Bild: Jonas Weibel

Berufliche Stationen davor:

– Küchenverantwortlicher, Ausbildungszentrum Verpflegung, Kaserne Thun,
– Restaurationsfachmann, Aarhof, Olten

Porträt Simon Grimbichler, 2000, Sous-Chef, restolike, Hindelbank

Den Anstoss zur Berufswahl gab der Zukunftstag: Simon besuchte seinen Onkel für einen Tag in der Küche und wusste sofort – das ist es. Die Atmosphäre, das Tempo, das Gefühl einer eingespielten Brigade. Er schnupperte zwar noch im Pflegebereich, merkte aber schnell, dass es ihn in die Küche zog. Die Mutter war kaum überrascht: «Du hast schon immer gerne gekocht.»

Seinen Kochstil beschreibt Simon als bodenständig – maximal drei Geschmäcke, klarer Aufbau, und der Gast soll sofort verstehen, was vor ihm liegt. «Das Auge isst mit, aber der Gast soll trotzdem wissen, was er zu sich nimmt», sagt er. Beim Anrichten mag er es präzise und aufgeräumt, kein Freestyle. Als Koch treibt ihn Neugier an. Solange Jüngere ihm Dinge zeigen können, die er nicht kennt, stimme die Richtung, sagt Simon.

Sein Mentor ist Louis Bischofberger vom Gasthof Kreuz Egerkingen, wo Simon vor bald sieben Jahren die Lehre absolviert hat. «Bei ihm habe ich das Handwerk gelernt. Ausgehend davon baue ich immer weiter auf.» Von der Wettbewerbsstimmung ist er begeistert: Sie reisst ihn aus dem Alltag, fordert ihn und bringt ihn weiter. Den Goldenen Koch als renommiertesten Kochwettbewerb in der Schweiz hat er lange beobachtet – und sich nun gesagt: der Moment stimmt.

Der wichtigste Mensch in seinem Leben ist seine Freundin. Sie ist ebenfalls Köchin – «und ehrlich gesagt besser als ich». Sie haben zusammen gekocht im gleichen Team bei der Junioren-Nati, kennen dieselbe Welt. Wenn Simon nicht arbeitet, ist er im Garten oder draussen mit den zwei Hunden, die er und seine Partnerin via Tierschutz bekommen haben. Die beiden Tiere brauchen viel Geduld, sagt Simon. Mit den Hunden sei es wie beim Kochen: «Wir sind ambitioniert, haben eine klare Linie und korrigieren bei Bedarf.»

Simon's Entweder-Oder-Liste:

Pinzette oder Löffel?
Löffel. Da passt mehr drauf.

Bordeaux oder Naturwein?
Bordeaux. Dort war ich schon, wunderschöne Gegend.

Perfektion oder Tempo?
Perfektion. Ich mag die Prozesse bis dahin.

Frühaufsteher oder Nachteule?
Als à-la-Carte-Koch ist man Nachteule.

Sprach- oder Textnachricht?
Sprachnachricht. Geht schneller.

Online bestellen oder lokal kaufen?
Aus Bequemlichkeit online bestellen.

Sneakers oder Lederschuhe?
Lederschuhe halten länger.

Stadt- oder Naturmensch?
Naturmensch.

Und zu guter Letzt…

Was zauberst du in 15 Minuten aus geräuchertem Aal, Banane und Sojasauce?

Aus einem Teil des Aals mache ich eine Sauce, aus dem anderen ein mit Sojasauce angemachtes Tatar. Die Banane kommt als kleines Element obendrauf, dazu gibt es gepuffte Quinoa für den Crunch – ein asiatisches Amuse-Bouche als Gruss.