

«Der 'Koch des Jahres' ist ein bisschen wie eine Familie»

Dominik Sato, Souschef im Congress Hotel Seepark, hat sich für das Finale des Wettbewerbs «Koch des Jahres» qualifiziert. Im Interview erzählt der 29-jährige Schaffhauser vom Zeitdruck im Vorfinale und warum er nach mehreren Anstellungen in Drei-Sterne-Küchen nach Thun kam.

von **Annina Reusser**



Der 29-jährige Schaffhauser Dominik Sato ist seit März Souschef im Congress Hotel Seepark und Finalist beim Wettbewerb «Koch des Jahres». Fotos: Annina Reusser

Erinnern Sie sich an Ihre erste Mahlzeit, die Sie selber gekocht haben?

Dominik Sato: Die erste Mahlzeit, an die ich mich erinnere, war ein Fliegenpilz, den ich mit meinem Bruder zubereitet habe: eine halbe Tomate mit Mayonnaise-Tupfer. Was der Stiel war, weiss ich nicht mehr. Später, da war ich schon in der Schule, habe ich das erste Mal Teigwaren mit gekaufter Sauce gekocht. Ich hatte damals schon den Plausch daran.

Das Kochen hat Sie also schon als Kind fasziniert?

Ich habe zu Hause gut gegessen, meine Eltern haben sehr gut gekocht. Die Begeisterung für gutes Essen war immer da.

Warum sind Sie Koch geworden?

Ich habe in der Schule Schnupperlehren gemacht: als Schreiner, Zimmermann, Konditor und Koch. Es wurde immer besser. Konditor hat mir auch gefallen, ich mache auch gerne Desserts. Doch beim Kochen kannst du Desserts machen und die warme Küche. Mir macht auch Spass, schöne Teller zu gestalten.

Was macht Ihre Faszination fürs Kochen aus?

Die Faszination ist nicht nur das Kochen. Der Geschmack steht natürlich im Vordergrund. Aber mir macht auch Freude, mit den Details zu spielen, filigran und schön zu garnieren, etwa mit Blüten und Kräutern.

Das ist in der Gourmetküche ja gut möglich. Hatten Sie von Anfang an Anspruch, in dieser Liga zu kochen?

Das war schon ziemlich früh mein Anspruch. In der Lehre habe ich 13 Punkte gekocht – gut bürgerlich aber auch ab und zu Gourmet. Ich war von Anfang an interessiert an Gault-Millau-Punkten und Michelin-Sternen. So arbeitete ich gezielt in Restaurants mit hohen Punktzahlen. Das macht mir Spass, das wollte ich auch immer.

Sie möchten im nächsten Oktober «Koch des Jahres» werden. Warum?

Der Wettbewerb selber gefällt mir sehr gut. Einerseits von der Vernetzung her, andererseits ist es ein «sportliches Messen», da ist es wie mit den Punkten oder den Sternen: Man kann schauen, wo man steht. Der Titel gibt gute Werbung, zudem sind 10'000 Euro Preisgeld nicht zu verachten.

Wie kam es dazu, dass Sie mitmachen?

Ich habe den Wettbewerb besucht, als ein Kollege als Assistent mitgekocht hat. Es ist ein bisschen wie eine Familie, das ist lässig. Zudem hat meine Frau, sie ist Konditorin, letztes Jahr beim «Patissier des Jahres» den zweiten Platz geholt. Ich war im Final als Assistent dabei. So bin ich auch schon etwas verknüpft und fand, ich möchte in der Küche mitmachen und sehen, wie weit ich komme.

Jetzt sind Sie im Final. Haben Sie das Ziel, den Titel zu holen?

Ich glaube, jeder, der im Final ist, möchte den Titel holen. Es ist eine riesige Aufgabe. Klar, probiert man, das Bestmögliche zu gewinnen. Im Final sein ist schon mal gut.

Sie treten gegen fünf andere Köche an. Kennen Sie Ihre Konkurrenz bereits?

Marco Raudenbusch, der in meinem Vorfinale in Heidelberg den Sieg geholt hat, kenne ich jetzt. Er und seine Assistentin sind beide sehr sympathisch, ich habe ihnen den Sieg auch gegönnt. Beim ersten Vorfinale von Bremerhaven habe ich zugeschaut, von den beiden Finalisten weiss ich, dass sie in guten Häusern arbeiten oder gearbeitet haben. Das heisst, dass sie etwas können.

Wie gehen Sie an die Aufgabe heran? Es sind noch zehn Monate Vorbereitungszeit. Trainiert man da wie ein Sportler?

Bis jetzt kann ich ganz entspannt an die Sache herangehen. Trainieren kann ich noch nicht. Im Frühling oder Sommer wird auskommen, was die «Challenges» sind, die die Jury vorgibt. Vorher macht es keinen Sinn zu überlegen, was ich kochen soll.

Was beinhalten diese «Challenges»?

Es gab sie auch schon in den Vorfinals. In Heidelberg waren es 123 Bewerbungen. Damit die Jury die besten sechs auswählen konnte, hat sie besondere Vorgaben erlassen: die Vorspeise musste aus Fisch und Krustentieren bestehen. Im Hauptgang musste man ein ganzes Geflügel verarbeiten, und beim Dessert drei Komponenten, die per Facebook verlost wurden: Blumenkohl, Yuzu-Inspiration und Kaffee. Das wird im Final ähnlich sein.

Sobald Sie wissen, welche Vorgaben Sie erfüllen müssen, werden Sie sich also mehr damit auseinandersetzen?

Da muss ich mir natürlich Gedanken machen. Wir müssen auch wieder das Rezept und die Kalkulation, also die Berechnung von Menge und Preis, einschicken. Das fand ich im Vorfinale die grösste Herausforderung: ein gutes Rezept zu haben, bei dem die Kalkulation stimmt. Der Warenkorb darf 16 Euro respektive 30 Franken nicht übersteigen. Zudem darf die Kalkulation keine Fehler enthalten.

Gäbe es Vorgaben, bei denen Sie wissen: Da bin ich im Vorteil?

Da ist man sowieso vielseitig aufgestellt. Ich arbeite gerne mit Fisch oder Krustentieren. Am wenigsten mag ich typisch «deutsche» Produkte, zum Beispiel Pumpernickel.

Der «Koch des Jahres» hat ein grosses Renommee. Was hat man in der Gastro-Branche von diesem Titel?

Er ist cool. Sicher nicht zu vergleichen mit dem Goldenen Koch: Der Wettbewerb ist eher in Deutschland, in der Schweiz aber nicht gross bekannt. Er öffnet sicher Chancen. Meine Frau, die ja beim Patissier Zweite geworden ist, hat ein, zwei Jobangebote erhalten. Man ist schon auf dem Schirm.

Es ist also eine Chance für einen Karrieresprung, wenn man den gerade sucht?

Das kann man so sagen.

Sie nahmen in Heidelberg am Vorfinale teil. Wie lief das?

Für die Qualifikation ging es darum, mit gewissen Vorgaben einen Dreigänger zusammenzustellen. Das Dossier, mit dem man sich bewirbt, muss die Rezepte, die Kalkulation und ein Foto des Gerichts enthalten. Dann schaut es die technische Jury an und wählt sechs Vorfinalisten aus.

Dann sind Sie nach Heidelberg gefahren. Wie muss ich mir das vorstellen?

Die Wettbewerbe finden immer in unterschiedlichen Locations statt. Wir waren in einem Club: langgezogen, ziemlich eng mit über 1000 Besuchern. In der Mitte standen die Kochfelder. Das Mise en Place am Vortag war recht chaotisch, weil einige Teilnehmer verspätet ankamen und noch nicht alle Küchengeräte bereit waren. Das hat uns am Anfang Zeit gekostet, so wurde es am Finaltag ziemlich eng.

Was heisst das?

Wir hatten fünf Stunden Zeit für den Wettbewerb. Innerhalb von 15 Minuten mussten wir alle Gänge servieren, je fünfmal Vorspeise, Hauptgang, Dessert. Das war die grösste Herausforderung. Sechs Sekunden vor dem Ablauf haben wir den letzten Teller geschickt.

Sie haben im Wettbewerb Ihren Assistenten Fabian Aebi dabei. Was ist seine Rolle?

Er kann ziemlich viel machen. Es muss klar ersichtlich sein, wer der Chef ist. Gewisse Sachen sollte nicht er machen, etwa das Fleisch garen. Sonst sind wir eigentlich fast gleichwertig.

Wie funktioniert Ihre Teamarbeit?

Ich bin froh, dass ich ihn dabei hatte, er hat das sehr gut gemacht. Er arbeitet auch im Seepark. Wir arbeiten im Gourmetrestaurant Hand in Hand und sind gut eingespielt. Wir verstehen uns gut, das ist für mich auch wichtig.

Sie werden also wieder zusammen im Finale antreten?

Ja, ich rechne schon mit ihm.



Seit März 2018 arbeitet Dominik Sato im Seepark. Er will hier seine eigene Handschrift entwickeln.

Sie sind aus Schaffhausen. Warum sind Sie ausgerechnet nach Thun ins Hotel Seepark gekommen?

Da kann ich meinen Werdegang anschauen: Ich habe in Schaffhausen in einem 13 Punkte-Restaurant die Lehre gemacht. Dann ging ich zu André Jaeger in die Fischerzunft. Er war lange Jahre 19-Punkte-Chef und ist in der Schweiz sehr bekannt. Danach ging ich nach Deutschland zu Christian Baur, dort habe ich auch meine Frau kennengelernt. Wir kehrten zusammen in die Schweiz zurück. Im Dolder-Grand in Zürich habe ich dreieinhalb Jahre bei Heiko Nieder gearbeitet, das war bisher meine längste Anstellung. Von da ging ich zu Peter Knobels «Drei Könige». Der Anspruch war, bei Restaurants mit zwei oder drei Michelin-Sternen zu arbeiten.

Der Seepark hat aber «nur» 16 Gault-Millau-Punkte und keinen Stern. Wieso kamen Sie trotzdem nach Thun?

Punktemässig kann man nicht höher gehen, aber das Ziel ist auch, Souschef zu werden, damit man schlussendlich Chef werden kann. Das ist in einem Drei-Sterne-Restaurant schwierig. Vielleicht hat man Glück, und der Souschef sagt, er geht. Aber unter Umständen sind diese Posten lange Jahre besetzt. Also muss ich mich frisch als Souschef bewerben. Der Seepark hat mir genau diese Chance geboten: Gemeinsam mit Küchenchefin Anja Bühler neue Ideen zu suchen und so unseren persönlichen Stil zu finden. Wir haben mit unserem Team das Ziel, den Seepark weiterzuentwickeln.

Das heisst, Sie haben mehr Gestaltungsmöglichkeiten als vorher?

Absolut. Ich kann vieles vorgeben oder mit dem Team besprechen, was wir machen wollen. So kann ich auch meine Handschrift entwickeln.

Wie ist Ihre Arbeit jetzt im Vergleich zu Ihren vorherigen Anstellungen?

Vorher habe ich immer nur Gourmet gekocht. Im Seepark ist das Gourmetrestaurant ziemlich klein: Wir haben Platz für 15 Gäste. Dazu kommen Seminare und die «Timeless»-Bistrokarte. Wir schicken alles aus einer Küche. So muss ich mehr den Spagat machen, um Gourmet und die gutbürgerliche Küche im Timeless zu verbinden. Ich finde es sehr spannend, weil man alles machen kann. Wir sind ein cooles, motiviertes Team, da macht es wirklich Spass.

Und da nehmen Sie in Kauf, nicht mehr für drei Sterne zu kochen?

Das ist der Weg, den man machen muss. Wenn man nicht immer angestellt sein möchte, sondern sich selbstständig machen oder selber die Küche gestalten, muss man seine Handschrift entwickeln. Diese Chance habe ich im Seepark. Also war es für mich der logischste Schritt.

Sie sind jetzt in die Region gezogen, wie haben Sie sich am Thunersee eingelebt?

Thun ist sehr schön und lässt keine Wünsche offen. Die Stadt, der See ist schön, die Berge sind nah. Meine Frau ist weiterhin in Basel, sie ist seit Kurzem Chefpatissier der Taverro AG bei Roche. In der Regel habe ich Sonntag und Montag frei, da gehe ich nach Hause.

Sie sind jetzt 29-jährig und haben bereits verschiedene Stationen hinter sich. Wie geht es weiter?

Es soll auf dieser Schiene weitergehen. Ich bin noch nicht so lange hier und bleibe sicher die nächsten paar Jahre. Wir wollen in dieser Zeit das Gourmet voranbringen. Dann werde ich schauen, was sich ergibt. Das Ziel ist schon, dass ich mich eigenständig machen kann. Ich könnte mir ein Hotel vorstellen, wo man weniger finanziellen Druck hat. Das Ziel ist schon, mein eigener Chef zu werden.



Da Sato sein eigener Chef werden möchte, hat er die Stelle als Souschef im Congress Hotel Seepark gesucht und damit punktemässig einen «Rückschritt» in Kauf genommen.

Zur Person

Dominik Sato ist Souschef im Congress Hotel Seepark in Thun. Der 29-jährige Schaffhauser hat nach seiner Lehre in Basel, Zürich und Deutschland in Restaurants mit bis zu 19 Gault-Millau-Punkten oder drei Michelin-Sternen gearbeitet. Im Herbst 2018 nahm er am Vorfinal des Wettbewerbs «Koch des Jahres» teil, der besonders in Deutschland sehr bekannt ist. Im Oktober 2019 tritt Sato im Final gegen fünf andere Kandidaten an. Der Wettbewerb wird im Rahmen der Foodmesse Anuga in Köln ausgetragen. Das Preisgeld beträgt 10'000 Euro.