



Hinter jedem guten Jungkoch steht ein guter Chef. Daniel Thierwächter (links) ist Küchenchef des Restaurants Schloss Wülflingen in Winterthur und Simon Adam sein Sous-chef. Sie haben früher im Hotel Palace in Gstaad zusammengearbeitet. Ihr Angebot: eine kulinarische Weltreise und abends marktfrische Gourmetmenüs.

Simon Adam: Jungkoch lernt in spanischen Toplokalen

Berufswettbewerbe sind für junge Köche die Chance, sich einen Namen zu schaffen. Das ist Simon Adam gelungen. Der Sous-chef des Restaurants Schloss Wülflingen in Winterthur hat bereits einige Trophäen geholt. Ab August darf er nun ein Jahr lang die Trendsetter der spanischen Küche kennen lernen.

Simon Adam, der nicht verwandt ist mit Namensvetter Ivo Adam, will nach oben. Der ehrgeizige Newcomer, der seine Grundbildung im «Palace Gstaad» bei Hugo Weibel erhielt, lässt deshalb keine Gelegenheit aus, sein Talent unter Beweis zu stellen. 2007 holte er den Sieg am Kochwettbewerb La Cuisine des Jeunes und gewann den Hug-Dessertwettbewerb. Die-

ses Jahr wird er zum zweiten Mal am Finale des Swiss Culinary Cups sein Glück versuchen. Zudem ist er seit kurzem Mitglied des Kochkunstteams der Schweizer Armee.

Viel lernen will Simon Adam aber auch beim nächsten Einsatz.

Er ist nämlich dieses Jahr als einziger Bewerber aus der Schweiz von

einer Jury in Madrid für ein Weiterbildungsstipendium in Spanien ausgesucht worden. «Ein Jahr im Ausland zu arbeiten wird eine Supererfahrung für mich», freut sich der Jungkoch. «Spanische Topköche setzen weltweit Trends. Man denke nur an die modischen Tapas oder die Molekularküche.»

Das Stipendiumsprogramm läuft jetzt im dritten Jahr (s. Kas-

ten). Es besteht aus möglichen Praktika in 22 spanischen Toprestaurants – darunter das «El Bulli» von Ferran Adrià – sowie drei berühmten Konditoreien. Zum Einstieg unternehmen die Köche aus Europa, China und den USA eine gastronomische Kulturreise und besuchen einen Spanisch-Intensivkurs. Die Ausbildung ist kostenlos für die Teilnehmenden; im Praktikum erhalten sie 200 Euro monatlich sowie Kost und Logis.

Simon Adam wird nach der Einführungsphase fünf Monate im Restaurant Alkimia bei Barcelona arbeiten (siehe www.alkimia.cat). Küchenchef Jordi Vila ist ein Schüler Adriàs. Anschliessend wird er im Restaurant Arzak in San Sebastian arbeiten, das weltweit als fünftbestes Restaurant gilt (www.relaischateaux.com/arszak).

Vor seiner Abreise hat der 22-jährige Berner für uns eine spanisch inspirierte Sommer-Vorspeise und ein Dessert kreiert, Rezepte siehe www.expresso.ch.

marc.benedetti@gastronews.ch



Simons «Dessert loco»: Sorbet mit Ananas und Basilikum (!), warmes Schokoküchlein, Crème Catalan.



«Spanische Symphonie»: Loup de mer an einer Pommery-Senf-Rahmsauce mit Risina-Bohnen, Gazpacho andaluz (spanische Nationalspeise) sowie Gambas al ajillo (in Knoblauch sautierte Riesencrevetten).