

URSENBACH

Er kocht in São Paulo um den WM-Titel

Steven Duss (21) aus Ursenbach machte die Lehre im «Bären» in Utzenstorf, dann zog er wider Erwarten in die «grosse Stadt» – nach Bern ins «Mille Sens». An den SwissSkills siegte der Jungkoch. Nun trainiert er für die Weltmeisterschaft in Brasilien.

Von Elisabeth Anliker

An diesem Vormittag kocht Steven Duss im elterlichen Betrieb, im Landgasthof Hirsernbach, ein feuriges Thai-Chili. Die Küche ist hell, geräumig – und blitzblank. Er hat schon alle nötigen Zutaten exakt vorbereitet und erklärt: Bevor es ans Kochen gehe, seien perfekte «Mise-en-place»-Arbeiten unerlässlich, gerade auch an Wettkämpfen. Der talentierte Jungkoch hat sich mit seinen Kochkünsten bei nationalen Jurys schon einen Namen gemacht. 2014 gewann er den Kochwettbewerb «La cuisine des jeunes» an der Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie in Luzern. An der Schweizer Berufsmeisterschaft (SwissSkills) wurde er zum besten Jungkoch gekürt. Aber das Mitmachen beim «Goldenen Koch von Kadi» im Kursaal Bern sei noch eine Liga höher gewesen, erzählt Steven Duss. Dort, im glamourösen Scheinwerferlicht vor 1200 Gästen, stellte der 21-Jährige hauptsächlich Garnituren her und errang prompt den Titel als bester Commis.

Wie Spitzensport

Mitte August wird Steven Duss seine Zunft an der Weltmeisterschaft (WorldSkills) im brasilianischen São Paulo vertreten. Fragt man ihn, wie er es schaffe, an Wettkämpfen so erfolgreich zu sein, sagt er schlicht: «Kochen ist pure Freude.» Er könne fast nicht aufhören damit. Und: «Ich weiss, was ich will und kann gut auf ein Ziel hin arbeiten.» Das kommt ihm nun auch für die WM-Vorbereitung zugute, die von «Hotel & Gastro formation» Schweiz organisiert wird. Sie umfasst Trainingswochenenden sowie Praktika in Restaurants im In- und Ausland. Mit mentalem Training bereitet sich Steven Duss ebenso vor wie mit stundenlangem Üben. Und er hat einen Coach: Daniel Inauen, Geschäftsführer des Ausbildungszentrums «Hotel & Gastro formation» und Jurymitglied der WorldSkills. Darüber ist er glücklich. Anfang Januar hätten sie das erste Team-Treffen in Davos gehabt. Seitdem steht der Jungkoch praktisch jede freie Minute in einer Küche – im elterlichen Betrieb ebenso wie in den besten Gastronomiebetrieben der Welt. «Es ist anstrengend wie Spitzensport – aber extrem schön», schwärmt er.

Kochtalent ohne Starallüren

Im Dezember weilte Steven Duss sieben Wochen in Thailand, in Chiang Mai in einem grossen Hotel. Dort lernte er die asiatische Küche kennen. Für ihn sei dies sehr wichtig gewesen,

denn in São Paulo werde die Jury international sein – «und die Asiaten sind eine starke Konkurrenz», erklärt der junge Koch, während er in einer kleinen Pfanne für die Chilipaste Koriander, Zimt, Muskat und Nelken röstet und diese dann in einem Granitmörser zerstampft. Ein warmer würziger Duft zieht durch die Küche. Steven Duss arbeitet ruhig und konzentriert, strahlt Freude aus und ist mit Leidenschaft am Werk. Starallüren sind ihm fremd. Er schneidet Galgant- und Korianderwurzeln, Schalotten, Schalen einer Kaffir-Limette, Zitronengras und scharfen roten Chili – und zerstampft alles im Mörser. Wie von Zauberhand harmonisieren dabei Farbe und Aroma. Eine Chilipaste selber herzustellen, ist eine sehr aufwändige Arbeit. «Aber es lohnt sich», so der Jungkoch, «denn das können nur wenige.»

Ein 25-Gang-Menü

Steven Duss giesst nun Bratfett in eine Pfanne und brät die Rindfleischwürfel für das Chili kurz an. Dabei erzählt er begeistert von seinem dreiwöchigen Training in Kopenhagen, in einem der besten Restaurants der Welt – dem «Geranium». Das Restaurant mit dem blumigen Namen und den zwei Michelin-Sternen befindet sich im obersten Stock des dänischen Nationalstadions. 20 Köche bekochen dort täglich bis zu 80 Gäste mit einem 25-Gang-Menü, jeder Gang bloss ein kleines Häppchen.

Den Beginn mache beispielsweise eine Pastinake in Form eines Blattes, präsentiert auf Moos und Ästen. Beindruckend sei auch die «verkohlte Kartoffel», welche auf echten Kohlen serviert werde. «Das ist höchste Kochkunst», begeistert sich Steven Duss. Jeden Tag aber das gleiche Menü zubereiten, das wäre nichts für ihn, sagt er entschieden. «Ich brauche beim Kochen Freiheit – und will immer wieder Neues ausprobieren.»

Kein bisschen nervös

Was erwartet den Jungkoch in São Paulo: Er wisse nur einzelne Komponenten, die er zubereiten müsse. Beispielsweise einen Teig selber herstellen oder Fingerfood aus dreierlei Schokolade und den Gewürzen Pfeffer und Grüntee. Auch das 4-Gang-Menü ist mit viel Unbekanntem gespickt. Der Wettkampf dauert drei Tage. Er wird sich mit 35 Köchen messen. Die grösste Herausforderung für ihn besteht darin, einen Teller für fünf Experten so anzurichten, dass alle von allem essen müssen, weil der Geschmack nur im Probieren aller Speisen zur Geltung kommt – und bewertet werden



In Ursenbach, in der Küche des Landgasthofs Hirsernbach: Steven Duss kocht ein feuriges, rotes Thai-Chili. In São Paulo will der Jungkoch Weltmeister werden. Bilder: Elisabeth Anliker

kann. Nervös? «Nein», sagt er, «ich kann in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf bewahren – die nötige Kraft gibt mir die gute Vorbereitung.» Doch bevor der junge Koch mit der Schweizer Delegation am 11. August nach Brasilien reist, wird er bereits sieben Wochen in São Paulo, im Restaurant D.O.M., trainieren. Dort könne er die regionalen Produkte und Gepflogenheiten kennenlernen. Steven Duss will wieder eine Medaille gewinnen, und zwar die goldene, wie er erklärt. «Solch ein Titel ist ein Sprungbrett für meine Laufbahn.» Er wolle sich zum Chefkoch weiterbilden und dann ins Ausland gehen, zum Beispiel nach Asien: «Das ist eine interessante Esskultur.» Klar, er sei ehrgeizig. Aber auch die Erwartungen von aussen seien hoch. Tatsächlich brachten die jungen Köchinnen und Köche aus der Schweiz seit 1997 von den WorldSkills fast jedes Mal eine Medaille heim.

Wenig Zeit für Hobbys

Steven Duss würzt nun das fertige Chili mit Fischsauce und flüssigem Palmzucker. Dafür benötigt er viel Zeit. «Kochen ist Liebe und Fingerspitzengefühl», sagt er. Er verschweigt aber nicht: «Will man Koch lernen, muss man sehr flexibel sein.» Eine Freundin? «Keine Zeit.» Hobbys? Ab und zu liege eine Partie Golf drin, und in den Ferien tauche er gerne. An die Arbeitszeiten gewöhne man sich, aber sie seien natürlich nicht förderlich für zeitintensive Freundschaften ausserhalb der Gastroszene. «Trotzdem aber möchte ich mit keinem andern Beruf der Welt tauschen», schwärmt er. Für ihn überwiegen die schönen Seiten: Das Kreativsein, die Arbeit mit den vielfältigen Lebensmitteln – und die Möglichkeit, überall auf der Welt zu arbeiten.

São Paulo wartet

«Ich wollte eigentlich nie etwas anderes machen», sagt Steven Duss. Er ist in dieser Welt der feinen Düfte und bunt angerichteten Teller aufgewachsen. Seine Eltern Esther und Roger

Duss führen den Landgasthof Hirsernbach in Ursenbach. Schon als kleines Kind habe er in der Küche auf der Ablage gegessen und beim Kochen zugehört. Als Schulbub dann hat er zusammen mit seiner jüngeren Schwester Rahel bereits einmal in der Woche für alle gekocht. Die Lehre machte Steven Duss im «Bären» in Utzenstorf. Von August 2013 bis Mitte November letzten Jahres arbeitete er als Jungkoch im «Mille Sens» in Bern. «Ich hätte nie gedacht, dass ich

einmal in eine grosse Stadt ziehen würde», sagt er und lacht. Eine grosse Umstellung vom Langasthof ins «Mille Sens» sei die Grösse der Portionen gewesen – von währschaften Landtellern zu den kleinen Feinschmeckerportionen. Jetzt wartet São Paulo auf ihn – eine echte Grossstadt. «Ich freue mich riesig darauf», sagt Steven Duss, lächelt und serviert das feurige scharfe Thai-Chili auf einem mit feinstem Tuch gedeckten Tisch im Landgasthof Hirsernbach.



Die «Mise-en-place»-Arbeiten für die rote Thai-Chilipaste.



Zerstampfen der Zutaten für die Chilipaste: eine aufwändige, aber lohnende Arbeit.



Steven Duss bittet zu Tisch: Das Thai-Chili, ein kulinarischer Genuss für alle Sinne.

REZEPT

Rote Chilipaste

Zutaten für 4 Portionen

- 1 KL Korianderkörner
- 1 KL Zimt
- 1/2 KL Muskat
- 3x Nelken
- 5 – 6 kleine Schalotten (50 g zerkleinert)
- 20 kleine Knoblauchzehen (30 g zerkleinert)
- 100 g rote Chilis
- 1 Stück Galgantwurzel (10 g zerkleinert)
- 1 Stängel Zitronengras (20 g zerkleinert)
- 1 dünnes Stück Schale von einer unbehandelten Kaffir-Limette
- 2 Korianderwurzeln.

Steven Duss

WORLD SKILLS 2015

Die Elite der Berufsleute

Vom 11. bis 16. August werden in São Paulo die 43. Berufs-Weltmeisterschaften (WorldSkills) durchgeführt. Aus der Schweiz werden 40 Berufsleute in 38 Berufen teilnehmen. Die WorldSkills werden im Zweijahres-Rhythmus in wechselnden Gastgeberländern öffentlich ausgetragen. Die Teilnehmenden dürfen nicht älter als 22 Jahre sein. Sie zählen zur Elite von jeweils 1000 jungen Berufsleuten, die in Berufswettbewerben in 50 Ländern auf allen Kontinenten als Sieger hervorgegangen sind. Die Stiftung SwissSkills koordiniert die Schweizermeisterschaften und die Schweizer Teilnahme an den WorldSkills. eag



So wird im Spitzenrestaurant Geranium in Kopenhagen gekocht: Das Lamm wird vor dem Gast tranchiert und zusammen mit einem Stück Sellerie und Sauce serviert (Bild links). Rochenflügel geräuchert, mit verschiedenen Blüten und Kräutern (Bild rechts). Bilder: zvg