

H*GZ № 24

SWISS CULINARY CUP

★ F I N A L I S T ★

THOMAS WYCISK

«Im Finale wird der Zeitfaktor entscheidend sein. Wie jeder andere auch, hoffe ich, ihn in den Griff zu kriegen.»

Die drei Monate sind es bis zum Finale um den diesjährigen Swiss Culinary Cup. Und eigentlich könnte es Thomas Wycisk easy nehmen. Zum Beispiel die Ferien mit Freunden am Strand geniessen. «Ja», sagt er verschmitzt, «das mache ich vielleicht auch.» Aber immer öfter kreisen seine Gedanken um den Wettbewerb. «Ehrlich gesagt, ich bin jetzt schon heiss auf das Finale», so der 22-jährige Commis de cuisine vom Restaurant Matisse in Basel. Schon seit längerem ist dem Oberwalliser der Swiss Culinary Cup ein Begriff. «Spätestens in zwei Jahren reichst du mal Rezepte ein», sagte er sich 2010. Im März dieses Jahres setzte er seinen Vorsatz in die Tat um. Dass die Jury ihn ins Finale wählte, hat ihn überrascht und ihn sofort in einen Gemütszustand versetzt, den er als «anhaltend leicht kribbelig» beschreibt.

Was ihn nervös macht, ist der Zeitfaktor. Oder präziser ausgedrückt: Schaffe ich in den gut fünf Stunden sowohl Vor- als auch Hauptspeise und Dessert auf den Punkt genau zu schicken? Das Programm an sich bereitet ihm kein Kopfzerbrechen. Zander, Kürbis und Pilze sind Vorgaben für die Vorspeise. Kalb und dunkles Mastgeflügel sowie regionale Beilagen und zwei Gemüse müssen im Hauptgericht integriert sein. Schokolade, Ingwer und Limone sind Bestandteile des Desserts. Wie er sein Menüprogramm zu gestalten gedenkt, will er natürlich nicht verraten. Nur so viel: Küchenchef Friedrich Zemanek und Betriebsleiter Daniel Gehrig, beide Mitglieder der Kochnationalmannschaft, stünden ihm mit Rat und Tat zur Seite. Nicht mehr und nicht weniger.

«Keine Angst», sagt Naticaptain Friedrich Zemanek, «die Rezepte schreibt Thomas selber. Daniel und ich machen dem Jungen Mut und schauen ihm hin und wieder über die Schulter.»



RENÉ FRAUENFELDER

Friedrich Zemanek hält grosse Stücke auf seinen Jungkoch, der, wie er selbst, Perfektionist sei. Jüngstes Beispiel dafür sei die Gestaltung der Matisse-Schlemmerkarte. «Thomas hat die Vorspeise zehnmal angerichtet, bis er zufrieden war.»

Das feine Gespür für Details hat Thomas Wycisk nicht erst unter Friedrich Zemanek entwickelt. Das in Turtmann im Oberwallis geborene und aufgewachsene Talent absolvierte bei Erwin und Norbert Schwery im Briger Schlosskeller seine Kochlehre. «Adrenalin pur», schmunzelt Thomas Wycisk heute. Norbert Schwery, auch er Mitglied der Kochnati, war es auch, der Thomas Wycisk in seinem neuen Cateringunternehmen Gaumenzauber weiter ausbildete. Nach Lehrende zog es Thomas Wycisk

zu Andreas Ritz ins Restaurant Mühle nach Geschinen im Goms, bevor er in die Rekrutenschule einrückte. Im Frühjahr 2010 unterstützte er als Helfer Norbert Schwery und die aktuelle Kochnati in Singapur, im Herbst begleitete er das Team an den Culinary World Cup nach Luxemburg. Dabei machte er seine Sache so gut, dass ihn Captain Friedrich Zemanek und Teammitglied Daniel Gehrig Ende November ins neue «Matisse» nach Basel holten. Mittlerweile sei Thomas aus dem Matisse-Team nicht mehr wegzudenken, sagt Friedrich Zemanek. Auf die Frage, ob sein Jungkoch überhaupt eine Schwäche habe, muss der alte Koch-Hase lange überlegen. «Eigentlich kommt mir nichts in den Sinn. Oder doch ... Aber das will ich der Konkurrenz lieber nicht verraten.» Jörg Ruppelt



Die Matisse AG ist ein Basler Cateringunternehmen mit zwei grossen, zentralen Produktionsküchen. Bekocht werden täglich 800 Gäste in neun Einrichtungen in der Stadt Basel. Seit zwei Jahren führt das Unternehmen am Badischen Bahnhof das japanische Restaurant Minamoto, ein Lokal, in dem «cuisine du marché» dominiert, mit ausgefeilter Schnitttechnik, kurzen Garzeiten und rohem Fisch. Flaggship indes ist das im Dezember 2010 eröffnete Restaurant Matisse an der Burgfelderstrasse. Ein ehemaliges Altersheim-Personalrestaurant, das aufwendig umgebaut und unter der Ägide des Innenarchitekturbüros Steiger & Partner stylish-modern eingerichtet worden ist. Um kulinarisch für Aufsehen zu sorgen, hat Matisse-Betriebsleiter Daniel Gehrig Friedrich Zemanek und dessen Frau Romy engagiert. Friedrich Zemanek, zuletzt Patron in der «Walliserkanne» in Fiesch (VS), gilt als genialer Kochkünstler mit ausgesprochenem Hang zu verrückten Kompositionen. So finden sich auf seinem Schlemmermenü schwungvoll beschriebene Vorspeisen wie die «Dynamische Paarung zum Kennenlernen mit Erdäpfel-Äpfel-Hackepeter, fantasievoll begleitet von Berner Oberländer Störkaviar und knusprigem Hummervergnügen». Ziel ist der Eintrag in den Gourmet-Führer «GaultMillau».

Die Hotellerie^{et} Gastronomie Zeitung und der Schweizer Kochverband stellen in einer Serie die sechs Finalisten des Swiss Culinary Cups 2011 vor. Das Finale des Kochwettbewerbs findet am 26. Oktober 2011 in Weggis statt.
www.kochverband.ch

LEADING PARTNER



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

