit zu haben.

Im dritten Lehrjahr nahm ich an der ZAGG teil. In der Kategorie «Lernende»

Auch im Jahr 2009 konnte man sich für den Kochwettbewerb «la cuisine des Jeunes» anmelden. In diesem Jahr gab es folgende Aufgabe zu bewältigen: Das beste, schönste und originellste Rezept mit Schweizer Poulet zu kreieren. Sandro Zinggeler hat mit seiner Triologie vom Stubenküken alle überzeugt und mit Bravour den Wettbewerb für sich entscheiden können.

DANIEL HUNZIKER

holte ich den Gesamtsieg. Dieser Sieg gab mir nochmals eine Motivationspritze.

Was war Deine Motivation, um dich beim Wettbewerb «la cuisine des Jeunes» anzumelden?

Für mich war klar, jetzt oder nie. Ich wollte diese Chance nutzen, mich mit anderen Jungköchen zu messen. In erster Linie aber, hat mich der Flyer zum Wettbewerb sehr angesprochen. Mir schossen gleich einige Ideen durch den Kopf. So habe ich all meine Ideen zuerst theoretisch durchstudiert, anschliessend zusammen mit meinem Chef ausgetüfelt. Er gab mir einige Tipps, jedoch hat er mir die Freiheit gelassen, meinen Stiel beizubehalten und sich selber nicht gross einzumischen.

Warum hast Du dich für dieses Gericht entschieden?

Für mich war anfangs schon klar, dass ich das ganze Poulet in meinem Gericht verwenden wollte. So war eine Triologie nahe stehend. Da ich selber die asiatische Küche sehr schätze und gerne mit verschiedenen Komponenten in einem Gericht arbeite, kam schlussendlich dieses Gericht zu Stande. All meine Gedanken, die ich im Kopf hatte, konnte ich auf den Teller bringen. Ich wollte nicht nur ein Gericht für den Gaumen machen, sondern auch für das Auge.

Wie hast Du dich für den Wettbewerb vorbereitet?

Nachdem ich wusste, was für ein Gericht ich kochen möchte, schrieb ich mir den kompletten Ablauf der Vor- und Zubereitung auf. Somit konnte ich in der Küche genau nach diesem System arbeiten, was natürlich die ganze Arbeit sehr erleichtert hat. Im Lehrbetrieb habe ich vier Mal das komplette Gericht zubereitet. Bei den ersten beiden Durchläufen merkte man, was man noch besser machen könnte. Am Schluss fühlte ich mich sehr vertraut mit dem Gericht und ging motiviert an den Wettbewerb.

Wie ist es Dir am Wettbewerb ergangen?

Als ich eintrat, war ich als erstes ziemlich erschrocken. Denn als ich sah, wie meine Mitstreiter anreisten, mit vielen grossen Boxen und Materialien und ich lediglich mit drei kleinen «Böxchen», war ich geknickt. Während dem ganzen Wettbewerb, als ich am Kochen war, war ich in einer Art Trance, ich habe alles rund um mich herum vergessen und selbstbewusst für mich gekocht.

An so einem Wettbewerb herrscht jeweils ein enormer Druck, wie bist Du mit diesem Druck umgegangen?

Ich habe es sportlich genommen. Zudem brauche ich einen gewissen Druck, um meine ganze Kreativität und Leidenschaft zum Beruf ausleben zu können.

Was bedeutet Dir der Sieg?

Ich fühle mich sehr geehrt, denn von all den Bewerbern, die sicher auch gute Ideen hatten, konnte ich mich durchsetzen. Für mich bedeutet dieser Sieg eine Art Karrierestart, auf dem ich aufbauen möchte. Ich bin auf mich selber sehr stolz, denn ich hatte bereits eine

gute Lehre absolviert und dieser Sieg war für mich noch das «i-Pünktchen» von allem.

Was für Voraussetzungen braucht man deiner Ansicht nach, um an einem solchen Wettbewerb teilzunehmen?

Sicherlich Spass und Freude am Kochen und an Lebensmitteln. Diese Freude muss man in sich haben, so kann man eine Leidenschaft entwickeln, mit welcher man anschliessend anfängt sich mit verschiedenen Sachen auseinander zu setzen und an neuen Ideen und Kreationen herum tüfelt. Natürlich braucht man, wie in jedem Beruf, einen gewissen Ansporn.

Was bedeutet Dir die Nomination zu den ICD-Award «New Talent» der International Chef Days in Davos?

Ich fühle mich absolut geehrt, mich nun auch hinter all die grossen Namen der gesamten Gastroszene einreihen zu dürfen. Ich denke, dass durch diese Nomination sich auch einzelne Türen öffnen. Aber momentan geniesse ich die grosse Ehre und freue mich riesig, nach Davos gehen zu dürfen. Oft denke ich über den ganzen Wettbewerb nach, und dies macht mich immer sehr stolz, da sich die ganze Arbeit schlussendlich ausbezahlt hat.

Was kannst Du für die Teilnehmer, welche 2010 am Kochwettbewerb «la cuisine des Jeunes» teilnehmen möchten, empfehlen?

Man muss das Thema so nehmen wie es ist, sich mit der Aufgabe auseinander setzen und sich selber nicht überfordern. Es ist besser, wenn man seinen Stil beibehält und nicht irgendwelche Sachen durch stiert. Sie sollten all ihre Erlebnisse und Einflüsse von



Bild: zvg

Seine Leidenschaft, das Kochen

Sandro Zinggeler hat in diesem Gespräch gezeigt, dass er verdient zum Nachwuchskoch 2009 erkoren wurde. Dank solchen Leuten wie ihm, dürfen wir uns auch in Zukunft keine grossen Sorgen oder Gedanken um Nachwuchsprobleme machen. Seine Leidenschaft und Freude zum Kochberuf ist riesig, so wäre es nicht erstaunlich, wenn auch er bald einmal zu den ganz Grossen in der Gastroszene gehören könnte. Ich wünsche ihm auf diesem Wege alles Gute für die Zukunft und schliesse mit folgendem Spruch ab: Ein gutes Mahl lohnt Müh und Qual!



der Lehrzeit filtern und so ein Gericht austüfteln, welches sie schlussendlich auf den Teller bringen können. Es ist auch immer schön, wenn man eine Bezugsperson hat, die unterstützt und motivieren kann.

Was sind deine weiteren Ziele/Schritte?

Momentan steht natürlich die Saisonstelle in Flims im Vordergrund. Dann darf ich nach Davos an die Chef Days und zum Bocuse d'or. Ich bin noch jung, nehme somit alles vorweg und überstürze nichts. Jedoch möchte ich nicht für immer als Küchenchef tätig sein. Lieber möchte ich der Öffentlichkeit zeigen, was alles der Kochberuf beinhaltet und was wir tagtäglich in der Küche leisten.

Was erhoffst Du dir vom Waldhaus in Flims?

Erfahren und erleben, was eine Saisonstelle ist. Es ist ein schöner und interessanter Betrieb, in dem ich sicherlich viel lernen und neue Erfahrungen sammeln kann. Natürlich ist es eine ganz andere Art von Betrieb. Im Waldhaus in Flims darf ich nun auch einmal einen Hotelbetrieb kennen lernen.

Wie schwer fällt es Dir «weg» zu gehen?

Es fällt mir überhaupt nicht schwer. Natürlich bin ich gerne zuhause, bei meiner Familie und Freunden, aber ich möchte auch gerne einmal alleine weg gehen und selbstständig werden. Jedoch kommt momentan ein Auslandsaufenthalt nicht in Frage. Denn ich möchte dadurch nicht in Vergessenheit geraten. Ich möchte gerne vom Sieg dieses Wettbewerbs profitieren.

Was gefällt Dir am Kochberuf?

Man kann kreativ tätig sein, in einem Team arbeiten, sich mit verschiedenen Lebensmitteln auseinandersetzen, die Vielfalt der Produkte kennen lernen, man hat immer etwas zu tun in einer Küche, den Gästen eine Freude zubereiten und gutes Essen lieben und schätzen zu lernen.

Was für Tipps hast Du für junge Leute, die eine Kochlehre absolvieren möchten?

Sie sollen sich immer treu bleiben, sich voll und ganz für den Beruf interessieren und konzentrieren, offen sein für neue Herausforderungen, motiviert sein und der Rest ergibt sich dann von selbst.

Was ist Dir beim den Lebensmitteln wichtig?

Ganz klar muss die Qualität stimmen. Dies ist natürlich immer auch eine Preisfrage. Jedoch ist es mir sehr wichtig, dass die Produkte aus der Region stammen und der Saison entsprechen. Die Schweiz kann eine Vielfalt von vielen Lebensmitteln anbieten, die top sind. Weil die Nachfrage nach ausländischen Produkten gross ist, muss man hin und wieder Produkte importieren. Tiefkühlgemüse kann ich jedoch überhaupt nicht leiden.

Was ist Deine Philosophie beim Kochen?

Aus einem Produkt das Maximum herausholen. Ein Lebensmittel in verschiedenen Formen und Kombinationen mit anderen Lebensmitteln vereinigen. Kurz gesagt; einfach kombinieren.

Anmeldung für «la cuisine des Jeunes»

Nun seid ihr gefragt! Wenn auch Ihr Interesse und Lust an diesem Wettbewerb habt, könnt ihr euch anmelden. Nähere Informationen zur Anmeldung und zum Wettbewerb, findet ihr unter: www.schweizerfleisch.ch

Dieses Interview wurde im Dezember 2009 durchgeführt.