

Die Handgriffe sitzen fast schon perfekt

Ale Mordasini, Bocuse-d'Or-Finalist und Head Chef in der «Krone Regensburg», tüftelt an letzten Details und schaut mit Vorfreude auf den Wettkampf in Lyon.



Ale Mordasini verbringt zahlreiche Stunden in seiner Testküche in Dielsdorf – unterstützt von seinem Commis Manuel Hofer.

Bild: Corinne Glanzmann

Wettkämpfe sind sein Ding. An Kochwettbewerben misst er sich seit seiner Kochlehre. «Die Herausforderung hat mir immer Spass gemacht, etwas bis zur Perfektion auszuarbeiten, das Unmögliche möglich zu machen», beschreibt Ale Mordasini seine Leidenschaft. Dass er dies nur zu gut kann, hat er mit dem Bocuse d'Or Europe in Tallinn im Juni vor einem Jahr – der Endausscheidung für das Welt-Finale in Lyon – einmal mehr bewiesen. Und nun ist Ale Mordasini auf der Zielgeraden, um sich mit 22 talentierten und ehrgeizigen Köchen aus 22 Nationen zu messen. Denn in zweieinhalb Monaten ist es so weit, am 26. und 27. September findet das grosse Welt-Finale in Lyon statt.

Auf das renommierte Wettkochen bereitet er sich seit rund einem Jahr vor. Im Industriequartier von Dielsdorf ZH steht ihm dazu in einer ehemaligen Autowaschanlage eine Trainingsküche zur Verfügung, die 1:1 die Situation in Lyon abbildet. Hier trainiert Ale Mordasini – neben seinem Wettbewerbsengagement Head Chef der «Krone Regensburg» – zusammen mit seinem Commis Manuel Hofer mehrmals die Woche. Jeden eingeübten Handgriff werden sie in Lyon telquel abrufen können. «Wir sind gut auf Kurs mit den Vorbereitungen. Das Menü steht, nun sind wir daran, an den Details zu schleifen und letzte Fehlerquellen auszumerzen», erklärt der 15-Gault-Millau-Punkte-Koch.

Vier der geplanten acht Testläufe haben Ale Mordasini und Manuel Hofer – mit seinen 19 Jahren einer der jüngsten Commis des Finals – bereits absolviert. Drei weitere folgen nun im Zweiwochenrhythmus. Der letzte folgt dann als Generalprobe relativ kurz vor dem Finale. Bei den Testläufen sind jeweils Weggefährten aus der Wettbewerbsszene dabei, geben Rückmeldungen und wichtige Inputs. So etwa Thomas Kuster, der immer wieder von der Kreativität seines Kollegen überrascht ist und ihm Zielstrebigkeit und Ehrgeiz attestiert. Und auch Franck Giovannini, Präsident von Bocuse d'Or Switzerland, macht regelmässig seine Aufwartung und bringt wichtige Anregungen ein. Dies sei Gold wert.

Bei der Vorbereitung auf den Wettkampf kann Ale Mordasini zudem auf ein Kernteam von fünf engen Betreuern und Helfern zählen, darunter sein Coach Rasmus Springbrunn und Mario Garcia, der am Bocuse d'Or 2019 den fünften Platz für die Schweiz erkochte. Ein erweitertes Team unterstützt den Finalisten in zusätzlichen Belangen.

Etwa bei der Produktion der Take-away-Boxen. Ein Novum des Wettbewerbs, beeinflusst durch die Corona-Pandemie, die das «Ausserhaus-Konsumieren» auch in der Spitzenküche hat Einzug halten lassen. Eine Take-away-Box – selbst entworfen, aus natürlichen Materialien und wiederverwertbar – mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert ist Teil des Wettbewerbsprogramms. Und wie gehabt die grosse Platte – mit Rindsschulterstipz, zwei Garnituren und einem Ragout aus Gemüse oder Stärkebeilagen.

Eine begehrte Trophäe

Der Bocuse d'Or ist ein internationaler Kochwettbewerb, der seit 1987 alle zwei Jahre in Lyon (FR) ausgetragen wird. Nach nationalen und kontinentalen Vorausscheidungen versuchen 24 Köche aus aller Welt, die begehrte Trophäe zu gewinnen. Gegründet wurde der prestigeträchtige Wettbewerb von Paul Bocuse, der als einer der besten Köche des 20. Jahrhunderts gilt. Wie sein Gründer genießt auch der Bocuse d'Or grosses Prestige. Nach mehrmaligem, Corona-bedingtem Verschieben soll der Wettbewerb nun am 26. und 27. September 2021 im Rahmen der Messe SIRH in Lyon stattfinden.

bocusedor.com (<https://www.bocusedor.com/en>)

Nicht nur das Spektakel zählt, sondern auch der Geschmack

Das Menü von Ale Mordasini steht unter dem Motto Alpine Cuisine. Eis, Kristalle und Alpenkräuter werden dabei eine wichtige Rolle spielen. Mehr will der gebürtige Aargauer nicht verraten. «Man muss eine Geschichte erzählen mit seinem Menü. Es geht auch um eine gute Show», erzählt Ale Mordasini. Doch nicht nur das Spektakel zählt, sondern auch der Geschmack. Eine der grossen Stärken von Ale Mordasini, wie Mario Garcia überzeugt ist: «Er bringt viel Taste in seine Gerichte. Dies ist eine wichtige Voraussetzung, um ganz vorne mit dabei zu sein.»

«Man muss eine Geschichte erzählen mit dem Menü. Es geht auch um eine gute Show.»

Ale Mordasini, Bocuse-d'Or-Finalist und Head Chef in der «Krone Regensberg» ZH

Apropos ganz vorne mit dabei sein. Ale Mordasini ist da realistisch: «Wir machen alles, um zu gewinnen. Aber ich möchte mich da nicht auf einen Rang einlassen.» Und wie schätzt Mario Garcia die Situation ein: «Die Chancen sind für alle 23 Kandidaten dieselben. Es geht um das Mindset und den Willen, seinen Traum zu verwirklichen und alles zu erreichen.»

Gute Voraussetzungen für den Schweizer Kandidaten also: Aus der Ruhe bringen lassen wird sich Ale Mordasini, dem aus seinem Umfeld viel Bodenhaftung nachgesagt wird, auf jeden Fall auch von den stets sehr starken Skandinaviern nicht.

Die htr hotel revue ist Medienpartnerin des Bocuse d'Or Switzerland.

Mehr Infos zu den Wettbewerbsaufgaben [hier \(https://www.htr.ch/story_31808.html\)](https://www.htr.ch/story_31808.html)



Bernadette Bissig

Publiziert am Freitag, 23. Juli 2021