Bild: Jonas Weibel

Berufliche Stationen davor:

– Sous Chef, Villa Castagnola, Lugano
– Chef de Partie, La Table d'Edgard, Lausanne

Porträt Giorgio Chiodin, 1985, Chef de Cuisine, Villa Principe Leopoldo, Collina d'Oro
Sein Vater kocht leidenschaftlich gern, ist aber kein Berufskoch. Giorgio schaute ihm schon als Kind zu, probierte mit, richtete kleine Teller und Salate an. Daraus reifte der Wunsch, Koch zu werden. Ganz klar war das anfangs allerdings nicht. Erst als Giorgio mit einem Profi zu arbeiten begann, wurde die Idee konkret – und je mehr er kochte, desto sicherer war er: Das ist mein Weg. Den entscheidenden Einfluss übte Dario Ranza aus, sein erster Küchenchef in der Villa Principe Leopoldo in Lugano. «Er hat das Feuer in mir entfacht.» Die beiden stehen bis heute in Kontakt. Ranza war es auch, der ihm die Welt der Kochwettbewerbe näherbrachte: Alle seine Schüler haben am Goldenen Koch teilgenommen, Giorgio liess sich von ihnen und vom Chef inspirieren. Der Goldene Koch 2027 ist sein erster Kochwettbewerb.

Auf dem Teller mag Giorgio Klarheit. Sein Stil ist mediterran, tief verwurzelt in der italienischen Küche – wenig überraschend für jemanden, der im Tessin lebt, wo man den Einfluss Italiens täglich spürt. Zu viele Schäume, zu viel Dekoration, das ist nicht seine Sache. «Mir ist wichtig, dass der Gast weiss, was er isst», sagt er. Ob ein Produkt sorgfältig aufgezogen wurde oder nicht – das soll auf dem Teller spürbar sein. Er richtet präzise an, ohne etwas zu verstecken.

Giorgio ist gebürtiger Italiener, lebt seit zwanzig Jahren in Agno bei Lugano. Seine Frau – ebenfalls Köchin von Beruf – kocht zuhause; nach einem langen Tag in der Berufsküche sind alle zufrieden mit Pasta al Pomodoro. Das Paar hat zwei kleine Kinder. «Ich sehe sie in Etappen aufwachsen», sagt Giorgio. Die wichtigste Stütze ist seine Frau. Sie hat ihn durch schwierige Phasen seiner Laufbahn begleitet und ihn immer wieder angespornt: «Sie sagt: Mach's, geh, du schaffst das.» Sein grösster Wunsch: eines Tages ein eigenes Restaurant eröffnen für dreissig bis vierzig Gäste – am liebsten zusammen mit seinem Bruder, der ebenfalls Koch ist. Er möchte seinen Kindern einmal zeigen, dass man Träume verfolgen soll. Und sie nicht aufgibt, wenn andere einen entmutigen.

Giorgios Entweder-Oder-Liste:

Pinzette oder Löffel?
Ich arbeite öfter mit dem Löffel.

Bordeaux oder Naturwein?
Naturwein. Bordeaux ist mir zu stark.

Perfektion oder Tempo?
Perfektion, soweit wie möglich.

Frühaufsteher oder Nachteule?
Nachteule.

Sprach- oder Textnachricht?
Textnachricht. Ich bin nicht sehr technikaffin.

Online bestellen oder lokal kaufen?
Lokales Business unterstützen.

Sneakers oder Lederschuhe?
Sneakers sind bequemer.

Stadt- oder Naturmensch?
Naturmensch. Ich brauche die Ruhe.

Und zu guter Letzt…

Was zauberst du in 15 Minuten aus Steinpilzen, Rosmarin und Grapefruit?

Ein Risotto mit Steinpilzen. Den Parmesan gebe ich am Ende der Garzeit dazu, danach kommt frischer Rosmarin obendrauf – und als i-Tüpfelchen ein Grapefruit-Schaum.

DER GOLDENE KOCH 2027

Weitere Infos zum Goldenen Koch
www.goldenerkoch.ch
info@goldenerkoch.ch