



«In der Natur kann ich mich entspannen und komme auf neue Ideen für Gerichte», sagt Mario Garcia. Am liebsten weilt der Krienser an einem See oder Fluss. Auf dem Foto steht er aber in einer Obstplantage der Strafanstalt Witzwil im Berner Seeland, wo er zurzeit ein Praktikum macht.

## Neu in der «Jugendnati»: Mario Garcia ist infiziert vom Wettkampfvirus

Mario Garcia ist stolz, am Weltmeistertitel der Junioren in Luxemburg beteiligt gewesen zu sein. 2010 war er noch Helfer, heute ist er Vollmitglied der Juniorenkochenationalmannschaft des Schweizer Kochverbands. Zusammen mit Reto Jenal und Aline Born macht er weiter im

Team, das sich momentan neu formiert. Ziel ist die Olympiade der Köche 2012. Woher kommt eigentlich Mario Garcias Name? Sein Grossvater wanderte aus Spanien ein. Er selbst ist in Kriens aufgewachsen und kennt Spanien nur von den Ferien. Ein Porträt des Newcomers.

Mario Garcia hat einen speziellen Arbeitsort: Er ist Praktikant in der Strafanstalt Witzwil. Zusammen mit Thierry Boillat, Ex-Captain der Jugendnati, der hier für den Wettbewerb «Junge Wilde» trainiert.

### Die Berner Strafanstalt ist der grösste Landwirtschaftsbetrieb der Schweiz.

Kilometerweit erstrecken sich Felder und Obstplantagen um die Anstalt zwischen Bern und Neuenburg. Rund 250 Männer aus verschiedensten Nationen arbeiten hier im offenen Strafvollzug. Was bedrohlich tönt, ist es im Alltag nicht. Tagsüber stehen die Tore des Geländes weit offen. Angst hat Mario Garcia keine. «Ich hatte bisher kein Problem mit Insassen.» Der Arbeitsort bietet viele Vorteile. Das Jugendnati-Mitglied hat wenig Verpflichtungen, kocht nur fürs Personal und geniesst die Freiheit,

um neue Ideen auszutüfteln und zu trainieren. Dafür hat er Lebensmittel aus eigener Produktion zur Verfügung. «Wir haben Gemüse und Obst sowie eine eigene Metzgerei und Bäckerei im Haus.» Und es gibt jede Menge Handwerker, die den Köchen gerne helfen, wenn sie etwas Spezielles brauchen. Da Rasmus Springbrunn, einer der Coaches der Junioren, auch in Witzwil arbeitet, hat das Team hier sein Trainingscamp mit eigenem Materialraum. «Ohne diesen



Früh übt sich: Mario Garcia beim Guetsle für Weihnachten zuhause im Alter von zirka vier Jahren.

Ort hätten wir den Weltmeistertitel in Luxemburg wohl nicht geholt», sagt Mario Garcia.

Die Monate vor Luxemburg seien für ihn mental die intensivsten und härtesten seines Lebens gewesen, sagt er. Er sprang als Helfer ins kalte Wasser und kochte beim warmen Programm wie ein vollwertiges Teammitglied. Gleichzeitig war er im Finale der Schweizer Meisterschaften im Wallis. Von September an trainierte er täglich für beide Wettbewerbe, oft auch



Mario Garcia (links), bereits ein wenig älter, mit seiner Mutter und dem jüngeren Bruder am Werk.

nachts. Da sich die zwei Termine im November überschneiden, war Mario nicht mehr an der Siegerehrung in Luxemburg und reiste ins Wallis weiter. Dort eroberte er in der Küche den vierten Platz. Sein Lebenstraum sei der Sieg gewesen. Mario Garcia: «Es war eine herbe Enttäuschung für mich, aber ich würde es wohl wieder so machen.»

Der ehrgeizige Newcomer liebt den Kochberuf und opfert alles dafür. Für eine Freundin hat er momentan keine Zeit. Den «Ärmel reingezogen» hat es ihm vor zwei Jahren beim «gusto09», den er gewann. Der erste Preis war ein phantastisches Praktikum im Mandarin Oriental Hotel bei Manfred Roth in Tokio, wo er viele neue Ideen erhielt. Sein nächstes Ziel: 2012 möchte er an der Olympiade der Köche in Erfurt mit der Schweizer Jugendnati aufs Podest – das letzte Team wurde 2008 Vizeolympiasieger und lag knapp hin-



Mario Garcia gewann 2009 den «gusto», sein Lehrbetrieb war die Brasserie Mirage in Stans.



Damit gewann er den «gusto09»: Jakobsmuschel auf schwarzem Risotto, mediterranes Gemüse-türmchen, Rotbarbe, Pilzravioli.

ter dem deutschen Juniorenteam. Mario Garcia wünscht sich mehr Anerkennung für die Leistungen der Schweizer Juniorenkochenationalmannschaft. «Wir kochen nicht nur einmal im Jahr und geben unsere ganze Leidenschaft hinein. Es ist schade, dass wir nicht mehr Medienpräsenz erhalten, zum Beispiel im Schweizer Fernsehen.»

Bis im Juli wird Mario noch in Witzwil arbeiten. Dann will er wieder einmal die Hektik eines A-la-carte-Restaurants erleben. «Das spornt mich an», sagt der junge Koch. Momentan sucht er Praktikumsplätze in Topbetrieben der Schweiz. Im Oktober 2011 gehts dann in die (verschobene) Rekrutenschule. Doch vorher gibt Mario Garcia als Finalist am Swiss Culinary Cup 2011 nochmals Vollgas ...

marc.benedetti@gastroneus.ch



Vorspeise von Mario Garcia: Wolfsbarschfilet auf Rettichsalat, «Erbsen» (Erbsenmousse und Erbsensalat), das Ganze garniert mit Korianderöl, Sesamgestein, Lemon Cress, Fenchel und Frühlingszwiebel.

Das Rezept finden Sie auf [www.expresso.ch](http://www.expresso.ch)

### Steckbrief von Mario Garcia

**Geboren:** 30.8.1990 in Stans, Sternzeichen Jungfrau  
**Hobbys:** Kochen und Kochbücher studieren, Fischen  
**Lehre:** Brasserie Le Mirage in Stans, sein Ausbilder war Thomas Amstutz  
**Vorbild:** Marco Mehr; «mein Mentor und guter Freund, der mich in die Jugendnati gebracht hat.»  
**Berufstraum:** «Ein eigenes Restaurant, wo ich meinen Style präsentieren kann.»  
**Liebblingsgericht:** Raclette  
**Mag er nicht:** Seeigel  
**Liebblingskochstil:** skandinavische und japanische Küche. «Frisch, leicht und natürlich.»  
**Wettbewerbe:** «gusto09» Sieg, Schweizer Meisterschaften 2010 vierter Platz, Culinary World Cup 2010 in Luxemburg mit Juniorenkochenationalteam Weltmeister, Finalist für den Swiss Culinary Cup 2011

### Partner der Jugendnati

#### Messerspezialist Michael Bach: «In den Küchen findet eine Revolution statt»

**eXpresso** Warum unterstützen Sie das Schweizer Juniorennationalteam?

Für uns war es die ideale Eintrittsmöglichkeit in die Gastronomie. Das Engagement ist bis heute eine freudige Sache geblieben, weil viele Ex-Mitglieder der Jugendnati mittlerweile in den besten Restaurants der Schweiz arbeiten. Wir konnten sehr schöne persönliche Kontakte aufbauen und unsere Wege kreuzen sich immer wieder.

**eXpresso** Der Einstieg ist also gelungen. Benutzen jetzt alle Kochprofis Kai-Messer? (lacht) Nein. Aber auch renommierte Berufsleute nehmen unser Engagement für die Jugend positiv wahr. Wir stellen aus-

serdem fest, dass viele junge Köche und Köchinnen sich inzwischen viel Fachwissen über Messer und Schleiftechniken angeeignet haben. Wenn sie in einen neuen Betrieb kommen, erfährt der Betrieb ein Upgrade. Es ist eine Revolution von unten.

**eXpresso** Was ist trendig im Messerbereich?

Die Reduktion auf wenige gute Messer. Also nicht der Messerkoffer mit 20 Formen, sondern ein persönliches Messer in Topqualität, gleichzeitig die passende Schleiftechnik dazu, damit man auf einem extrem hohen Schärfeniveau arbeiten kann. Junge Köche sind heute in der Lage, ein Messer schärfer zu schleifen als wir es liefern!



Michael Bach Geschäftsführer Ceco Ltd. in Biel

## SWISS CULINARY JUNIOR NATIONAL TEAM



Sponsoring Partner

