

# Koch aus Leidenschaft

Silvan Holenstein ist der junge Sous-Chef im Gasthof Ochsen in Arlesheim. Von Enthusiasmus beseelt erzählt er, wie er dazu kam und was ihn motiviert, stets neue Grenzen auszuloten.

## Solides Handwerk gepaart mit viel Kreativität

Aufgewachsen ist Silvan Holenstein in Luzern und Pratteln, wo er auch die Schulen besuchte. Heute ist er Sous-Chef im Gasthof zum Ochsen in Arlesheim. Wie er denn zum Kochen gekommen sei? Holensteins Augen strahlen, wenn er erzählt: «Schon als kleiner Junge stand ich bei der Mutter und Grossmutter in der Küche und habe ihnen gespannt zugeschaut. Kochen hat mich schon immer fasziniert.»

Nach der Schule macht er eine Kochlehre im Blumenrain Therwil. Küchenchef ist Jean-Claude Wicky. «Meine Lehrzeit war äusserst spannend. Zum einen galt es, grosse Mengen zu bestimmten Zeiten fertig zu haben, zum andern waren es die aufwändigen Bankette, kulinarisch auf hohem Niveau angesetzt. Grundlage war die französische Küche, die eine super Basis bildet. Zudem konnte ich während meiner Ferien sehr tolle Praktika bei Spitzenköchen absolvieren.»

## Die Leidenschaft zum Beruf ist meine starke Motivation

Nach der Kochlehre beendet Holenstein erfolgreich eine zweijährige Zusatzausbildung zum Konditor-Confiseur. Süssere Kreationen sind seine Leidenschaft geblieben. Er meint dazu: «Das ist ein faszinierendes Gebiet, welches endlose Möglichkeiten bietet. Im Restaurant hat man zudem den Vorteil, Desserts mit frischen Zutaten zu kreieren, die nur für einen kurzen Augenblick halten müssen.»

Gefragt nach dem Ansporn so viel Energie in seinen Beruf zu legen, meint er: «Bei mir ist es mein Wissensdurst der mich motiviert, auch einmal das zu erreichen, was meine Vorbilder können.» Er schmunzelt: «Dazu gehört auch ein gesunder Ehrgeiz, jedoch nicht Verbissenhalt. Prinzipiell ist es ein innerer Ansporn, immer besser und innovativer zu werden und neue Grenzen auszuloten. Die Leidenschaft zum Beruf ist meine starke Motivation. Ohne diese kann man nicht 13 Stunden am Tag in der Küche stehen. Das positive Feedback der Gäste ist unser Applaus.»

## Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft

Sein Können und Engagement haben ihm zu einem Platz in der Schweizer Kochnationalmannschaft verholfen. Hier ist er für den Dessertbereich zuständig. Wie man auf ihn ge-

kommen sei? «2016 kam ich im Wettbewerb Marmite Youngster unter die Finalisten. So wurde man auf mich aufmerksam. Natürlich freue ich mich darüber, Mitglied des Teams zu sein und nächstes Jahr an den Weltmeisterschaften in Luxemburg unser Land vertreten zu dürfen. Das Team ist jung und bis auf un-

seren Coach komplett frisch zusammengestellt. Unsere Intention ist es, das Beste zu geben. So sind wir jetzt schon am Kreieren und Zusammenstellen. Es werden Trainingsblöcke folgen. Das finde ich aufregend neu und spannend.»

Seine näheren und fernen Ziele? «Zuerst natürlich einen guten Platz an der Weltmeisterschaft 2018 zu erlangen. Ansonsten lasse ich es auf mich zukommen; ich bin offen für vieles. Möglich, dass ich einmal ein eigenes kleines Lokal haben werde.» Er lacht: «Doch das steht noch in den Sternen.» Infos und Bilder zur Kochnationalmannschaft unter: [www.hotelgastrounion.ch/de/skv](http://www.hotelgastrounion.ch/de/skv). *tm* ■

Geschmorter Pfirsich mit Heu-Alpenkräuterglace



Himbeer-Mojito

