

Von orientalisches bis asiatisch

Serie In den folgenden drei Ausgaben stellen wir die Finalisten des «Goldenen Kochs» vor. Diesmal: Cyrille Anizan und Laurenc Kugel.

FRANZISKA EGLI



Cyrille Anizan
stv. Küchenchef im Storchen Zürich.

Laurenc Kugel
Junior Souschef im Schloss Binningen.



Contest Dem Sieger winkt die «Tour Culinaire Suisse»

Sechs Jungköche haben sich letzten September für den Final «Der goldene Koch 2017» qualifiziert. Dabei galt es, innert zwei Stunden einen Lachs und für das Fleischgericht eine Lammkeule samt Beilagen zuzubereiten. Am 6. März 2017 nun treten sie im Kursaal Bern gegeneinander an. Dem Gewinner winkt die «Tour Culinaire Suisse». Die htr hotel revue ist Medienpartner des nationalen Kochkunstwettbewerbs der Langenthaler Firma Kadi. In den nächsten zwei Ausgaben stellen wir je zwei weitere Finalisten vor.

goldenerkoch.ch

Zur Person: Der gebürtige Franzose Cyrille Anizan, Absolvent der Hotelfachschule Bordeaux, ist ein weit gereister Zeitgenosse: So war er in Paris, in den USA, in Australien, im «Beau Rivage Palace» in Lausanne, im «Mont Cervin Palace» in Zermatt, ja, auch im «Schloss Binningen» bei Thierry Fischer (siehe Text rechts), bevor er vor gut zwei Jahren in den «Storchen Zürich» kam. Hier wird er nach dem Umbau des Traditionshauses Ende Februar 2017 für das legendäre Restaurant «La Rôtisserie» verantwortlich sein.

Damit überzeugte er beim Halbfinal: Der 38-jährige Anizan servierte den Lachs konfiert in Orangenöl und reichte dazu eine Papet Vaudois – quasi als Hommage an «die tolle Zeit, die ich im Hotel Beau Rivage Palace verbracht habe». Beim Fleischsteller entschied er sich für eine schweizerisch-orientalische Version: Er kreierte ein Zweierlei vom Lammgigot, das er orientalisches würzte und auf einem Erbsen-Minz-Couscous anrichtete, sowie in Erinnerung an seine Kindheit ein Parmentier mit Ziegen-Crottin des Käsespezialisten Jumi.

So bereitet er sich auf den Final vor: Noch komme er nicht wirklich zum Üben, verrät er. «Bis zum Umbau haben wir in der Küche weder Zeit noch Platz. Alle wollen vor dem Umbau nochmals den alten Storchen sehen», erzählt er. So sammelt er derzeit vor allem Ideen und widmet sich den Garnituren. Ab Neujahr dann wird er mit seinem Commis Mirjam Rietmann («Zunft zur Zimmerleute», Zürich) richtig loslegen.



In Orangenöl konfiertes Lachsfilet mit Papet Vaudois.
Bilder goldenerkoch.ch

Zur Person: Seine Kochlehre hat der 26-jährige Laurenc Kugel zwischen Bodensee und Allgäu, im Gasthof zum Hirsch in Neukirch-Goppertsweiler, absolviert. Es folgten erstklassige Stationen von der «Villa Kennedy» in Frankfurt über den «Bayrischen Hof» in München bis zum «Waldhaus» in Flims. Seit zwei Jahren nun ist er im «Schloss Binningen» unter Küchenchef Thierry Fischer, der ihn tat-



Duo vom Lamm: gefüllte Lammroulade und Lammragout.

kräftig unterstützt – ist er doch selber auch kein «Goldener-Koch»-Unbekannter: Fischer nahm 2012 am Wettbewerb teil.

Damit überzeugte er beim Halbfinal: Mit einem Fischgericht, das Kugel bereits vor einiger Zeit kreierte und das seither mit Erfolg auf der Restaurantkarte figuriert: Konfiertes Lachs mit Granny-Smith-Kugeln und Savora-Senf. Beim Fleischsteller entschied auch Kugel sich für ein Duo und servierte eine Lammroulade gefüllt mit Dörrfrüchten im Gremolat-Mantel sowie ein Lammragout mit Kichererbsenkroketten und einer Paprika-Panna-Cotta.

So bereitet er sich auf den Final vor: Derzeit trainiert er wann immer möglich sonntags, und fest steht bereits, dass er das Fleischgericht asiatisch ausrichten will. Bis es richtig losgeht, steht ihm aber noch Grosses bevor: Sein Commis Lukas Kaufmann ist der «Gusto15»-Sieger, der einen zweiwöchigen Aufenthalt in Dubai gewann. Die Reise steht jetzt vor der Tür, und Kugel wird ihn begleiten. «Danach aber», betont der Finalist, «ist Üben auf Zeit angesagt, und das wöchentlich.»

ANZEIGE

hotelbildung.ch
hotelleriesuisse



Herzliche Gratulation!

**Diplomierte der Hotelfachschule Thun –
Diplomfeier vom 9. Dezember 2016**

Alleman Nino, Herbetwil
Becci Milena, Teufen
Bianchin Monica, Therwil
Binder Samuel, Baldingen
Bless Sybille, Flums
Blumer Jean-Jacques, Bern
Bürgi Selina, Aarberg
Diggelmann Sereno, Muri
Finsterwald Tabea, Thun
Fisch Jilina, Ittigen
Gasser Michèle, Adelboden
Geissbühler Marlies, Häusernmoos
Gendre Céline-Nathalie, Belp
Gerber Lino, Thun
Grguranic Jasmin, Ebikon
Gspöner Sebastian, Visp
Keller Lukretia, Hosenruck
Kessler Philippe, Bern
König Nathalie, Oberhofen
Koschmann Anja, Solothurn
Kuonen Danielle, Visp
Lagger Fabienne, Grächen
Lanz Lukas, Gwatt
Lussier Patricia, Bern
Marko Roy, Thun

Marugg Bianca, Davos Dorf
Meier Dominik, Windisch
Moser Laura, Thun
Mosimann Nicolette, Bern
Müller Dominic, Lalden
Peracchia Eleonore, Selzach
Pfäffli Franziska, Thun
Philipona Carmen, Fribourg
Pittet Nicolas, Allschwil
Reding Niklaus, Spiez
Remund Linda, Adelboden
Rüfenacht Andreas, Bubendorf
Scarpattetti Gian Paul, St. Moritz
Scherrer Michelle, Abtwil
Schertenleib Rebekka, Steffisburg
Schnidrig Sabrina Simone, Stalden
Stavro Alexis, Muri
Steinacher Roman, Rekingen
Stohler Lukas, Schönenbuch
Tollardo Alexander, Winterthur
Ulmann Marcel, Heerbrugg
Vonlanthen Silvia, St. Antoni
Widmer Martina, Hettiswil
Wongbua Narumon, Bern

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon +41 31 370 41 11
Telefax +41 31 370 44 44
bildung@hotelleriesuisse.ch
www.hotelbildung.ch

hotelfachschule thun
soul passion system

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Bodenständiges Hotelmanagement



Das zweite «Swiss Night» von Hotels by Fassbind und das Erste für Zürich.

Bilder zvg

Morgen eröffnet Eric Fassbind sein zweites Hotel der Marke Swiss Night. Hotels by Fassbind verdoppelt seit dem Start die Bettenzahl.

Im April wird die aus Lausanne stammende Hotelgruppe Hotels by Fassbind sechs Hotels und 692 Betten zählen, drei in Zürich und drei in Lausanne. Morgen eröffnet das zweite «Swiss Night» der Gruppe, im April folgt das Hotel Züri by Fassbind, vormals Hotel Senator. Damit zählt das Unternehmen dann doppelt so viele Häuser und Betten, als Inhaber Eric Fassbind vor rund fünf Jahren aus der elterlichen Hotelgruppe übernahm.

Der Spross aus der Hotel-Dynastie Fassbind will mit seiner Gruppe weiter wachsen: «Es wäre sehr schön, wenn Hotels by Fassbind in ein paar Jahren 1000 Zimmer besitzen würde.» Er sei aktiv auf der Suche nach weiteren Standorten. Fassbind hat nicht

nur expandiert, sondern in dieser Zeit auch 100 Millionen Franken in seine Hotels investiert, was ungefähr dem Cashflow der Gruppe seit 2007 entspricht – Investition also ohne Fremdkapital. Der Cashflow kommt bei Hotels by Fassbind vollständig den Betrieben zugute. «Es ist grundsätzlich falsch, Reinvestition oder Neuerungen mit Fremdkapital zu finanzieren», betont Fassbind. Anders sehe es natürlich bei einer Erweiterung von Hotels aus.



Verspielt bis puristisch:
Schrank ohne Tür als Stilmittel.

Eric Fassbind macht vieles aus eigener Kraft, bei den Investitionen, aber auch bei der Gestaltung, Umbauplanung, dem Management der Betriebe. Plant er einen Umbau, so sei sein Büro dekoriert mit Zimmerentwürfen. Das Resultat lässt sich sehen. So spielt das erste Zürcher «Swiss Night» gekonnt mit Schweizer Tradition, frisch umgesetzt, dekorative Elemente paaren sich mit Funktionellem. Weitere «Swiss-Night»-Hotels seien momentan nicht in Planung und es werde immer nur eines pro Destination realisiert.

Hotels by Fassbind verfügt weder über ein Headquarter noch über eine Marketingabteilung oder ein zentrales Sekretariat. «Meine Produkte sind mein Marketing.» Verkauf und Buchhaltung erfolgen dezentral in den Hotels. Eric Fassbind leitet seine bald sechs Hotels selbst und ist jede Woche mehrmals in jedem Betrieb. Sein pragmatischer Weg jenseits von Outsourcing und Zentralisieren scheint auf jeden Fall zielführend zu sein. gsg