



Micha Schärer im Park des Hotels Castello del Sole in Ascona. Durch erste Erfahrungen und eine Referenz aus dem «Palace Gstaad» hat er dort eine Saisonstelle gefunden. Das Luxusferienhotel mit Spa (fünf Sterne Superior) ist einer der besten Betriebe der Schweiz. Die Küche des A-la-carte-Restaurants Locanda Barbarossa hat 17 GaultMillau-Punkte. Küchenchef Othmar Schlegel legt Wert auf höchste Qualität und Raffinesse bis ins Detail.

Micha Schärer: Hungrig auf Erfolge mit der neuen Jugendnati

Am Forum der Köche vom 9. Juni wird die neue Kochjugendnationalmannschaft vom Schweizer Kochverband offiziell in ihr Amt eingesetzt. In einer Serie stellt «eXpresso» die neun Teammitglieder vor. Micha

Schärer, Spitzname «Meica», ist mit 20 Jahren einer der jüngsten im Team. Doch der charmante und clevere Langenthaler weiss schon genau, was er erreichen will. «eXpresso» besuchte ihn an seiner Saisonstelle.

Micha Schärer könnte es einfacher haben. Geregelt Arbeitszeiten als Spitalkoch zum Beispiel. Da er die Lehre im Spital absolviert hat, besitzt er die Voraussetzungen dafür. Doch er hat einen anderen, steinigere Weg gewählt: Er will die klassische, hochstehende Gastronomie kennen lernen. Seine erste Saisonstelle im «Palace Gstaad» bei Peter Wyss und Hugo Weibel war lehrreich, aber am Anfang hart.

«Als Commis unter 60 Köchen musst du kämpfen, sonst gehst du unter», sagt Micha Schärer.

Der Umgangston sei ziemlich rau, man dürfe das aber nicht zu persönlich nehmen. Seit April sammelt Micha Schärer Erfahrungen

im führenden Hotel der Südschweiz, dem «Castello del Sole» in Ascona. Als Commis arbeitet er dort bei einem der bekanntesten Vertreter der Schweizer Spitzengastronomie, Othmar Schlegel. Der langjährige Küchenchef steht



Liebt die Natur und ihre Produkte: Micha im Blumen- und Gemüsegarten der Eltern in Langenthal.

jeweils am Pass und dirigiert täglich das gastronomische Konzert seiner über 20 Köche. Er weiss alles und sieht alles. Othmar Schlegel gibt den jungen Köchen wertvolles Feedback. «Man lernt sehr viel bei ihm.» Vor allem sauber, exakt und



Micha Schärer (links) und sein vier Jahre älterer Bruder Jakob, der ebenfalls Koch geworden ist.

speditiv zu arbeiten. Genau das also, was Micha Schärer für sein neues Engagement in der Kochjugendnati braucht. Für die anstehenden Trainings muss er Freitage hergeben, doch das macht ihm nichts aus. Denn Micha Schärer



In der Lehre im Spital Langenthal, die er 2008 erfolgreich abschloss und von der er sehr profitiert hat.



Der junge Koch zeigt «eXpresso» das A-la-carte-Restaurant Locanda Barbarossa im Luxushotel.

will nach oben. Grosse Worte sind dabei nicht seine Sache. «Ich bin eher ein stiller Schaffer im Hintergrund und möchte durch gute Leistungen überzeugen und nicht durch eine grosse Klappe.»

In der Jugendnati will er von älteren Teammitgliedern lernen und freut sich aufs Fernziel Culinary World Cup in Luxemburg 2010. «Ich möchte mit einem jungen, hungrigen Team Erfolge feiern», sagt er. Mit Micha Schärer im gleichen Betrieb arbeitet Teammitglied Claudio Dommann, mit dem er auch privat befreundet ist.

Das Know-how und die Freude an der Kochkunst hat er von seinen Trainern und Förderern Michael Ramseier und Nicola Berardelli erhalten. Sie sind Berufsschullehrer in Bern und in Solothurn. Diesen Beruf strebt auch der junge Koch später an.

marc.benedetti@gastroneu.ch



Gericht aus dem Hotel Castello del Sole: Seezungenstreifen mit Cherrytomaten und Flageoletbohnen. Micha Schärers individuelle Note ist das weisse Espuma aus Tomatenessenz und Basilikum. Rezept: www.expresso.ch

Bei aller Herausforderung den Spass an der Sache nicht verlieren

eXpresso Christof Lehmann, was kommt Ihnen alles in den Sinn beim Wort «Jugendkochnati»?

Überdurchschnittliche und ausserordentliche Leidenschaft. Leistungsbereitschaft von jungen Köchen für den Berufsstand. Der starke Wille, Höchstleistungen auch unter Druck jederzeit umsetzen zu können. Die Jugendkochnati repräsentiert aber auch den Schweizer Kochnachwuchs und ihr Herzblut für den Beruf.

eXpresso Warum unterstützt Kadi als Sponsor die Jugendnati?

Kadi glaubt an eine starke Schweizer Gastronomie mit Ausstrahlungskraft. Eine starke Branche benötigt aber auch einen starken Kochnachwuchs, den wir mit dem Engagement für die Jugendnati und den Lehrlingswettbewerb «gusto» gerne unterstützen.

eXpresso Was wünschen Sie dem neuen Team für die Zukunft?

Dass sie ihr Können bei Wettbewerben unter Beweis stellen können, entsprechend gefordert und gefördert werden und dabei trotzdem nicht den Spass an der Sache verlieren. Und dass sie die Begeisterung für den Kochberuf in und ausserhalb der Branche hinaustragen.



Christof Lehmann Kadi AG

Partner der Jugendnati

SWISS CULINARY JUNIOR NATIONAL TEAM



Ein Berufsverband der Hotel & Gastro Union

Sponsoring Partner

