Bild: Jonas Weibel

Berufliche Stationen davor:

– Sous Chefin, später Küchenchefin Event, Casino Bern
– Aushilfsjob Kursaal Bern

Porträt Stefanie Siegenthaler, 1988, Executive Küchenchefin, Casino Bern

Als Kind schaute Steffi Kochsendungen mit Anton Mosimann – seine grosse Kochmütze beeindruckte sie. Dass sie Köchin werden wollte, war ihr schon immer klar. Warum genau, weiss sie selbst nicht. Weder die Mutter noch die Familie haben eine ausgeprägte Kochtradition. Es habe sich aber schlicht nie etwas anderes aufgedrängt. Das Schnuppern in einer Küche bestätigte ihre Berufswahl.

Ihren Kochstil beschreibt Steffi als klassisch-französisch, modern interpretiert. Beim Anrichten beginnt sie künstlerisch-frei – und arbeitet das Gericht aus, bis es präzise und reproduzierbar ist. Bei Anlässen muss jeder Teller gleich aussehen. Als Frau unter vielen Männern hat sie sich immer wohl gefühlt. Da hat sich ihrer Meinung nach auch gesellschaftlich viel gewandelt: Frauen in Führungspositionen seien in der heutigen Zeit viel sichtbarer geworden.

Mentoren hat Steffi viele gehabt – auf jeder Station einen. Der wichtigste ist Florian Bettschen, ihr Chef im Casino Bern, mit dem sie seit fast vier Jahren zusammenarbeitet. Er ist fair, offen, kommunikativ, neugierig. «Flo ist genauso, wie ich menschlich sein möchte», sagt sie. Er war es auch, der sie kurzerhand für den Goldenen Koch anmeldete – mit einem Grinsen und dem Satz: «Jetzt bist du dran.» Er selbst nahm im Jahr 2017 teil, wurde «nur» Zweiter. «Das fuchst ihn heute noch», sagt Steffi schmunzelnd. Wettbewerbe kennt sie, seit sie 16 ist: Damals gewann sie den Swiss Culinary Cup. Am Wettkochen liebt sie den Moment, in dem ein Team auf denselben Punkt hinarbeitet.

Steht Steffi nicht in der Küche, ist sie am liebsten zuhause oder auf dem Motorrad, eine Honda 700, zu der sie ihre Zwillingsschwester gebracht hat. Zuhause kocht sie schlicht: etwas Einfaches in die Pfanne, dazu Gemüse, Salat,schnell und ohne Aufwand. Lachen kann sie herzlich über sich selbst: Missgeschicke aus der Lehrzeit, etwa eine Creme-Fontäne im Treppenhaus oder Gläser, die durch die Luft geflogen sind. «Es ist weniger geworden», sagt sie, «aber ab und zu passiert es immer noch.»

Stefanie's Entweder-Oder-Liste:

Pinzette oder Löffel?
Mit dem Löffel geht es schneller.

Bordeaux oder Naturwein?
Ich kenne mich nicht aus, aber eher Bordeaux.

Perfektion oder Tempo?
Ein ewiger Zielkonflikt, aber Perfektion.

Frühaufsteherin oder Nachteule?
Frühaufsteherin. Ich brauche viel Zeit am Morgen.

Sprach- oder Textnachricht?
Textnachricht. Ich telefoniere nicht sonderlich gerne.

Online bestellen oder lokal kaufen?
Lebensmittel lokal kaufen, alles andere online.

Sneakers oder Lederschuhe?
Lederschuhe.

Stadt- oder Naturmensch?
Naturmensch. Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen.

Und zu guter Letzt…

Was zauberst du in 15 Minuten aus Wasabi, Rande und weisser Couverture?

Ein Dessert – die Rande in verschiedenen Variationen: aufgeschnitten, als Sauce, vielleicht auch als Mousse. Die weisse Couverture als Kontrast, der Wasabi als Kick. Einfach und schnell, denn 15 Minuten lassen nicht mehr zu.

DER GOLDENE KOCH 2027

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