





Der Zukunft auf der Spur

Salz&Pfeffer hat in der letzten Ausgabe drei begabte Jungköche vorgestellt. Im zweiten Akt der Talentgeschichte stehen die Frauen in der Küche. Naja, fast: In der Patisserie wirds wieder männlich.

Text: Martin Jenni | Fotos: Tina Sturzenegger



Salz&Pfeffer sucht seit fünf Jahren talentierte Köche, die an Nebenschauplätzen auf den üblichen Luxus und auf Mikroelemente verzichten und ihre Gäste nicht mit Kartoffelschuppen und Gemüsestroh langweilen, sondern mit ausgereiftem Genuss und leisem Luxus überzeugen. Es sind nicht zwingend die Stars von morgen, aber ehrliche Schaffer, die Beachtung verdienen. Salz&Pfeffer schreibt von Machern, die für eine Bouillon aus der Suppenschüssel eintreten und gerne auf das gemeine Schaumsüppchen in der Espressotasse verzichten und die wissen, dass Suppen eine Seele haben. Von ihnen sei in zwei Etappen die Rede. Der erste Teil der Geschichte erschien in der letzten Ausgabe.

Fischreihner und andere Weiher: Wermuth und Guttwein

Wir befinden uns an einem mystischen Ort im deutschen Markgräflerland. Vornehmlich dann, wenn die Nebelschwaden durch das Egertertälchen kriechen und im Garten des «Jägerhauses», bei den zahlreichen Weihern und Fischreihnern, eine Pause einlegen, derweil im Haus das Holz im Kamin nachgelegt wird



Jolanda Wermuth

Alter **25**

Stellung **Inhaberin Restaurant Jägerhaus und Allrounderin in Küche und Service**

Die Beiz **Schräg, speziell inmitten unberührter Natur versehen mit viel lokaler Kunst von Max Böhlen**

Ihr Gericht **«Port Doulags Delight». Ein klassisches Fischgericht der australischen East Coast mit Merlan-Filet und Jakobsmuschel im Back-Teig mit Pommes Pont Neuf und Sauce Tatar**

Kochen ist **«Leidenschaft und Beruf in einem»**

In der Freizeit **«Ich renoviere und verschönere dieses und jenes im Haus und Garten.»**

Zukunftspläne **«Die Sdasfasfderleben.»**

und in der Küche die Bouillabaisse vor sich hin duftet. Über ein Vierteljahrhundert lang haben die Eltern von Inhaberin, Gastgeberin und Köchin Jolanda Wermuth, die Neuseeländerin Tiffany Buckingham und der Schweizer Christoph Wermuth das «Jägerhaus» zu dem gemacht, was es heute ist – eine welt-offene Oase vor den Toren Basels und eine Dreifaltigkeit aus Küche, Kunst und Natur. Mit der Übernahme durch die Tochter, im Kontext mit Küchenchefin Melanie Guttwein, findet die Erfolgsgeschichte seine natürliche Fortsetzung.

Jolanda Wermuth hat das Abitur hingelegt, in zwei Etappen Köchin gelernt, sich im Service-Management weitergebildet, die Welt in Thailand, Malaysia und Australien entdeckt und in Stuttgart zuerst eine asiatische Cross-Over-Tapas-Küche aufgetischt und danach als Küchenchefin Portugal kulinarisch neu definiert. Beste Voraussetzungen also, um eine eigenwillige Beiz in der Mitte von Nirgendwo zu führen. Na ja, das Nirgendwo ist gerade mal 20 Autominuten von der Schweizer Grenze entfernt, und doch liegt das «Jägerhaus» völlig abseits. «Mein Vater hat es geschafft, sich sein eigenes Restaurant aufzubauen, dieses 28 Jahre erfolgreich im versteckten Egerten zu führen und beruflich wie privat Mensch zu bleiben. Er hat mich auch gelehrt, dass die Tafelrunde ein kulinarisches und kulturelles Erlebnis und kein blosser Akt des Hungerstillens ist» sagt Jolanda Wermuth. Wer als Gast das «Jägerhaus» besucht, sollte sich genau diese Ansage zu Herzen nehmen. Dann kommts gut.

Melanie Guttwein hat im «Goldenen Adler» in Stuttgart Köchin gelernt und dank ihres Talents nach einem Abstecher als Sous-Chefin in Österreich erfolgreich ihren Beruf als Küchenchefin fortgesetzt, was ihr aber nicht zu Kopf gestiegen ist, sondern sie nur noch mehr geerdet hat. «Mein Vorbild ist die luxemburgische wundervolle Köchin Lea Linster, die bisher als

Lebensphilosophie

«In der Ruhe liegt die Kraft»

Lebensphilosophie

«Schön ist es, auf der Welt zu sein.»





Melanie Guttwein

Alter **36**

Stellung **Küchenchefin**

Kochen ist **«Entspannung pur.»**

In der Freizeit **«bewege ich mich gern im Wald.»**

Zukunftspläne **«Noch lange innovativ
weiterkochen zu dürfen.»**

Restaurant Jägerhaus
Wollbacher Strasse 28
DE-79400 Kandern-Egerten
+49 (0)7626 8715
www.restaurant-jaegerhaus.de



Silvan Hostenstein

Alter **26**

Stellung **Leiter der Patisserie**

Die Beiz **Trotz intensiver Renovation ist der ehrwürdige «Ochsen» im Innern sich selbst geblieben.**

Sein Gericht **Kürbis-Haselnuss-Giandua-Törtchen mit Süssholznote auf einem Sablé Breton und mit einem Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, saisonalem Fruchtbouquet und Calamansi-Sorbet**

Kochen ist **«Vergnügen und Leidenschaft. Ich koche fürs Leben gern, kann mich in der Küche ganz aufs Kochen und die Patisserie konzentrieren und alles um mich herum vergessen.»**

In der Freizeit **«Klettern, Sport im Allgemeinen, in Kochzeitschriften stöbern und reisen.»**

Zukunftspläne **«Das eigene Restaurant, vielleicht ein Grotto oder ein Café.»**

Lebensphilosophie

**«Fange nie
an aufzuhören
und höre
nie auf an-
zufangen.»**



Idfadfasdfasdfer?

Hotel Gasthof zum Ochsen

Ermitagestrasse 16

4144 Arlesheim

061 706 52 00

www.ochsen.ch

einzigste Frau den Bocuse d'Or gewonnen hat», sagt die Vollblutköchin. Auf unsere Frage hin, was ihr denn beim Kochen wichtig sei und woher sie ihre Inspirationen nehme, antwortet sie: «Aus dem saisonalen und regionalen Angebot. Ich finde man sollte in der heutigen Zeit auf Nachhaltigkeit und Fairness der Umwelt und den Produkten gegenüber achten». Eine Aussage, die wir ihr aufs Wort glauben, auch wenn es manchmal einige Abstecher nach Australien gibt. Erst recht einer Köchin, die uns sagt: «Ursprünglich habe ich einen Nebenjob gesucht und bin in der Gastronomie gelandet. Nach mehreren Berufsjahren als ungelernete Köchin entschied ich, die Kochoausbildung nachzuholen, um hauptberuflich kochen zu können». Ja, und wie sie heute kocht. Wer es erleben will, sucht das «Jägerhaus» auf. Entweder an einem milden Sommertag (das dauert aber noch) oder jetzt im Winter, wenn im Kamin das Feuer lodert und der Schnee die mystische Landschaft in ein weisses Märchen verwandelt. In was sie denn beissen, wenn sie nach einer Auslandsreise heimkommen, fragen wir Melanie und Jolanda bei unserer Verabschiedung. «Dann muss ein guter Wurst-Käsesalat auf den Tisch.» Wie gesagt: zwei Köchinnen mit Bodenhaftung.

Vom Koch zum Pâtissier: Silvan Holenstein

Silvan Holenstein hat im Altersheim kochen gelernt. Aha, pürierte Ware, denken die einen – und liegen damit komplett falsch. Sein Lehrmeister war kein geringerer als Jean-Claude Wicky, der nach Jahren in der Spitzengastronomie im «Stucki» und «Les Trois Rois» seine Gesundheit rettete und für eine längere Zeit im Alters- und Pflegeheim Blumenrain in Therwil Pensionäre mit ehrlichem Appetit glücklich kochte, statt sich über Rosinen pickende Gourmets zu ärgern. Und mitten drin Silvan Holenstein, der nur so über die Kochkünste seines Lehrmeisters staunte. Ebenso über die Tatsache, dass ihm sein Chef einige Praktika ermöglichte und vermittelte. So bei der berühmten Tanja Grandits im Restaurant Stucki auf dem Bruderholz in Basel oder beim nicht minder bekannten Peter Moser im ehemaligen «Quatre Saison» im Hotel Europe in Basel. «Bei Tanja Grandits konnte ich gar einen Monat lang in der Küche mithelfen, wobei mich ihre Leidenschaft und ihre kreative Vielfalt sehr beeindruckten» sagt Holenstein. In seiner Ausbildung zum Konditor-Confiseur bei Philippe Barthoulot in der Bäckerei Grellinger in Basel, hat ihn die ruhige Art seines Ausbildners fasziniert, der ihm stets mit Rat und Tat zur Seite stand, ihn forderte, ohne zu überfordern. Ja, und dann ist da noch die erfolgreiche Abschlussarbeit «Artificia», bei der sich Silvan Holenstein an die massstabsgetreue, verkleinerte Darstellung der Cathédrale Notre Dame de Paris wagte. «Die Kathedrale habe ich ganz aus Schokolade hergestellt, die Figuren aus Marzipan und die Scheiben aus Isomalt (Zuckeraustauschstoff). Alle Teile waren essbar. Es war eine grosse Herausforderung, mich mit dem weichen Material, den verschiedenen Schmelzpunkten sowie der kniffligen Produktion und mit dem Zusammensetzen der zerbrechlichen Komponenten auseinan-



dasfadfasdf

Danielle Arteaga

Alter **32**

Stellung **Küchenchefin**

Die Beiz **Eine gemütliche, trendige Stube in einem ehemaligen Bauernhof**

Ihr Gericht **«Mina»-Burger mit Fünfkornbrot, Speck, Gute Luise, Edelpilzkäse,**

Rind- und Schweinefleisch, geräuchertem Salz und Preiselbeer-Mayonnaise

mit Frites faites maison und hauseigenem süss-säuerlichem Ketchup

Kochen ist **«pure Leidenschaft.»**

In der Freizeit **«fitte ich, treffe ich Freunde, reise, gehe im Kino meiner Liebe**

zum Film nach.»

Zukunftspläne **«Immer offen sein für Neues.»**

Mina Café & Bistro

Dorfstrasse 27

5303 Würenlingen

056 281 23 45

www.mina.ch

Lebensphilosophie

**«La esperanza es lo
ultimo que se pierde!»**

(Die Hoffnung stirbt zuletzt)

derzusetzen», sagt der talentierte Allrounder. «Dank der grossen Unterstützung im Betrieb konnte ich dieses Projekt erfolgreich realisieren. In der Prämierung erreichte ich den ersten Rang», ergänzt Silvan Holenstein nicht ohne Stolz.

Das war, nachdem er als Koch den letzten Schliff durch Lucien Stalder, Küchenchef im «Braunen Mutz» in Basel erhalten hatte. Dort war er als Tournant und Chef de Partie Entremetier tätig. Hier lernte er auch, dass man gemeinsam alles erreichen kann und dass Teamarbeit etwas vom Wichtigsten ist. Kein Wunder ärgert sich Silvan Holenstein noch heute über ignorante Vorgesetzte, die ihre Mitarbeiter verheizen und bei der Qualität der Produkte sparen.

Das Schöne an seinem Beruf sei aber, dass er mit Können Gäste zufrieden und glücklich stimmen könne, die ab und zu auch Komplimente an die Küche vergeben, was einen motiviere, sich jeden Tag aufs Neue zu verbessern und noch mehr zu geben, sagt Silvan Holenstein vom Hotel Gasthof zum Ochsen in Arlesheim. Wir denken, mit dieser Einstellung werden wir noch so einiges Erfreuliches von ihm lesen.

Mama ist schuld: Danielle Arteaga

Zuhause bei der Familie Arteaga spielt sich vieles in der Küche ab. Mama kocht, Papa hilft mit oder bereitet das beste Pesto des Universums zu, der Rest der Familie, wenn er denn da ist, hilft mit, in Mamas Kochtöpfen zu schneussen. Logisch, dass die Eltern Danielle Arteaga ihr Kochtalent vererbt haben. Ja, und dann war da noch die Abuela (Oma) aus Jerez, die der Familie grandiose Artischocken zubereitete, die Danielle wehmütig in Erinnerung bleiben. «Ich würde viel dafür hergeben, wenn ich die gefüllten Artischocken nochmals essen könnte», sagt sie. «In unserer Familie spielt das Essen tatsächlich die Hauptrolle», er-



gänzt sie lachend. So erstaunt uns nicht ihre Aussage, dass es sie auf Reisen in fremde Länder zuallererst in die Markthallen und Basare zieht, die sie mit all ihren unbekanntem und bekannten Düften und Aromen faszinieren. «An exotischen Lebensmitteln kann ich einfach nicht vorbeilaufen, ohne davon gekostet zu haben. Das habe ich von meiner Mama geerbt», sagt die leidenschaftliche Köchin, die sich sehr freut, ein Teil des Traumes ihrer Chefin und Gastgeberin Marion «Mina» Granella zu sein, die vor einigen Monaten als Quereinsteigerin das Café&Bistro Mina in Würenlingen erfolgreich eröffnet und Danielle Arteaga mit an Bord geholt hat. Mit einem motivierten Team mischen sie gemeinsam das kulinarische Umfeld der Region auf.

Übrigens: Köchin hatte Danielle Arteaga im Regionalspital Leuggern gelernt, bevor sie nach Absteuern in Sargans und Baden zu einer längeren Zwischenlandung als Betriebsleiterin

des Personalrestaurants des KKW Beznau ansetzte. Schön, hat es sie heute wieder an den Herd und in die Küche gezogen. Wir denken, die Welt von Danielle Arteaga ist definitiv der Herd und nicht der Schreibtisch. Und wir sind gespannt, wann im «Mina» ein Hauch von Spanien durch die gute Stube wehen, und wann sich Danielle Arteaga an die gefüllten Artischocken von ihrer Abuela heranwagen wird. Das wäre doch was, wenn wie bei ihrer Mama die Schweiz und Spanien genussvoll vereint auf dem Teller landen würden. Und weil wir wissen, dass Danielle Arteagas Vorbild der spanische Drei-Sterne-Koch Jordi Roca ist, freuen wir uns erst recht auf eine Prise Spanien im «Mina» in Würenlingen. ■

Inserat
1/1 -Seite