

# Nicht einmal auf der Harley schaltet er ab

Manuel Zünd will mit der Kochnationalmannschaft eine modernere Richtung einschlagen. Für eine erfolgreiche WM gibt der ambitionierte Küchenchef alles.

Ein «bisschen faul» sei er als Lernender gewesen, sagt Manuel Zünd von sich selbst: «Ich wünschte mir, ich hätte damals schon den Ehrgeiz gehabt, der mich heute antreibt.» Umso dankbarer ist er für Mentoren wie Adrian Furrer, Manfred Roth und Mike Wehrle, die ihn immer wieder zu Höchstleistungen anspornten. «Durch Vorbilder wie sie habe ich den Ehrgeiz entwickelt, dank dem ich heute fast jede Minute mit Kochen verbringe», sagt Zünd. Seit fünf Jahren ist er als ÜK-Instruktor tätig und will seinen Lernenden selbst ein Vorbild sein.

## Gold an der Olympiade

Seinen grössten Erfolg auf der internationalen Kochbühne feierte er mit dem Cercle des Chefs de Cuisine Berne (CCCB). Bei der Kocholympiade 2020 in Stuttgart (D) gab es Gold und den sechsten Gesamtrang.



Manuel Zünd ist seit Januar neu in der Schweizer Kochnationalmannschaft.

Bereits in Luxemburg 2018 gewann das neu formierte Team eine Silbermedaille und bei der Swiss Finger Food Trophy 2019 den zweiten Platz. «Was wir mit dem noch jungen Team bereits erreichen konnten, ist unglaublich», sagt Zünd. «Das haben wir nicht zuletzt unserem Teamchef Patrick Ammann zu verdanken, der sich enorm für den Cercle einsetzt.»

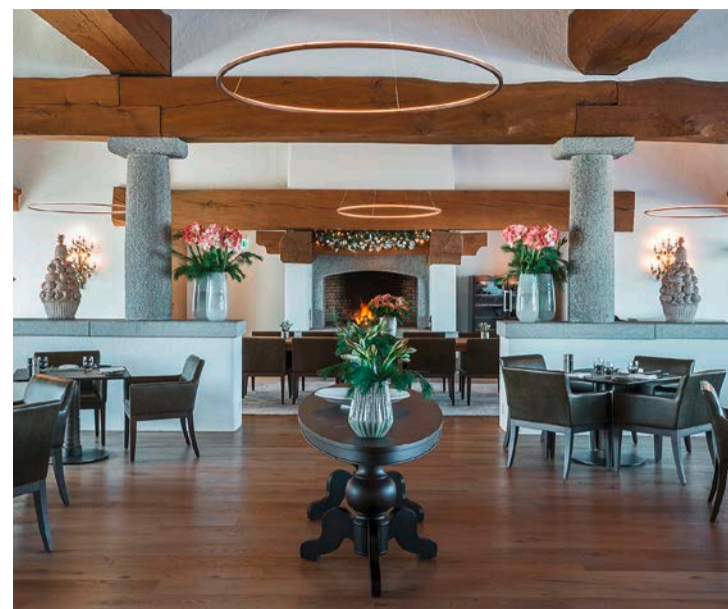
Nach Stationen in renommierten Häusern wie dem «Park Gstaad» und dem Grand Resort Bad Ragaz arbeitete Manuel Zünd eine Weile im Seniorenzentrum Oberburg/BE. Dort wurde er allerdings schnell hibbelig: «Die Ar-

beit erfüllte mich nicht. Ich wollte mehr.» Und so landete er schliesslich bei seinem alten Mentor Mike Wehrle im Bürgenstock Resort. Dort ist er derzeit Küchenchef im Grillrestaurant Oak. «Das Restaurant war zu Beginn sehr international ausgerichtet. Seit ich Küchenchef bin, verarbeiten wir praktisch ausschliesslich regionale Zutaten.» Auf der Karte stehen beispielsweise Bio-Wasserbüffel-Tatar, geräuchertes Brüggl-Saiblingsfilet oder Kartoffelstock aus Albulatal-Kartoffeln und Bodener Butter. Nur den Hummer konnte er nicht von der Speisekarte verbannen – zu beliebt ist dieser bei den Gästen.

Manuel Zünd setzt im «Oak» ganz aufs Handwerk: «Das ist unsere Zukunft.» Ausser den Nuggets auf der Kinderkarte gibt es null Convenience – sogar der Essig wird selbst hergestellt. Ausserdem liebt Zünd die Fermentation und verarbeitet am liebsten ganze Tiere.

## Inspiration auf der Harley

Das CCCB-Team hat Manuel Zünd verlassen, um mit der Kochnationalmannschaft bei der Weltmeisterschaft in Luxemburg 2022 anzutreten. Der Austritt aus dem Regionalteam ist ihm nicht leicht gefallen: «Aber ich bin bereit für eine neue Herausforderung.» Der



Im Grillrestaurant Oak des Bürgenstock Resorts kommen fast ausschliesslich regionale Zutaten zum Einsatz.

BILDER ZVG



Mehr Informationen unter:  
[www.hotelgastrounion.ch/skv](http://www.hotelgastrounion.ch/skv)

Spirit im Team sei sehr gut. Zünd ist überzeugt, dass sich die Kochnationalmannschaft im Wandel befindet: «Wir wollen einen neuen, moderneren Weg einschlagen.»

Was das konkret heisst, wird sich bei den kommenden ersten Trainings zeigen. Dort wird Zünd unter anderem für das vegane Gericht zuständig sein. Die Inspiration dazu erhält er hoffentlich auf einer seiner Harley-Davidson-Touren: «So entstehen die meisten meiner Gerichte.» Ganz abschalten kann Manuel Zünd also auch bei seinem einzigen Hobby nicht – der ehrgeizige Küchenchef lebt für den Kochberuf.

ANGELA HÜPPI

In den nächsten Ausgaben stellen wir alle neuen Mitglieder der Kochnationalmannschaften im Porträt vor.

## Zur Person

Manuel Zünd (32) absolvierte die Kochlehre im Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken/BE. Später war er unter anderem im «Park Gstaad», im Grand Resort Bad Ragaz/SG, im KKL Luzern sowie im «The Pear Tree» im kanadischen Burnaby bei Scott Jaeger tätig. Heute ist er Küchenchef im Grillrestaurant Oak im Bürgenstock Resort in Obbürgen/NW. Mit dem Cercle des Chefs de Cuisine Berne holte er an der Kocholympiade 2020 in Stuttgart (D) Gold. Nun will er mit der Kochnationalmannschaft durchstarten.

## Herzlichen Dank

Den Ausrüstern der Schweizer Kochnationalmannschaften für die Unterstützung.



GASTRO  
IMPULS  
Hunkeler Gastro AG

  
kaimesser.ch

**KENTAUR**<sup>®</sup>  
Work Wear of Denmark

  
OEHRLI AG  
BERUFSMODE