Bild: Jonas Weibel

Berufliche Stationen davor:

– Küchenchef / Restaurantleiter, Spycher Restaurant, Saas-Fee
– Chef Saucier, Les Trois Rois, Basel

Porträt Jakub Baron, 1989, Küchenchef, Walliserhof Grand Hotel & Spa, Saas-Fee

Jakub Baron ist gebürtiger Tscheche und arbeitete im Alter von 19 bis 23 Jahren als Polizist in Tschechien. Zuhause kochte er gerne – aber beruflich schien das weit entfernt. Er bekam eine Wohnung, unter der ein Restaurant lag. Der Besitzer bat ihn eines Tages einzuspringen, weil der Koch nicht erschienen war. Jakub sagte zu, obwohl er keine Ahnung hatte. Die Faszination war aber sofort da. An seinen freien Tagen arbeitete er häufig mit. Nach einem Jahr übernahm er das Restaurant– und kündigte beim Polizeikorps.

Sein Kochstil hat sich in vielen Jahren und «tausend Fehlern» entwickelt. Die Basis ist die französische Küche, mit einem asiatischen Touch. Jakub kocht intensiv: viel Limette, Zitrone, starke Saucen, klare Würze. Blasses, salzloses Essen ist ihm ein Gräuel. «Ich brauche in jedem Gericht Umami», sagt er – ob Vorspeise, Hauptgang oder Dessert.

Was es braucht, um als Koch erfolgreich zu sein? Nerven, Glück und die richtige Frau. Seine Frau ist ebenfalls Köchin; sie lernten sich in der Schweiz kennen, gemeinsam bauten sie in Tschechien eine Cateringfirma auf. Covid ruinierte das Business, jetzt leben sie mit ihrem Sohn wieder in der Schweiz. Heute backt seine Frau im Walliserhof Sauerteigbrot, Brioche, Focaccia – alles ist selbst gemacht. «Sie ist mein grösster Mentor, in der Küche und im Leben.» Deutsch lernte Jakub über den Hockeysport: er trat 2015 dem Club Avalanche Saas-Fee bei, verstand in den ersten drei Jahren kein Wort– und dann immer mehr.

Von der Zukunft hat Jakub eine klare Vorstellung: nur noch im Winter arbeiten, im Sommer Familienzeit und Reisen geniessen. Die Malediven möchte er besuchen, auch ein NBA-Spiel in der ersten Reihe steht auf seiner Wunschliste. Wenn er frei hat, streift er am liebsten mit seinen beiden Labradoodles Black und Coffee durch den Wald.

Jakubs Entweder-Oder-Liste:

Pinzette oder Löffel?
Mit dem Löffel bin ich flexibler.

Bordeaux oder Naturwein?
Naturwein. Schön fruchtig aus dem Wallis.

Perfektion oder Tempo?
Tempo. Bei mir muss es laufen in der Küche, sonst verliere ich den Drive.

Frühaufsteher oder Nachteule?
Nachteule. Ich liebe es, am Morgen auszuschlafen.

Sprach- oder Textnachricht?
Textnachricht. Sonst rufe ich lieber an.

Online bestellen oder lokal kaufen?
Online. Lokal ist in Saas-Fee beschränkt.

Sneakers oder Lederschuhe?
Sneakers. Ich mag sportliche Schuhe.

Stadt- oder Naturmensch?
Naturmensch. Ich brauche Ruhe, frische Luft und Wald.

Und zu guter Letzt…

Was zauberst du in 15 Minuten aus Gin, Räucherlachs und Honig?

Den Räucherlachs mariniere ich in einer Vinaigrette aus Limette, Zitrone, Gin, schwarzem Pfeffer und einem Hauch Honig. Dazu ein Minzen-Gin-Gel, als Basis nehme ich Buttermilch mit Dillöl und gebe vielleicht noch etwas Apfel dazu.