



Kochnationalmannschaft

Fabian Margelisch Geniesser auf Bettmeralp

Abseits grosstädtischer Hektik kocht Nationalmannschaftskoch Fabian Margelisch in einem gemütlichen Hotel auf der Bettmeralp. F&B zeigt er, was er so alles kulinarisch draufhat, erzählt von seinem gestohlenen Töff und warum er trotzdem Gas geben will.

Wer Fabian Margelisch auf der Bettmeralp besuchen will, muss hoch hinauf. Und das ohne Auto. Für den Fotografen, der ihn porträtieren will, ist das eine Tortur. Stativ, Lampen, Fotoapparate müssen ausgeladen und in die Gondel, die von der Talstation im Gommer Tal auf die Bettmeralp führt, verfrachtet werden. Gott sei Dank wartet an der Bergstation ein Elektromobil, das den Besucher mit seinem unhandlichen Equipment abholt und zum Hotel Alpina fährt.

Das Haus im typischen Chaletstil ist seit Ende der 50er-Jahre ein Gastronomiebetrieb der Familie Imhof-Minnig. Heute wird das Hotel von Cathrine Imhof geführt. Mutter Elisabeth steht ihr zur Seite. Beide sind stolz auf ihren Küchenchef, der es in die Nationalmannschaft geschafft hat und für den Betrieb ein exzellentes Aushängeschild ist.

Fabian Margelisch ist ein gemütlicher Typ und als Nationalmannschaftskoch selbstverständlich auch ein Geniesser. Zu einem feinen Essen, etwa einem

Fischpotpourri, schwenkt er gerne ein Glas Petite Arvine. Wenn schon Weisswein, dann natürlich eine Walliser Sorte. Schliesslich fühlt man sich als Bettmerälpler seiner Heimat verbunden. Zu einem guten Stück Fleisch darf es aber auch mal ein kräftiger Amarone sein.

Am liebsten entdeckt er Neues. Wie zum Beispiel den Amazonas-Wels Pintado. «Grilliert ist er wunderbar!», schwärmt der 37-Jährige.

Seit 2006 ist er im Hotel Alpina Küchenchef. Cathrine und Elisabeth Imhof lassen ihm freie Hand. Die schnörkellose, gutbürgerliche Küche trifft den Geschmack der Gäste. Besitzerfamilie und Mitarbeiter pflegen untereinander ein harmonisches, familiäres Verhältnis. Fabian Margelisch macht einen rundum glücklichen Eindruck.

Kaum vorstellbar, dass dieser «gmögige», zufriedene Typ auch mal ausrasten kann.

«Oh doch, kann ich», nickt Fabian Mar-

gelisch leicht schmunzelnd und erzählt die Geschichte von seinem verschwundenen Töff.

Eine grüne Honda CB 1000R habe er besessen, eine wunderbare Strassenmaschine, mit der er in den Zimmerstunden gerne abgedüst sei. Furka, Nufenen, Gotthard. Drei Pässe in drei Stunden. Herrlich sei das gewesen.

Eines Freitagabends im August dieses Jahres habe er sie wie immer an der Talstation abgestellt. Montagmorgen wollte er zu einer Tour aufbrechen. Doch der Töff sei plötzlich weg gewesen. «Gopferdammi, ich hab doch die Maschine genau hier abgestellt!» Weg, einfach weg sei sie gewesen. Geklaut von einer Diebesbande.

Bis heute habe er nichts von der Polizei gehört. Ein Jammer. Vielleicht falle ja dem einen oder anderen Berufskollegen seine schöne grüne Honda irgendwo auf und gebe ihm einen Tipp, so die leise Hoffnung des Bestohlenen.

Einzigster Trost, viel Zeit für Töffausflüge bleibt dem Nationalmannschaftskoch in den kommenden Monaten ohnehin nicht. Das Team bereitet sich für eine kurze Show an der Igeho in Basel vor. Im kommenden Jahr warten dann zwei grosse Wettbewerbe. Im April die Ausstellung in Singapur. Im November

SWISS CULINARY NATIONAL TEAM

LEADING PARTNER



Ein Berufsverband der
Hotels & Gastronomen
Union



die «expogast» in Luxemburg. Die Vorbereitungen dafür sind zeit- und arbeitsintensiv.



Peter Hirschi
Geschäftsführer
Dyhrberg AG
Balsthal

Kochwettbewerbe sind Hochleistungssport. Wenn man sich vor Augen führt, wie viel Zeit, Engagement und Verzicht damit verbunden sind, gebührt allen Teilnehmern an Kochkunstwettbewerben unsere Hochachtung.

Die zunehmende Professionalisierung der Mannschaften aus dem Ausland stellt auch den schweizerischen Kochverband vor eine grosse Aufgabe. Soll der Trend zu wenigstens «Halbprofis» mitgemacht werden? Wenn ja, wie soll das finanziert werden? Oder soll ganz bewusst der Amateur-Status beibehalten werden, mit dem Risiko, dass Goldmedaillen immer schwieriger zu erreichen sind?

Wir müssen uns bewusst sein, dass die Kochkunst ein wichtiges Aushängeschild für den Schweizer Tourismus ist und hoffentlich auch bleiben wird. Ebenfalls ist die «Kochnati» Signalgeber für die Kochjugend. Also genug Gründe, die Schweizer Nati auf breiter Ebene zu unterstützen. Leider fehlt noch immer die mediale Anerkennung. Ein verlorenes oder gewonnenes Spiel des FCZ findet deutlich mehr Resonanz als ein Sieg der Schweizer Kochnati. Das sollten und müssen wir ändern. Die Dyhrberg AG unterstützt die Kochnationalmannschaft als Hauptsponsor, weil wir den Schweizer Tourismus unterstützen und einen der schönsten und kreativsten Berufe, den Kochberuf, fördern wollen. Wir wünschen dem Team viel Erfolg!

Im Team der Rhoneköche, das jetzt die Nationalmannschaft stellt, tauchte der Name Margelisch erstmals 2003 auf. Ewald Michlig, einer der Mitbegründer der damaligen Regionalmannschaft, fragte Fabians Vater, ob der Sohnemann nicht Lust hätte, in der Regionalequipe mitzukochen. Damals war Fabian Margelisch im Oberwallis bereits kein unbeschriebenes Blatt mehr. Der junge Koch hatte sich bei Sepp Stalder im «Maison Blanche» in Leukerbad seine Sporen abverdient, kochte bereits im «Alpina» unter Franz Imhof auf der Bettmeralp und sammelte zusammen mit

seinem Onkel Marcel Martig Erfahrungen als selbständiger Wirt des «Castello» auf der Bettmeralp. 2003 war er auf dem Sprung zu Gregor Zimmermann, einem ehemaligen Natikoch, der damals noch das Restaurant Müli in Mülligen führte. «Wenn Fabi schon zu Gregor geht, dann ist er auch ein Mann für unser Team», war Rhoneköche-Coach Ewald Michlig überzeugt.

«Natürlich habe ich damals zugesagt und bin erstmal als Helfer eingesprungen», erzählt Fabian Margelisch. Nach drei Ausstellungen rückte das Kochtalent als Mitglied des Teams nach. Als die



Blick auf die Terrasse. Serviert werden regionale Spezialitäten. Im Herbst liefern einheimische Jäger frisches Wild wie Gämsen, Hirsche und Rehe.



Hotel-Restaurant Alpina. Im Sommer und Herbst bietet das Haus sechs Zimmer. Besonders beliebt ist das Hotel bei Wandertouristen.



Wildtipp von Fabian Margelisch.

Kombination von Reh und Kaninchen mit in Butter gegarten Kartoffeln, Steinpilzen sowie einer Variation aus Apfel und Preiselbeeren.



Fabian Margelischs Fischtipp. Potpourri von geräuchertem Lachsspiess, grilliertem Pintado sowie Hummer auf gebrannter Maiscreme und Munder Safranschaum.

Oberwalliser 2005 in Unterentfelden um die Ausscheidung zur Nationalmannschaft gegen die Aargauer Kochgilde und das Zürcher Cercle-Team kochten und knapp verloren, hatte Fabian Margelisch seinen Stammplatz im Team bereits auf sicher.

Seit vier Jahren ist der Bettmerälpler eine feste Grösse in der Equipe. Wie bei

jeder Kochnati sind die Aufgaben klar verteilt. Tritt die Nati an grossen Wettbewerben an, kümmert sich Fabian Margelisch in der kalten Show um Programm B. Konkret bedeutet das: Er und Helfer Fernando Michlig sind verantwortlich für das ausgestellte Dreigangmenü, die vier Hauptgerichte und die Restaurationsplatte für zwei Personen.



Das «Alpina»-Team. Besitzerin Cathrine Imhof, Küchenchef Fabian Margelisch, Michael Schwery (Kochlernender im dritten Jahr), Nathalie Franzen (Service) und Franziska Franzen (Kochlernende im zweiten Jahr).

Gold in diesem Programm zu holen, ist auf internationalem Parkett ein schwieriges Unterfangen. In den vergangenen Jahren mussten sich Schweizer Nationalmannschaften im Programm B häufig mit einem schwachen Gold (niedrige Punktzahl) oder sogar Silber begnügen.

Fabian Margelisch hat Respekt vor den Leistungen seiner Vorgänger. Und er gibt viel auf ihren Rat und ihre Tipps. «Leuten, die in der Branche etwas zu sagen haben, höre ich gerne zu», betont er. Sepp Stalder gehöre genauso dazu wie Stefan Marolf oder die Kollegen der aktuellen Regionalteams und der früheren Nationalmannschaften.

Auf die Frage, was ihn denn an der Kochnati besonders reize, antwortet er: «Du lernst an Ausstellungen viele grosse Köche kennen und siehst immer wieder Neues.» Ganz wichtig sei ihm auch die Kameradschaft, die in der aktuellen Mannschaft gelebt werde. Das sei einmalig. «Und das genieße ich in vollen Zügen.»

joerg.ruppelt@gastronews.ch
Fotos: René Frauenfelder

Seite 1 Editorial