

H'GZ № 29

# SWISS CULINARY CUP

★ F I N A L I S T ★

## PASCAL SCHWARZ

*Einen zweiten Platz hat er schon erreicht, jetzt will er ganz nach oben aufs Treppchen beim Swiss Culinary Cup 2011. Pascal Schwarz hat mit Werner Rothen einen Förderer und Bremser in einer Person.*

Es kommt wie aus der Pistole geschossen. «Ehrgeiz», fällt Werner Rothen als Erstes über seinen Chef de partie Pascal Schwarz ein. «Und er ist sehr teamfähig», fügt der Chef des «Schöngrün» im Paul-Klee-Zentrum in Bern ebenso schnell hinzu. Was im ersten Moment wie ein Widerspruch erscheint, macht auf den zweiten sehr wohl Sinn. Der junge Koch aus Pieterlen im Seeland lässt einerseits keinen Wettbewerb aus und tüfelt und probelt auch in seiner Freizeit an neuen Dingen, andererseits attestiert ihm Rothen, auf dem Boden der Realität geblieben zu sein und in der Küche sehr gut mit anderen zusammenarbeiten zu können. «Pascal schätzt die Bedeutung von Wettbewerben gut ein. Falls sich das ändert, holen wir ihn schon wieder herunter», fügt er schmunzelnd hinzu. Seine Gäste im Restaurant entscheiden über seinen Erfolg und nicht Juroren bei Wettbewerben, sagt Schwarz dazu.

Dass aus dem jungen Mann ein Koch werden würde, war überhaupt nicht vorgegeben. Die Kochlehre passte ihm beim Schnuppern am besten. So landete er im «Worbenbad» in Worben. Allerdings wars nicht Liebe auf den ersten Blick. «Nach drei Monaten wollte ich aufhören.» Er tat es nicht, sondern klemmte den Ehrenwertesten zusammen, wie er sagt. Und bekam Freude an seinem Beruf. Als er bei Beat Reist in Därli gen aushalf, stellte er seinen Mann. «Man hat mir einmal 25 Leute anvertraut und denen gefiel, was sie zu essen bekamen», erzählt Schwarz. Auch das hat in ihm den Wunsch bestärkt, irgendwann ein eigenes Restaurant mit hohem Ansehen zu eröffnen, in dem er seine eigene Philosophie leben könne. Die Kreativität hat er bereits, aber es wird noch einiges auf ihn zukommen. «Leider verpassen die Jungen manchmal die Weiterbildung», kommentiert Werner Rothen. Wer später ein Restaurant führen wolle,



RENÉ FRAUENFELDER

müsse breit bewandert sein. Personal, Werbung, Einkauf, Administration nennt Rothen nur als Beispiele. «Man lebt ja nicht sein Leben lang von Sponsoren und darf nicht vergessen, dass man Geld verdienen muss.»

Rothen fördert trotz aller Einschränkungen seinen Jungspund, fordert ihn auch heraus. «Wir profitieren ja auch davon», begründet er sein Engagement auch wirtschaftlich. So hat schon manche Kreation von Schwarz den Weg auf die Menükarte gefunden. «Ich möchte Alltägliches auf den Teller bringen, aber mit Formen, Gegenständen und Geschmäckern spielen.» Das heisst, dass Schwarz auch mal Olivenerde oder Basilikumsand anbietet oder die Kartoffel wie einen Lauch präpariert. Er bezeichnet sein Kochen als sehr modern und trendig. «Es basiert auf der französischen Küche und muss ein Fundament

besitzen.» Innerhalb dessen sucht der 21-Jährige nach neuen Wegen und dafür sind ihm die Kochwettbewerbe der passende Rahmen. Angesichts der Erfahrung und dem bestehenden Ehrgeiz ist es kein Wunder, wenn Schwarz den Sieg am «Culinary Cup» als Ziel bezeichnet. Schon vor zwei Jahren war er vorne dabei, schickte aber das Essen wegen einer Panne zehn Minuten zu spät, was ihn den Sieg gekostet habe, vermutet er in der Rückblende. Das soll ihm nicht mehr passieren, dafür will er sich gut vorbereiten. Einen Probelauf hat er noch nicht absolviert, aber für die einzelnen Komponenten viel getestet. Die intensive Phase stehe noch an. «Meine Freundin weiss es schon», sagt er lachend. Das heisst, dass sie ihn an seinen freien Tagen noch weniger sieht. Was macht man nicht alles, wenn einen der Ehrgeiz packt ... Beat Waldmeier



ZVG

Das Restaurant Schöngrün befindet sich in einer denkmalgeschützten Villa neben dem Zentrum Paul Klee im Osten von Bern. Eröffnet im Jahr 2005, erlebte es einen fulminanten Start. Nadine Wächter erreichte auf Anhieb 15 GaultMillau-Punkte und wurde die Entdeckung des Jahres. Als sie im Ausland ein Engagement übernahm, trat Betriebschef Werner Rothen in die Küche und führte die Idee weiter. Er erreichte inzwischen 17 Punkte und einen Michelin-Stern. Die Crew von ungefähr 15 Köchen kocht von mittwochs bis sonntags vor allem Gerichte, die auf frischen Naturprodukten basieren. Interessant ist auch das Ambiente in diesem Haus. Im Glashaus-Anbau fühlt man sich dank der Natur in der Umgebung überhaupt nicht ausgestellt, ja vor allem am Abend fühlt man sich darin sehr heimelig. Insgesamt sieben Räume stehen für Gäste zur Verfügung. Als Chef de restauration und Sommelier amtiert Ivo Zisset. Das «Schöngrün» wird von den ZFV-Unternehmungen geführt, zu denen schweizweit 125 Betriebe gehören, davon 25 auf dem Platz Bern. Das Unternehmen beschäftigt etwa 2.500 Mitarbeitende.

*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](http://www.kochverband.ch)*

LEADING PARTNER



Ein Berufsverband der *Hotel & Gastro Union*  
Une société professionnelle d'

