

Zu Mittag gibt's Mittelalterliches



Vor dem Freidorfer Restaurant Mammertsberg: Jungkoch Yannick Hollenstein, die Inhaber August und Luisa Minikus sowie Restaurationsfachmann Simon Wyss. (Bild: Ramona Riedener)

FREIDORF. Zwei Gastro-Talente aus Freidorf haben es in einem schweizweiten Wettbewerb unter die Besten geschafft. Koch Yannick Hollenstein und Restaurationsfachmann Simon Wyss bereiten sich auf die Bewertung der Jury vor.

RAMONA RIEDENER

Artikel weiterempfehlen

facebook

twitter

MAIL

«Ein wenig nervös bin ich schon. Etwa so wie vor der LAP», sagt Simon Wyss,

Restaurationsfachmann und stellvertretender Chef de Service im Gourmetrestaurant

Mammertsberg. Der 24-Jährige hat es beim Talentwettbewerb «Marmite Youngster Selection 2016» (siehe Kasten) unter die Top 10 geschafft. In wenigen Tagen wird ihn eine zweiköpfige Jury an seinem Arbeitsplatz besuchen und seine Arbeit in Bezug auf Gästebetreuung sowie Lebensmittel- und Getränkemarkt bewerten.

Bei normalem Tagesablauf

Vorbereiten auf diesen Tag müsse er sich nicht gross, denn sein Tagesablauf soll ganz normal sein. «Ich werde mich natürlich noch speziell mit dem Menu und dem Wein auseinandersetzen, damit ich auf die Fragen der Jury vorbereitet bin.»

Simon Wyss liebt seinen Beruf. Schon als Kind war für ihn klar, dass er Restaurationsfachmann werden wollte. Erste Erfahrungen sammelte er im Restaurant seines Onkels, wo er von klein auf, wann immer möglich, mitarbeitete. Seine Lehre machte der junge Mann in renommierten Häusern in Grindelwald und Davos, bevor er vor zwei Jahren ins Restaurant Mammertsberg kam. Dass er vorwiegend abends und am Wochenende arbeitet, stört Simon Wyss nicht. «Daran gewöhnt man sich schnell.»

«Die Gäste lassen sich beraten»

Wenn abends die Gäste kommen, um sich in der gediegenen Ambiente ein gutes Mahl zu gönnen, ist der Gastrofachmann in seinem Element. «Die Gäste lassen sich meist beraten über unser aktuelles Menu und das Weinangebot.» Sie seien immer dankbar. «Das zeigt mir, dass meine Arbeit geschätzt wird.» Dass er zudem ein super Team an seiner Seite hat, macht Wyss' Freude am Beruf komplett.

«Kochen ist meine Leidenschaft», sagt Yannick Hollenstein. Er ist der 21jährige Jungkoch, der es in seiner Kategorie unter die besten zwanzig geschafft hat. Sein Chef, August Minikus, sagt nicht ohne Stolz auf seinen ehemaligen Kochlehrling: «Er ist ein echtes Naturtalent.» Die vielversprechende Karriere des jungen Mannes begann im «Römerhof» in Arbon, im vorgängigen Restaurant des Ehepaars Minikus, bevor Hollenstein nach einem kurzen Auslandsaufenthalt ins Gourmetrestaurant Mammertsberg zurückkehrte.

Das junge Talent hat schon Wettbewerbserfahrungen gesammelt. Im vergangenen Jahr wurde Yannick Hollenstein Weltmeister mit der Schweizer Nationalmannschaft der Juniorenköche an der Kochweltmeisterschaft in Luxemburg. «Jetzt möchte ich mal nicht im Team, sondern selber etwas machen», sagt Hollenstein.

Getöpferte Teller mit Logo

Das Thema, mit dem sich die Jungköche für die Endrunde qualifizieren können, lautet «Konzil Thurgau – Rom am Bodensee». Für den Koch gilt es, ein mittelalterliches Menu zu entwerfen. Was es wird, verrät der Thurgauer nicht. «Es wird etwas mit alten Produkten aus der Region und natürlich mit Äpfeln», sagt er und schmunzelt. «Ich habe auch extra getöpferte Teller, verziert mit meinem Logo, anfertigen lassen. Genau wie im Mittelalter.»