

Ehrgeizig, talentiert und vor allem teamfähig

Der Ostschweizer Yannick Hollenstein ist zuständig für die Pâtisserie in der Junioren-Kochnationalmannschaft. Das Dessert hat es ihm angetan.



FILIPA PEIXEIRO

Seine Hände zitterten und er brauchte drei Anläufe, bis er die feine Dekoration mit der Pinzette auf dem kleinen Pâtisserie-Ausstellungsstück hatte. Wer Yannick Hollenstein bei den Vorbereitungen für den Auftritt der Junioren-Kochnationalmannschaft am Salon Culinaire Mondial in Basel zuschaute, dem musste angst und bange werden. Doch nach fünf Minuten hatte sich die Nervosität des bald 20-Jährigen gelegt, und dann lief es rund. Das geschilderte Erlebnis wäre nicht der Rede wert, wenn es nicht irgendwo typisch wäre. «Er macht sich selber enormen Druck, manchmal fast zu viel», sagt Pâtissier Rolf Mürner, der sein Coach und Arbeitgeber ist. Ehrgeiz hat er, das streitet Hollenstein selber gar nicht ab. Aber verbissen wirkt der Ostschweizer nicht, schon gar nicht im Umgang mit Menschen. Bescheiden, nett und umgänglich, so der allgemeine Tenor der Leute, die mit ihm zu tun haben. Und mindestens ebenso talentiert wie ehrgeizig.

Schon von klein auf war Koch sein Traumberuf, etwas anderes geschnuppert hat er nicht. Es ging für ihn nur noch darum, wo er lernen wollte. Seine Ansprüche waren nicht gering: Etwas anderes als die gehobene Küche interessierte ihn nicht. Woher das kommt, weiss er selber nicht. Gastronomen hat es in seiner Familie keine. Sein Vater ist Bankdirektor, seine Mutter gelernte Zahnarztgehilfin und sein älterer Bruder Elektroinstallateur. Nur sein jüngerer Bruder interessiert sich für Süßes, aber mehr als Konsument, denn als Produzent, erzählt Hollenstein schmunzelnd. Er selber kochte dafür umso lieber. An Weihnachten für die Gäste, am liebsten Desserts. Konditor-Confiseur hatte er als Berufswunsch zwar auch im Hinterkopf, aber der Beruf Koch war ihm vielseitiger und gebe ihm ein besseres Fundament, vermutete er. Er entschied sich für das Restaurant Römerhof in Arbon (17 GaultMillau-Punkte) und beendete seine Lehre im neuen Restaurant Mammertsberg Freidorf, dies nach einem internen Betriebswechsel.

In Schweden im Stage

Zielstrebig verfolgte er den Vorsatz, ein guter Koch zu werden. Am Lehrlingswettbewerb «gusto12» wurde er Zweiter, und die Lehre beendete er als Kantonsbester. Ein zweimonatiges Praktikum bei Andreas

Caminada im Bündnerland und eine Kurzstade in Stockholm in einem Zwei-Sterne-Betrieb belegen seinen Wissenshunger.

Er überlegte sich, eine Zusatzlehre als Konditor-Confiseur zu absolvieren. Für ihn war nämlich schnell einmal klar, dass ihn ein Posten wie der des Sauciers viel weniger reizte als der eines Pâtissiers. «Das Dessert ist das Letzte, das auf den Tisch kommt und damit in der Erinnerung des Gastes bleibt.»

«Er ist ruhig und streng»

Gelandet ist er aber schliesslich nicht in einer Confiserie, sondern bei Rolf Mürner in Rüeggisberg, bei dem er im letzten September ein zweijähriges Praktikum begonnen hat. Die beiden Pâtissiers finden nur gute Worte, wenn es um das Gegenüber geht. Der Meister lobt den Fleiss und die Kreativität des Jungen, während der Lernende berichtet, dass sein Chef zwar streng ist, aber ruhig und gut erklärt, was zu tun ist.

Fachlich liebt Yannick Hollenstein es möglichst vielseitig in Farben und Formen, und er liebt grundsätzlich spannende und harmonische Süßspeisen. Seine Lieblingskombination ist Passionsfrucht mit Schokolade. «Die Cremeschnitte ist weniger mein Ding, ich mag es lieber etwas kreativer», erklärt er. Yannick Hollenstein kam als Letzter in die Kochnational-

mannschaft, hat sich aber sehr schnell integriert. Da kam ihm gelegen, dass er sieben Jahre Eishockey gespielt hat und als Teamsportler die Gruppe gewohnt ist. «Sympathisch, offen, ein super Team», stellt er seinen Kollegen und der Kollegin im Gegenzug ein gutes Zeugnis aus. Dass er mit seinem Teamcoach zusammenarbeitet, sei für alle ein Gewinn, erklärt Rolf Mürner zur Konstellation. Auch Jasmin Enzler, neu Assistentin der Kochnationalmannschaft, arbeitet mit ihm zusammen und die beiden können sich austauschen. Und wenn Hollenstein sagt, er möchte besser werden als der Pâtissier der Kochnationalmannschaft, dann ist dies nicht Arroganz, sondern Zeichen seines Lernwillens, der keine Grenzen kennt. Den Weg an die Spitze will Yannick Hollenstein gehen, doch der ist laut Mürner nicht leicht. Vor allem mental: «Um vorne mit dabei zu sein, braucht es die Stärke weiterzumachen, auch wenn man schon lange nicht mehr mag.» Es sei auch immer ein Auf und Ab, wie bei seinen Vorgängerinnen Daniela Manser und Denise Minning. «Es gab auch Tränen und die Welt brach zusammen.»

Daran denkt Hollenstein keinen Moment. Seine Vision ist eine andere. Früher oder später will er ein eigenes Restaurant führen und seine Kreativität ausleben. Auf dem Weg dahin gibt es noch viel zu lernen. Beat Waldmeier



VERBINDUNG VON MODERN UND ALT

Rest. Mammertsberg in Freidorf

Ein denkmalgeschütztes Landhaus, mit August und Luisa Minikus ein kreatives und leidenschaftliches Gastgeberpaar – er Spitzenkoch, sie Sommelière. Das ist das Rezept für 17 GaultMillau-Punkte im thurgauischen Freidorf. Investor Jürg Maurer und Architektin Tilla Theus haben die Ambiance geschaffen, damit sich Gast und Gastgeber wohl fühlen können.

DIE SPONSOREN

Hauptsponsoren: SBB, SWICA
Gesundheitsorganisation

Co-Sponsoren: Emmi Food Service,
Traitafina AG

Ausrüster: Bragard, GastroImpuls, KAI,
Weinbau Hartmann

Partner: Transgourmet Schweiz AG

«Die Reise nach Singapur hat uns viel Sicherheit gegeben»



FILIPA PEIXEIRO

Für Teamchef Sascha Müller hat es sich gelohnt.

Teamchef Sascha Müller und Kochverbands-geschäftsführer Andreas Fleischlin reisten nach Singapur, um den Wettbewerb «FHA Culinary Challenge» vorzubereiten, den sie vom 7. bis 10. April bestreiten werden. Seine Eindrücke beschreibt Sascha Müller im Interview.

H*GZ: Was hat die Rekognoszierung vor Ort als wichtige Erkenntnis für den Wettbewerb gebracht?

Sascha Müller: Es hat uns Sicherheit gegeben und eine Übersicht über die lokalen Verhältnisse. Wir wissen nun, wo wir vorbereiten werden und wie die Küche eingerichtet ist. Wir konnten diverse Fragen klären, die uns wichtig waren. Beispielsweise die Wege zur Messehalle und zum Hotel, wo wir kochen. Auch ist uns nun klar, dass wir nicht zu viel Material mitnehmen können, da die Platzverhältnisse in der Küche sehr eng sind. Dort wird während 24 Stunden produziert, wir müssen

uns da also anpassen und planen, wann wir was genau in der Küche herstellen können.

H*GZ: Alle Lebensmittel will und kann man ja nicht nach Singapur mitnehmen. Was kauft man vor Ort, was nimmt man mit?

Müller: Wir versuchen, die Frischprodukte von lokalen Lieferanten zu bekommen, da man in Singapur fast alles bekommt. Wir nehmen die Kolonialwaren selber mit, da wir so die Qualität kennen. Problematisch wird es dann, wenn man etwas vor Ort nicht bekommt oder etwas fehlt: Wir können nicht um die Ecke gehen und dies einkaufen. Da Singapur keine eigene Lebensmittelproduktion hat, importieren sie alle Lebensmittel. Wenn ein Spezialprodukt nicht vorhanden ist, kann ein Import bis zu einer Woche dauern. Da wären wir schon nicht mehr da ...

H*GZ: Welche Rolle werden das Klima und der Jetlag spielen?

Müller: Das erträgt nicht jeder gleich, wir müssen mit über 30 °C und einer Luftfeuchtigkeit von über 80 % rechnen. Wir werden die Reise sicher so planen, dass sich jeder gut anpassen kann. Die Hotels und die Küchen sind sehr gut mit Klimaanlage ausgestattet, das sollte kein Problem darstellen.

H*GZ: Welches sind die Menü-Vorgaben?

Müller: In den Vorgaben für die Nationalteams heisst es, man solle das Herkunftsland repräsentieren. Die asiatische Küche spielt im Menü also überhaupt keine Rolle. Die Aufgabe wurde damit aber nicht leichter, im Gegenteil. Was heisst denn typisch schweizerisch und wie weit können wir da gehen mit den Geschmäckern und den Produkten? Wir hätten lieber keine Vorgaben gehabt, so sind wir etwas eingeschränkt. Unsere Küche ist schon lange von der ganzen Welt beeinflusst. Wir mussten uns entscheiden, ob wir das Menü nur mit der Zubereitung an die Schweiz anlehnen. Denn

mit Meeresfrüchten und Fisch sind andere Länder im Vorteil, wir haben Kabis, Kartoffeln und Randen im Menü eingeplant. Die Menü-Eingabe musste per 1. Dezember erfolgen, ohne dass wir wussten, wie die Wettbewerbsküche eingerichtet ist. Daher haben wir versucht, das Menü etwas auf Sicherheit zu planen.

H*GZ: Welche Lehren und Erkenntnisse erwarten Sie kulinarisch und bezüglich Team von der Reise?

Müller: Welche Lehren ich daraus ziehen werde, kann ich erst nach Singapur beantworten. Ich bin jedoch überzeugt, dass meine Mannschaft eine gut geplante Reise antreten wird. Ich hoffe, wir haben auch mal Zeit, die kulinarische Seite von Singapur kennen zu lernen.

H*GZ: Welche Ziele hat das Team?

Müller: Dieser Wettbewerb ist ja etwas Besonderes. Als einziger Wettbewerb hat er einen zweiten Teil. Nach der kalten Show und dem warmen Wettbewerbssteil werden die ersten drei Teams in einen Battle gehen und um den Lions-Cup kämpfen. Unser Ziel ist der Battle, das heisst, in der Vorrunde unter die ersten drei zu kommen. Welchen Rang wir am Schluss im Battle erreichen, ist dann sekundär.

H*GZ: Was ist neben dem Kochen geplant?

Müller: Wir haben keine weiteren Anlässe geplant. Wir sind nicht zum Vergnügen in Singapur, mit den Wettbewerbstagen und den Vorbereitungen sind wir komplett ausgebucht. Es sei denn, es reiche nicht für den Battle, dann gäbe es einen Tag, den wir sicher für das Team nützen würden.

H*GZ: Drei grosse Anlässe in einem Jahr, das fordert das Team sicher extrem?

Müller: Ja, und es braucht eine saubere Abstimmung. Für Singapur können wir nur einen warmen und zwei kalte Testläufe machen. Aber trotzdem wollen wir nicht jammern, denn Singapur wird eine ganz spannende Geschichte und wir freuen uns sehr darauf. Wir verstehen uns auch als Vertreter des Schweizer Tourismus, der Hotellerie und Gastronomie überhaupt. Der Anteil der asiatischen Gäste in der Schweiz steigt ja laufend und so sind wir eine Art kulinarische Botschafter der Schweiz. Beat Waldmeier

ÜBERZEUGENDER UND EINZIGER AUFTRITT

Die Schweizer Kochnationalmannschaft hatte keine Zeit, sich auf den verdienten Igeh-Lorbeeren auszuruhen. Bereits am 1. Dezember 2013 musste sie das Menü für den Culinary Challenge in Singapur eingeben. Aus Zeitgründen ist nur ein Testlauf möglich, und die Equipe setzte im Restaurant Henris in Bern alles daran, den 85 geladenen Gästen ein möglichst perfektes Menü zu servieren. In fünf Vorbereitungsstunden kreierten die Köche Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Fotos und Details zum Menü dürfen noch nicht bekanntgegeben werden, um nicht den Gegnern wichtige Aufschlüsse zu geben. Nur so viel: Die Mannschaft muss in Singapur die Schweizer Küche repräsentieren, und das haben sie mit abwechslungsreichen und spannenden Kompositionen hervorragend umgesetzt. Die Testesser im ausverkauften «Henris» waren begeistert und sind überzeugt, dass die Schweizer Nationalmannschaft in Singapur für Furore sorgen wird. Die Nationalmannschaft hat nun bis Mitte März Zeit, die letzten nötigen Verbesserungen umzusetzen und die Abläufe weiter zu trainieren. Mitte März werden zuerst die rund 3,5 Tonnen Material nach Singapur verschoben, und Anfang April fliegt die Nationalmannschaft für den Culinary Challenge ab. Das Ziel der Schweizer Kochnationalmannschaft vor Ort ist es, in der Rangliste unter die ersten drei Nationen zu kommen und somit am «Battle of Lions» mit dem spontan vorgegebenen Warenkorb teilnehmen zu können. Was dann folgt, ist für die Equipe Zusage. Verschiedene Fotos des Events sind auf der Facebook-Seite der Hotel & Gastro Union zu sehen. Roger Lütolf