

Ein Bökter im Kocholymp

Böckten | Manuel Schaub bekocht in Rio die Schweizer Sportstars

Vom 18. Juli bis 26. August verwöhnt der Bökter Manuel Schaub die Gäste im «House of Switzerland» in Rio de Janeiro. Ein Job, der viel Wille, aber auch ein gerütteltes Mass an Improvisationstalent voraussetzt.

Heiner Oberer

Manuel Schaub ist Rummel gewöhnt. Darum stört er sich auch nicht ob des Kommens und Gehens der Gäste und ob des Geplärrs übermüde Sänglinge im Restaurant, wo wir uns treffen. Der drahtige 24-jährige Bökter, der so gar nicht den herkömmlichen Vorstellungen des übergewichtigen Kochs entspricht, hat Grosses vor. Er wird als einer von fünf Schweizer Köchen die Gäste im «House of Switzerland» an den Olympischen Sommerspielen in Rio de Janeiro kulinarisch verwöhnen.

Es ist nicht das erste Olympia-Ausland-Abenteuer, in das sich Schaub stürzt. Bereits an den Olympischen Winterspielen im russischen Sotschi vor zwei Jahren stand der Bökter im «House of Switzerland» am Herd. «Neben dem Kochen war Improvisation eine der Hauptvoraussetzungen, die nötig waren, um über die Runde zu kommen», sagt Schaub. So sei zum Beispiel bei der Ankunft der Küchencrew in Sotschi die Küche noch leer gestanden: «Kein Herd, keine Tische, nichts.» Zudem habe der Tiefkühler nicht richtig gekühlt. In solchen Situationen sei es wichtig, agil zu sein, um unverhofft eintreffende Ereignisse meistern zu können.

Sotschi als Lehrplatz

«Ich bin gewappnet für Rio de Janeiro», zeigt sich Schaub überzeugt. Die Zeit in Sotschi habe ihn reifer gemacht und er habe an Erfahrung gewonnen: «So schnell lasse ich mich nicht mehr aus der Ruhe bringen.» Zudem sei mit Chris Züger, Küchenchef im UBS-Restaurant Turicum in Zürich, ein alter Hase an Bord, der schon manch gastronomische Sturm-

Manuel Schaub fühlt sich erst richtig wohl, wenn es zischt und raucht, wie auf dem Bild beim Zubereiten von Muscheln auf dem Feuerring.

Bild zvg



flut überstanden habe, sagt Schaub. «Ältere Köche bringen viel Erfahrung mit. Ihr Wissen, das sie an uns weitergeben, ist enorm wichtig für die weitere berufliche Zukunft.»

Beim Gespräch spürt man förmlich, wie der Bökter auf die Abreise am 17. Juli hinfiebert. Er scheint sich nicht vor der vielen Arbeit zu scheuen. Das Ungewohnte ist für ihn eine Herausforderung. «Ich möchte nicht ewig in der Schweiz hocken und versauern», sagt er. Je chaotischer es zugehe, desto mehr laufe er zur Hochform auf. Schnell wird klar: Der junge Mann steht gerne in der Küche und liebt seinen Beruf.

Zum Kochen sei er durch seinen Onkel gekommen, erzählt Schaub. «War ich bei ihm zum Essen eingeladen, und das war ich oft, lernte ich die ganze kulinarische Palette kennen. Mein Onkel war sehr kreativ und experimentierfreudig. Vor allem seine Paella ist mir noch in bester Erinnerung», erzählt er. Schnell war klar: «Ich werde Koch.» Gesagt – getan. Nach erfolgreich absolvierter

Kochlehre im Restaurant Jägerstübli in Anwil folgte eine Station in Wädenswil in einem Hotel eines Bekannten. Unterbrochen wurden die gastronomischen «Bummel»-Jahre durch die Rekrutenschule. Danach, ganz keck, wie Schaub sagt, reiste er nach London, wo er ohne grosse Englischkenntnisse beim berühmten Anton Mosimann anheuerte: «Eine Schule fürs Leben», erinnert sich der Weltenbummler an seine Zeit bei Mosimann. Zurück in der Schweiz war seine nächste Station das Hotel Plaza in Zürich.

«Für die Berufsmatur tauschte ich Rüstmesser und Schwingbesen mit Büchern und Computer», sagt er und lacht. Nach bestandener Prüfung spielte Schaub wieder auf der gewohnten gastronomischen Tastatur. Als Koch im Gasthof zum Ochsen in Ariesheim war er wieder zurück an dem Ort, wo es raucht und zischt und wo es gilt, «im Mittags- und Abendservice nicht unterzugehen.» Nach seinem Brasilien-Abstecher wird er wieder in den «Ochsen» zurückkeh-

ren, um einiges reicher an Erfahrung und zusätzlichen Brandwunden.

Das Speise-Angebot im «House of Switzerland» sei eine Kreuzung zweier Esskulturen, sagt Schaub. Quasi ein neuer Style Schweizer Küche. Als Novum wird ein Teil der Speisen auf Feuerringen – Feuerschalen aus Edelstahl – zubereitet, die indirektes Grillieren erlauben. Ein Schweizer Metzger in Rio de Janeiro liefert die Würste. Dazu kommen verschiedene einheimische Früchte und Gemüse, die das Fleisch und die Würste «tropical» anreichern.

Schweizer- und Fusionsküche

Neben dem Fusion-Food bietet das «House of Switzerland» aber auch die klassischen Schweizer Spezialitäten wie Bratwürste, Rösti und Raclette an, sagt Schaub. Schliesslich sei das Schweizer Haus ein Ort der Begegnung, wo sich Athleten, Auswanderer und Einheimische treffen würden. Es gelte also, eine perfekte gastronomische Visitenkarte der Schweiz abzuliefern. «Ich bin mir bewusst», so der

Brasilienreisende, «dass es ein Privileg ist, nach Rio zu reisen. Viel Freizeit bleibt wohl nicht», ist sich Schaub bewusst. Für den einen oder anderen Besuch der Copacabana dürfte es aber sicherlich reichen.

Obwohl noch jung an Jahren, hat sich Schaub schon seine Gedanken über die Zukunft gemacht, und eine gewisse Altersweisheit kommt ins Spiel: «Ich glaube nicht, dass ich mein ganzes Arbeitsleben am Herd stehen werde», sagt er. Er möchte dereinst sein Wissen und seine Erfahrung als Kochfachlehrer an zukünftige Köche weitergeben. Jetzt sei er aber unterwegs, um möglichst viel Erkenntnis und Gewandtheit zu sammeln. Darum, wohl eine Macke von ihm, schiele er unter anderem immer auf die Werkzeuge seiner älteren Kollegen. Je mehr die Messer abgeschliffen seien, desto höher sei in der Regel die Fachkompetenz und die Erfahrung des Kochs: «Für mich sind die Messer vergleichbar mit den Jahresringen eines Baums. Sie sagen viel darüber aus, was die Messer schon geleistet haben.»

BAUGESUCHE

Arisdorf | Bauherrschaft: Schwitter David, Thommetweg 3, 4436 Oberdorf. Projekt: Umbau Wohnhaus. Neuauflage: zusätzliche Dachaufbauten, Parzelle Nr. 4454, Hauptstrasse 126. Projektverantwortliche Person: GRG Ingenieure AG, Keitenweg 31, 4460 Gelterkinden.

Bauherrschaft: Seiler Christian und Brunner Gisela, Blauenrainstrasse 32, 4422 Arisdorf. Projekt: Auto-unterstand/Gartenhaus mit Whirlpool/gedeckter Sitzplatz. Neuauflage: geändertes Projekt, Parzelle Nr. 4335, Blauenrainstrasse 32. Projektverantwortliche Person: Seiler Christian und Brunner Gisela, Blauenrainstrasse 32, 4422 Arisdorf.

Bauherrschaft: Cedeno Leonardo, Goldbrunnenstrasse 47, 4410 Liestal. Projekt: Um- und Anbau Wohnhaus, Parzelle Nr. 4673, Hauptstrasse 60.

Projektverantwortliche Person: Cedeno Leonardo, Goldbrunnenstrasse 47, 4410 Liestal.

Bretzwil | Bauherrschaft: Bürgergemeinde Bretzwil, Kirchgasse 3, 4207 Bretzwil. Projekt: Scheune. Neuauflage: geändertes Projekt, Parzelle Nr. 1373, Wäschweg. Projektverantwortliche Person: Arbacasa GmbH, Hagmattstrasse 14, 4207 Bretzwil.

Bubendorf | Bauherrschaft: Bindschädler Arne, Breitenstrasse 67, 4416 Bubendorf. Projekt: Sitzplatzüberdachung, Parzelle Nr. 2802, Breitenstrasse 67. Projektverantwortliche Person: Bindschädler Arne, Breitenstrasse 67, 4416 Bubendorf.

Bauherrschaft: Kaden Lothar, Unter Rain 8, 4416 Bubendorf. Projekt: Sitzplatzüberdachung, Parzelle

Nr. 3047, Unter Rain 8. Projektverantwortliche Person: Kaden Lothar, Unter Rain 8, 4416 Bubendorf.

Ottingen | Bauherrschaft: Schmidt-Gysin Men und Hilda, Untere Lehmattstrasse 170, 4494 Ottingen. Projekt: Vergrößerung Autounterstand/Holz- und Geräteplatz, Parzelle Nr. 1047, Untere Lehmattstrasse 170. Projektverantwortliche Person: Schmidt Men, Untere Lehmattstrasse 170, 4494 Ottingen.

Ormalingen | Bauherrschaft: Burri-Frey Alfred und Dorothea, Bündtenweg 17, 4466 Ormalingen. Projekt: Sitzplatzüberdachung mit Wind- und Wetterschutz, Parzelle Nr. 2427, Bündtenweg 17. Projektverantwortliche Person: Wahl und Krümmenacher AG, Lausenerstrasse 20, 4410 Liestal.

Rümlingen | Bauherrschaft: Althaus Denise und Nusser Mark, Ergolzstrasse 23, 4410 Liestal. Projekt: Einfamilienhaus, Parzelle Nr. 72, Langmattstrasse. Projektverantwortliche Person: Schreiber Jörg, Studerstrasse 14, D-79843 Löffingen.

Sissach | Bauherrschaft: Hasler Peter, Hofmattweg 20, 4450 Sissach. Projekt: Wohnungseinbau in Scheune/Kamin für Cheminée-Ofen, Parzelle Nr. 396, Weiherweg 1. Projektverantwortliche Person: Hasler Philipp, Weiherweg 1, 4450 Sissach.

Wenslingen | Bauherrschaft: Buess Ulrich, Hintere Gasse 77, 4493 Wenslingen. Projekt: Umbau Dachgeschoss, Parzelle Nr. 706, Hintere Gasse 77. Projektverantwortliche Person: Vogt Silvia Hochbautechnik, Gerbegässlein 1, 4450 Sissach.

Zeglingen | Bauherrschaft: Meyer Patrick, Lippestrasse 36, 4415 Lausen. Projekt: Einfamilienhaus, Parzelle Nr. 1163, Wenslingerstrasse 20. Projektverantwortliche Person: Degen Matthias Architekturbüro, in den Reben 5, 4495 Zeglingen.

Zunzgen | Bauherrschaft: Müller Daniel und Nicole, Bachtelenweg 16, 4455 Zunzgen. Projekt: Kamin für Ölheizung, Parzelle Nr. 1210, Bachtelenweg 16. Projektverantwortliche Person: Triforium Balett Carmen, Zegliweg 13, 4456 Tenniken.

Bauherrschaft: Wyser-Steiner Erna, Niedermattweg 12, 4456 Tenniken. Projekt: Hallenaufstockung. Neuauflage: zusätzliche Fluchttreppe, Parzelle Nr. 1303, Industriestrasse 40. Projektverantwortliche Person: Buser Beat Architekturbüro GmbH, Postfach 231, 4455 Zunzgen.

IMPRESSUM

Volksstimme

Redaktion:
redaktion@volksstimme.ch
Chefredaktor: Jüra Gohi

Abo-Service: Tel. 061 976 10 70,
Fax 061 976 10 11, abo@volksstimme.ch
Abonnementspreise:

Inserateannahme: Im Haus der «Volksstimme»
Tel. 061 976 10 77, Fax 061 976 10 78
ins@volksstimme.ch

Inseratekombinationen:
Regio-Kombi: deckt das Oberbaselbiet und das
Fricktal ab; Normalauflage circa 15000 Exemplare.