



Claudio Dommanns neuer Arbeitsort ist das Restaurant Central an der Morgartenstrasse 4, unweit vom Bahnhof Luzern. Es ist im Dezember nach einem Umbau neu eröffnet worden. Aus der ehemaligen Trattoria Barbarella ist ein schmuckes, freundliches Esslokal mit 70 Plätzen, Bar und Lounge geworden. Ein junges Team führt das Restaurant. Das Konzept: schweizerische und mediterrane Frischküche mit Qualitätsprodukten aus der Region.

# Claudio Dommann: «Mein Herz schlägt für Kochen und Fussball»

Claudio Dommann ist ein talentierter junger Koch. Wenn er nicht gerade arbeitet, trifft man den 21-jährigen Luzerner an den Matches des FC Luzerns. Ausserdem ist er mächtig stolz darauf, Mitglied der Juniorenkochenationalmannschaft des Schweizer Kochverbands zu sein. Wie er sich eingelebt hat, was seine Ambitionen sind und warum Kochen sein Traumberuf ist, erfahren Sie im «eXpresso»-Porträt.

«Fussball, Freunde und mein Golden Retriever», antwortete Claudio Dommann vor fünf Jahren auf die Frage nach seinen Hobbys. Damals war er 16, in der Lehre und hatte es soeben ins Finale des Lehrlingswettbewerbs Gusto geschafft. Zweimal, 2006 und 2007, probierte er sein Glück, eroberte den dritten und dann den vierten Platz.

Inzwischen ist Claudio älter und um einige spannende Erfahrungen reicher. Er hat zum Beispiel eine Sai-

son als Commis im Hotel Castello del Sole in Ascona gearbeitet. Seine Hobbys sind gleich geblieben, bis auf den Hund: «Der ist bei meinen Eltern zuhause», erklärt der freundliche, ruhige, junge Mann. Er hat jetzt seine eigene Wohnung in Luzern. Dazu gekommen ist ei-



Koch, Bauer oder Sanitär waren Claudio Dommanns erste Berufswünsche: Wie das Foto aus der frühesten Jugend zeigt, lag ihm der Kochlöffel aber immer nah.

ne neue grosse Freizeitbeschäftigung: Claudio ist Mitglied der Juniorenkochenationalmannschaft. «Ich hatte Megafreude, ins Team aufgenommen zu werden», sagt er und lächelt verschmitzt. Am Anfang habe er keine Ahnung gehabt von Kochkunstausstellungen. Das hat sich aber geändert. Zurzeit trifft sich die Jugendnati viel zu Probe-läufen für den Culinary World Cup 2010 in Luxemburg. «Ich übe viel in meinen Zimmerstunden und auch nachts», erzählt der junge Koch.

«Jedes Teammitglied trainiert einen Teller oder einen Gang und der muss perfekt sitzen.»

Wenn sich die Jugendnati trifft, wird an den Details gefeilt. Das En-

gagement macht Claudio viel Spass. «Man arbeitet sehr fein, kann sich Zeit nehmen für die Arbeit.»

Fürs Wettkampfbusiness begeistert hat ihn ein bekannter Berufsmann: Stefan Beer, Executive Sous-chef im «Grand Hyatt Erawan» in Bangkok. Er war Küchenchef im Hotel Hirschen in Beromünster, das Claudios Eltern einige Jahre geführt haben, und später sein Sous-chef im Lehrbetrieb, dem Art Deco Hotel Montana in Luzern.

Kochen ist für Claudio Dommann ein Traumberuf: «Ich arbeite gerne mit Lebensmitteln und möchte den Leuten Freude machen mit einem guten Essen. Mir gefällt es auch, wenn etwas läuft und es hektisch wird.» An seinem neuen Arbeitsort ist er ebenfalls



Erste Erfahrungen im «Business» sammelte Claudio am nationalen Kochlehrlingswettbewerb Gusto.



Claudio Dommann mit einem seiner Chefs, Junggastronom Mario Bergen, in der Küche des «Central».



Vorspeise von Claudio Dommann: Geflügel-Kaninchen-Roulade mit Bratapfel-Mousse und Salatbouquet. Für die Mousse hat er Boskopäpfel im Ofen weich geschmort und dann mit Rahm und Gelatine verarbeitet.

Mitglied eines jungen Teams, welches das im Dezember wieder eröffnete Restaurant Central in Luzern beim Publikum positionieren will. Das Konzept: gehobene aber nicht abgehobene Küche, schweizerische und mediterrane Gerichte, modern interpretiert. Fleisch und Fisch bezieht Junggastronom Mario Bergen bei regionalen Produzenten. «Wir kaufen ganze Tiere, zum Beispiel ein Rind, und kreieren Gerichte aus den einzelnen Stücken», weiss Claudio Dommann. Da können er und seine Kollegen so richtig kreativ werden.

marc.benedetti@gastroneus.ch

## Michael Bach: «Weniger ist mehr beim Kauf eines Messers»

**eXpresso** Michael Bach, Sie sind Partner der Jugendkochenationalmannschaft und vertreiben japanische Qualitätsmesser. Wird die Schweizer Jugend jetzt von Japan gesponsert? (lacht) Nein. Partner ist die Firma CeCo als Schweizer Distributor.

**eXpresso** Die Juniorenkochenationalmannschaft wirbt mit Ihren Messern. Wie kommt das an? Sehr gut. Die Jugend ist immer ein guter Botschafter. Wenn die Jun-

gen mit unseren Produkten arbeiten, folgen ältere Kollegen nach. Wir haben festgestellt, dass viele junge Köche, aber auch immer mehr junge Köchinnen, heute hoch einsteigen beim Messerkauf. Sie schätzen Qualität und sind bereit, Geld auszugeben.

**eXpresso** Das Messer ist das wichtigste Arbeitsinstrument von Koch und Köchin. Was sind Ihre Tipps zu Kauf und Unterhalt?

## Partner der Jugendkochenationalmannschaft

Weniger ist mehr! Lieber ein qualitativ hochwertiges Arbeitsinstrument als mehrere durchschnittliche. Damit das Messer scharf bleibt, sollte man auch die richtige Schleiftechnik wählen. Unser Schleifstein DM708 ist jetzt von der unabhängigen Stiftung Warentest ausgezeichnet worden.



Michael Bach Geschäftsführer CeCo Ltd.

# SWISS CULINARY JUNIOR NATIONAL TEAM



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

Sponsoring Partner



Shun Damastmesser