

Was macht eigentlich Ale Mordasini?

Im November letzten Jahres gewann der heute 24-Jährige mit der Junioren-Kochnationalmannschaft den Culinary World Cup. Ein Erfolg, an den er immer wieder zurückdenkt – auch im Alltag.



CLAUDIA LINK

Konzentriert und ruhig, wie man ihn kennt: Ale Mordasini während des warmen Kochwettbewerbs am Culinary World Cup in Luxemburg.

Viel Arbeit, wenig Schlaf. Das «täglich Brot» des Ale Mordasini ist – zumindest für Aussenstehende – ein hartes. Am Anfang gebe es halt viel zu tun, auch neben dem Kochen, erzählt der frischgebackene Küchenchef, der im Juni neu eröffneten «Krone», Regensburg. Schon im Berner Restaurant Meridiano sei die Arbeit hart gewesen. Sehr hart. Aber egal. Cool sei es gewesen; er habe mit den besten Produkten arbeiten können, genauso wie er es heute im neuen Betrieb tut, wo er zwar auch noch koche, aber als Küchenchef viel mehr Verantwortung übernommen habe, plane, organisiere, mit Lieferanten kommuniziere ...

Seine derzeitige Befindlichkeit mit lediglich «zufrieden» zu umschreiben, wäre dann auch eine glatte Untertreibung. Happy fühle er sich. Und happy sei er auch mit dem Geschäftsgang an seinem neuen Arbeitsort im idyllischen Regensburg, wo er zum ersten Mal als Chef Regie in einer Küche führt, und darüber, Gerichte nach seinem Gusto kreieren zu können: auf gehobenem Niveau, aber ohne Schickimicki, frisch, regional und saisonal. Die Planung, das Organisieren von Material und der enge Kontakt zu Bauernhöfen

aus der Umgebung – all das sei Neuland für ihn, aber verdammt spannend und geil. Glücklicherweise er, dass das «Krone»-Team auf Anhieb super harmoniere und die Arbeit viel Spass mache.

Die «Krone» im mittelalterlichen Städtchen Regensburg, so erzählt Ale Mordasini, sei ein kleines, aber feines Hotel mit neun Zimmern und 30 Restaurantplätzen. Der Betrieb, der zum Burgring von Schloss Regensburg gehört, sei schon jahrhundertlang im Zürcher Unterland eine bekannte Grösse gewesen, brannte aber vor vier Jahren fast komplett ab. Nach dem Wiederaufbau durch die Schäfer Bau AG wurde das Riegelhaus in neuem Glanz eröffnet.

«Wer zu uns kommt», so erzählt Ale Mordasini, «fühlt sich in eine andere Welt versetzt.» Als Küchenchef setzt er auf eine kleine Karte. Einen wechselnden Viergänger plus vier Klassiker (unter anderem Tatar und Rindsfilet mit Pommes Allumettes) serviert er am Mittag. Abends kocht er einen Fünfgänger mit derzeit leichten sommerlichen Gerichten wie beispielsweise Tomate und Sellerie in verschiedenen Texturen zur Vorspeise, eine erfrischende kalte Sellerie-Apfel-Suppe, Lachsforelle sowie Kalbs-

rücken mit Rüeblen und Nektarinen als Hauptgänge und zum Dessert eine Früchtekombination aus Pfirsich und Zitronenmelisse.

Jeder Tag in der «Krone» sei eine neue Herausforderung, sagt Ale Mordasini. Und bei aller Arbeit vergesse er schon mal nachzuschauen, wie eigentlich sein Lieblingsklub GC am Wochenende gespielt habe.

Der WM-Titel von Luxemburg noch in bester Erinnerung

Dass er aktueller Junioren-Kochweltmeister ist, habe er natürlich immer noch im Kopf. «Wie könnte ich das auch vergessen», lacht Ale Mordasini. Gerne denkt er an die Wochen und Monate zurück, in denen er sich mit dem Team der Schweizer Juniorenkochnati auf den Culinary World Cup in Luxemburg vorbereitet habe. Und natürlich an den Wettbewerb selbst, an die knapp zwei Wochen im November letzten Jahres, als man Gold in der kalten Show und Gold im warmen Kochen holte. «Als Team waren wir einfach perfekt vorbereitet, auch dank unserer Coaches, die sich um die gesamte Organisation gekümmert haben. Nur so war es möglich, sich hundertprozentig auf das Kochen zu konzentrieren», erinnert sich Ale Mordasini, der in der kalten Show für die Fischschauplatte sowie die Vegi-Vorspeise und im warmen Wettbewerb unter anderem für die Fleischkomponente verantwortlich war.

Zusammen mit Mario Garcia zählte er zu den dienstältesten und erfahrensten Köchen im Team. Beide und die gesamte Mannschaft liessen sich nicht aus der Ruhe bringen, als zu Beginn des warmen Wettbewerbs der Schockfreezer nicht funktionierte und am Ende das Schicken der Gerichte seitens des Luxemburgers eher chaotisch über die Bühne ging. Wobei: Letzteres wurmt ihn heute noch ein wenig: «Warum», fragt er kopfschüttelnd, «ist es an grossen Wettbewerben einfach nicht möglich, einen professionellen Service zu organisieren?»

Mit 24 Jahren hat Ale Mordasini mittlerweile die Altersgrenze für die Juniorenkochnati überschritten. Der nächste grosse Wettbewerb, die Kocholympiade 2016 in Erfurt, liegt für ihn als aktives Mitglied nicht mehr drin. Momentan konzentrierte er sich ohnehin auf seine Arbeit als Küchenchef in der «Krone» in Regensburg (www.kroneregensburg.com). Aber wer weiss, wenn eines Tages der neue Team Manager, der in Zukunft sowohl für die Junioren als auch für die Senioren verantwortlich ist, bei ihm anklopft. Er könnte sich durchaus vorstellen, noch einmal die Nati-Kochbluse überzustreifen. Diesmal allerdings für die Grossen. Jörg Ruppelt

«World Culinary Champion 2014» heisst der Titel eines Videos über die bewegenden Tage der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft in Luxemburg. Link:

vimeo.com/118405146

ALE MORDASINI

Das Kochtalent gehört seit 2012 der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft an. Seine Berufskarriere startete er mit der Lehre im Grand Casino Baden. Im Anschluss kochte er im Restaurant Meridiano in Bern und im Direktionsrestaurant K 2 der Swiss Re in Zürich. Er arbeitete unter anderem als ÜK-Instruktor der Hotel & Gastroformation und als Berater der Not-Guilty-Foodkette. Seit Mai ist er Küchenchef in der «Krone», Regensburg/ZH.

Ich bin Mitglied der Hotel & Gastro Union ... weil ich gut finde, was sie für ihre Mitglieder tut.

Kochen ist für mich ... Passion und Leidenschaft.

Meine Stärke ist ... dass ich nie den Überblick verliere.

Meine Schwäche ist ... dass ich manchmal zu viel will.

Mich beeindruckt ... u. a. der Koch Grant Achatz aus Chicago und meine Mutter. Ich esse alles, was sie kocht.

Ich esse am liebsten ... einfache Gerichte wie Pasta mit etwas Butter.

Ich verschmähe ... nichts. Halt! Bis vor einem Jahr konnte ich Spargel nicht ausstehen.

DIE SPONSOREN DER SCHWEIZER JUNIOREN-KOCHNATIONALMANNSCHAFT

Hauptsponsoren: Electrolux Professional AG, SBB, SWICA
Gesundheitsorganisation; Co-Sponsoren: Emmi Food Service, Traitafina AG; Ausrüster: Bragard, Gastroimpuls, KAI, Weinbau Hartmann; Partner: BOIRON, WIBERG, Prodega/Growa/Transgourmet, ZAGG

ANZEIGE



Traitafina

Co-Sponsor der Schweizer Kochnationalmannschaften

Wir unterstützen das Engagement von Spitzenköchen

Wir leben Genuss...

Traitafina AG | Niederlenzer Kirchweg 12 | CH-5600 Lenzburg | info@traitafina.ch | www.traitafina.ch | Tel. 062 885 21 21

SEIT 1890