

«Sternen» Stories – die Siebente:

«Nicht besser sein als andere, aber besser als am Tag zuvor»

... so das Credo des ambitionierten Küchenchefs Thomas Niffenegger

Durcheinander hetzende Köche, metallisches Geklapper von Kochgeschirr und Pfannen, dampfende Töpfe auf den Kochfeldern, Hackgeräusche auf Schneidunterlagen, lautes auf- und zuschlagen von Kühlschränken und Schubladen und mittendrin ein Mann ganz in Weiss mit steifem Hut, der sein «Orchester» lauthals durch den Mittagsservice kommandiert – so stellt man sich die Arbeit eines engagierten Küchenchefs inmitten seiner Mannschaft vor. Weit gefehlt: Alles geht hier ruhig aber dennoch speditiv vonstatten. Die Handgriffe sind hundertfach erprobt, vieles ist Routine. Stress und nervöses Getue sind dabei nicht angesagt, wildes Chaos schon gar nicht. Jedes Teammitglied kennt seine Aufgaben, arbeitet prozessorientiert und trägt seinen wichtigen Teil dazu bei, dass letztendlich ein bestelltes Menü – natürlich dekorativ angerichtet und das Fleisch in der gewünschten Garstufe – seinen Weg an den richtigen Tisch findet. Dass dann der Gast vom kulinarisch Gebotenen auch noch begeistert ist, muss heutzutage schon fast als selbstverständlich angenommen werden...

Diesen hohen Anforderungen stellt sich auch der neue «Sternen»-Küchenchef Thomas Niffenegger. Er hat zwar seine Kochlaufbahn nicht direkt sondern zuerst über eine Erstausbildung als Bäcker-Konditor begonnen. Durch eine sich kurzfristig ergebende Gelegenheit konnte er aber eine Kochlehre gleich anschliessen. Seine ersten Berufserfahrungen machte er unter anderem im Bären Sugiez, Maygut Wabern, Schloss Bümpliz und im Hotel Murten. Hier führte er auch zusammen mit seiner Partnerin Barbara das Steakhouse in eigener Regie.

Parallel zu seiner Arbeit erwarb er sich den Fachausweis Chefkoch und absolviert zur Zeit die zweijährige Ausbildung zum Eidg. dipl. Küchenchef, die er im kommenden Februar abschliessen will. Über eine Vermittlung führte ihn nun der Weg in den Landgasthof «Sternen», wo er die 12-köpfige Küchen-Brigade anführt.

Nebst der alltäglichen Leitungs- und Kocharbeit zeichnet Thomas Niffenegger selbstredend auch für die Angebotsplanung und das Zusammenstellen der ca. sechs Mal im Jahr wechselnden Menükarten verantwortlich. Dabei will er vermehrt auch auf die sich verändernden Essgewohnheiten der Gäste eingehen. So gehört eben für ein Vierstern-Restaurant heute auch kohlenhydratarms (low carb) Essen oder Vegetarisches zum Basisangebot. «Der Anteil an vegetarischen Menüs

ist bereits zehn Prozent – mit steigender Tendenz» erklärt Niffenegger. «Auch glutenfreie Produkte kommen heute vermehrt zum Einsatz» führt er weiter aus.

Ethik beim Einkauf ist für den jungen Küchenchef ein wichtiges Kapitel: Hier bevorzugt er womöglich saison-

ale und regionale Bio-Produkte, die nicht über lange Flugstrecken nach Muri gelangen. So hat aus dem Gantrisch gealptes Lamm Vorrang zum Import aus Neuseeland. «Den daraus resultierenden Mehrpreis kann man aber dem Gast erklären» ist er überzeugt.

Feedbacks sind wichtig

Ob er letztendlich mit seinen Kochkünsten den Geschmack der Gäste trifft, erfährt er bei der direkten Nachfrage am Tisch oder über das Servicepersonal. Wichtig sind für ihn diese Infos alleweil, da im «Sternen» eine altersmässig sehr heterogene Kundschaft einkehrt. So gehören für Thomas Niffenegger Klassiker – aber eben auch Neues auf die Karte. Hier ist er daran, mit den teils langjährigen Mitarbeitern neue Wege zu gehen. «Veränderungen brauchen Zeit, das Umstellen von der traditionellen französischen zur etwas leichteren Küche stellt eine Entwicklung dar, die nicht mit Hauruckmethoden zu meistern ist.» meint der ambitionierte Küchenchef vorausschauend. Und eben: «Nicht besser sein als andere, aber besser als am Tag zuvor» so sein Credo.

Fritz Mäder



Leichtere Küche oder Klassiker: Küchenchef Thomas Niffenegger mag beides. Bild: fm

Mein Lieblingsrezept

Eglifilets Müllerin Art für 4 Personen

700 g Eglifilets – gut abtrocknen
20 g Mehl
1x Salz, weisser Pfeffer
30 g Worcestersauce – alles gut mischen
50 g Olivenöl max. % Säuregehalt – zum sautieren (anbraten), – Eglifilets goldbraun sautieren, herausnehmen und warmstellen

Sauce:

40 g Zitronensaft – in Pfanne ablöschen
150 g Weisswein (Schafiser sauvignon blanc) – begeben und zur Hälfte einreduzieren lassen
150 g Butter (in Würfel geschnitten), begeben und mit Schwingbesen aufmontieren (Achtung darf nicht mehr kochen)
1x Abschmecken Salz & weisser Pfeffer
80 g Tomatenwürfel
60 g Geröstete Pinienkerne
160°C 12 Min. im Ofen
20 g Schnittlauch, fein geschnitten

Als Beilage:

Salzkartoffel oder Reis