

H'GZ N° 30

SWISS CULINARY CUP

★ F I N A L I S T ★

ALE MORDASINI

Er fiel am Anfang
seiner Lehre nicht
besonders auf.
Bis er auf Werner
Schumacher traf.
Nun will Ale Mordasini
als Sous-chef des
«Meridiano» beim
Swiss Culinary Cup
zeigen, was er
kreativ draufhat.

Manchmal schlummern die Talente eines Menschen wie Dornröschen im Märchenschloss. Bei Ale Mordasini war dies auf jeden Fall so, denn dass da ein begnadeter Koch heranwuchs, war beim besten Willen nicht zu sehen. Umso mehr, weil der Apfel weit vom Stamm herunterfiel: «Niemand aus meiner Familie hat etwas mit Gastronomie zu tun», erzählt der gebürtige Mellinger. Vielleicht wäre aus dem Aargauer ein guter Maurer geworden, wenn er beim Schnuppen nicht Schnee auf der Baustelle hätte wischen müssen, was ihm überhaupt nicht passte. Die Bauleute raufen sich die Haare, die Gastronomen reiben sich die Hände. Aber selbst der Berufswunsch Koch machte aus dem jungen Mordasini noch lange keinen Spitzenkoch. Fachlehrer Werner Schumacher wars, der die Muse wach küsste. Ab dann gabs kein Halten mehr. Obwohl der Lehrlingsverantwortliche im Grand Casino Baden, wo er seine Grundausbildung machte, drei- oder viermal wechselte, hinderte ihn das nicht aufzufallen. Zwar erreichte er den Final des Lehrlingswettbewerbs Gusto nicht, aber bei dieser Pleite gabs nur Erkenntnisse und keinen Frust. «Wer von 10 bis 2 Uhr arbeitet, kann nicht auch noch ohne Unterstützung reüssieren.»

Die persönliche Unterstützung hat er erhalten, als er sich im Frühling für den Culinary Cup bewarb. Sein Chef Markus Arnold, Küchenchef im «Meridiano» im Kursaal Bern und mit 17 Punkten und einem Stern geadelt, erkannte dessen Talent nicht erst heute, sondern schon, als sich der 20-jährige Aargauer nach dem Durchdienen beim Militär vor einigen Monaten bewarb. Mordasini begründet seine Bewerbung so: «Ich will auch gut kochen können, dieser Job ist eine Herausforderung.» Er bekam die Stelle prompt und gehört nun zum fünfköpfigen Team,



RENÉ FRAUENFELDER

welches kulinarische Massstäbe in der Stadt Bern setzt. «Vollgas jeden Tag», sei sein Motto und er wolle Spass haben an dem, was er mache. Auch wenn er inzwischen kochtechnisch mindestens eine Stufe aufgestiegen und mit seinen 20 Jahren Sous-chef ist, so gibt es doch Konstanten. Er schätzt ein gutes Team, was in Baden und nun auch in Bern bestehe. «Wir verstehen uns super untereinander. Der Älteste in der Küche ist 23 und wir motivieren uns gegenseitig.» Gelernt habe er in der kleinen Küche vor allem die effiziente Arbeitsweise und die strukturierten Wege.

Mordasini träumt nicht von Tauben auf den Dächern, er lebt lieber im Heute und damit ganz gut mit dem Spatz in der Hand, der inzwischen ordentlich gewachsen ist. Und auch die Aufgabe

Culinary Cup geht er gelassen an. «Die vorgegebenen Materialien sind kein Problem, die Zeitvorgabe wird zur Hürde», zeigt er sich überzeugt. Wo er im sechsköpfigen Feld steht, weiss er nicht. «Die Rangierung wird gerecht sein.» Den ersten Probelauf hat er hinter sich und einige Erkenntnisse gewonnen. Dafür hat er einen freien Tag eingesetzt, aber nicht geopfert. «Dieser Wettbewerb ist Freizeit, ja Hobby», sagt Mordasini. Wie auch immer der Wettbewerb ausfällt, die Welt wird für ihn nach dem 23. Oktober noch gleich sein. Austüfteln wird er auch nachher, sich mit anderen messen auch. Er hilft beim Cercle Zürich mit, pflegt den Kontakt zu anderen jungen Wilden wie Micha Schärer. Und auch danach steht sein Beruf an erster Stelle. «Hier will ich etwas erreichen!» Beat Waldmeier



ZVG

Der Kursaal Bern ist in der Hauptstadt sowohl für die erlesene Gastronomie als auch als Kongress- und Kulturzentrum und Spielcasino bekannt. Er gehört zu Bern wie das Bundeshaus, das Münster oder die Aare. Er ist genauso einmalig wie die Aussicht, die man von hier auf das Unesco-Welterbe Bern geniesst. Mit über 2.000 Menschen, die im Kursaal Bern pro Tag ein- und ausgehen, ist er eine kleine Stadt in der Stadt.

Ein Teil dieser Stadt ist auch das Restaurant Meridiano, mit 16 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern das kulinarische Flaggschiff. Der ambitionierte Chef de cuisine Markus Arnold verwöhnt seine Gäste mit authentischen Köstlichkeiten. Seine kreative Küche basiert auf Natürlichkeit. Die ausgewählten, hochwertigen Produkte und Zutaten bewahren in jeder Komposition ihren authentischen Geschmack. Die meisterliche Küche steht ganz in Einklang mit dem vorzüglichen Service, für den Christian Grimm als Gastgeber und Sommelier und sein engagiertes Team verantwortlich zeichnen.

Insgesamt 11 Mitarbeiter (5 Küche, 5 Service, 1 Stewarding) kümmern sich um die etwa 60 Gäste.

Öffnungszeiten: Von dienstags bis freitags 11.30 bis 14 und 18 bis 22 Uhr, samstags 18 bis 22 Uhr, sonntags und montags geschlossen. Betriebsferien vom 1. bis 9. Januar, 8. bis 16. April und 8. bis 30. Juli 2012

Die Hotellerie et Gastronomie Zeitung und der
Schweizer Kochverband stellen in einer Serie die sechs Finalisten des Swiss Culinary Cups 2011 vor.
Das Finale des Kochwettbewerbs findet am 26. Oktober 2011 in Weggis statt.
www.kochverband.ch

LEADING PARTNER



Ein Berufsverband der
Hotel & Gastro
Union
Una società professionale di

