Bild: Jonas Weibel

Berufliche Stationen davor:

- Commis de Cuisine, IGNIV Zürich by Andreas Caminada
- Chef de Partie, Centric Dining, Hotel Seepark, Thun

Porträt Nino Schüpbach, 2002, Commis de Cuisine, Schloss Schauenstein, Fürstenau

Nino ist auf dem Kochtopf aufgewachsen – im wörtlichen Sinn. Sein Vater ist Küchenchef, die Eltern führten 15 Jahre lang gemeinsam ein Restaurant. Die ältere Schwester hat eine Kochausbildung absolviert, die jüngere gerade als Konditorin-Confiseurin abgeschlossen. «Wir sind eine komplette Gastro-Patisserie-Familie», sagt Nino. Sein Vater, der 21 Mitarbeiter führt, davon zwölf mit einer Beeinträchtigung, prägt ihn bis heute. «Wie er mit diesen Menschen umgeht, wie er lehrt und hilft, das bewundere ich sehr.» Dabei hatte der Vater versucht, Nino den Kochberuf wegen der vielen Arbeit auszureden. Vergeblich.

Nino war jahrelang Leichtathlet und bestritt Wettkämpfe. Dieses Kribbeln, die Anspannung, den Druck: Er vermisste das. Heute findet er es in der Küche. Seinen Kochstil beschreibt er als klassisch-modern. Sein Amuse-Bouche am Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes» – geschmortes, gezupftes Schweinsbäckchen, geräuchert wie ein Taler, dazu eine leichtere Waldorfsalat-Interpretation mit Joghurt, Zitrusfrüchten und Stangensellerie – brachte ihm den zweiten Platz. Beim Anrichten gilt: entweder haargenau oder Freestyle pur. Das hat ihm Janic Mühlemann mitgegeben, bei dem er am Finale des Goldenen Kochs 2023 als Commis dabei war.

Herzblut und Freude – das sind für Nino die wichtigsten Zutaten. «Sobald es verkrampft wird, würde ich aufhören», sagt er. Ein eigenes Restaurant hat er im Hinterkopf, aber vorerst zählt, dass die Freude bleibt. Und er möchte einmal bei Marco Campanella essen, dessen Handschrift auf dem Teller er zu den schönsten der Welt zählt.

Das Wichtigste in seinem Leben sind seine Familie und seine Freundin, die nicht aus der Gastronomie kommt, die gemeinsame Zeit aber umso mehr geniesst. Wenn er frei hat, spielt er Fussball. Und in den letzten Jahren hat er das Weihnachtsessen für die ganze Familie gekocht. Alleine. «Das hat mir mega Freude gemacht.»

Nino's Entweder-Oder-Liste:

Pinzette oder Löffel?
Pinzette. Mit ihr richte ich am liebsten an.

Bordeaux oder Naturwein?
Von Wein habe ich wenig Ahnung, aber mit Bordeaux lässt es sich besser kochen.

Perfektion oder Tempo?
Perfektion. Tempo kommt mit der Zeit.

Frühaufsteher oder Nachteule?
Durch die Arbeit Nachteule.

Sprach- oder Textnachricht?
Textnachricht. Ich höre meine Stimme nicht so gerne.

Online bestellen oder lokal kaufen?
Kleider online, Lebensmittel lokal.

Sneakers oder Lederschuhe?
Sneakers. Ich trage sie in allen möglichen Farben.

Stadt- oder Naturmensch?
Naturmensch, obschon ich auch Städte gerne mag.

Und zu guter Letzt…

Was zauberst du in 15 Minuten aus Sardellen, Maracuja und Popcorn?

Ein Rindfleisch-Tatar: Die Sardellen kommen in die Marinade, aus der Maracuja mache ich eine Mayonnaise und das Popcorn kommt als Crunch obendrauf.

DER GOLDENE KOCH 2027

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