



TALENTE 2019 | POWERED BY AMERICAN EXPRESS
Dominik Sato: Die feine japanische Art

Der 30-Jährige startet im Seepark Thun durch. Sato hatte die besten Lehrmeister und steht zu seinem Ehrgeiz.

11. August 2019 / Text: David Schnapp Fotos: Lucia Hunziker

Kornblumen und Hamachi. Dominik Sato gehört nicht zu den Köchen, die nur mit Dingen kochen, die direkt ums Restaurant herum wachsen. Regionale Produkte kommen vor, sie wechseln sich aber ab mit japanischem Hamachi oder Langoustinen aus Südafrika. Und Sato geht auch nicht durch Feld, Wald und Wiese, um Kräuter zu sammeln. Aber immerhin: die zartblauen Kornblumenblüten, die er zum rohen abgeflämmten Hamachi mit Gurkenstrukturen auf dem Teller legt, hat er zu Hause in Basel selbst gesammelt. «Neben unserer Wohnung gibt es ein kleines Feld mit Blumen zum selber Pflücken, erzählt er. «Die sehen besser aus, als jene, die ich bestellen kann» Ob Quark aus Meiringen oder Fisch aus Japan: «Entscheidend ist die Qualität», sagt Sato.



Feinarbeit beim Anrichten: Hamachi mit Gurke.



Fisch und Gurkensorbet: Dominik Sato in der Küche.

Uhrmacherei und Feinarbeit. Diese Haltung sagt viel über den 30-jährigen Schaffhauser, dem schon in der Schule grosse handwerkliche Qualitäten bescheinigt wurden. «Ich habe zuerst als Schreiner/Zimmermann, dann als Konditor und schliesslich als Koch geschnuppert», erzählt Sato über seine Berufswahl. Weil sein Zwillingbruder Fabio bereits eine Kochlehre angefangen hatte, zog Dominik nach. «Mich reizt die filigrane Feinarbeit in der Küche», sagt er, und schwärmt von einem beeindruckenden Tag, als er während der Schulzeit einmal den Uhrmachern von IWC in Schaffhausen über die Schulter blicken konnte.

Grosse Lehrmeister. Satos Gerichte, die im kleinen Gourmetrestaurant des Congress Hotel Seepark in Thun auf den Tisch kommen, sind detailverliebt und sowohl geschmacklich auch als optisch fein ausbalanciert. Und weil der junge Koch immer schon wusste, dass er weit nach oben möchte, suchte er sich seine Lehrmeister gezielt unter den besten aus: Bei Andre Jaeger in der «Fischerzunft» lernte er viel über Produkte, bei Heiko Nieder ging es um fortgeschrittene Kochtechniken, bei 3-Sterne-Koch Christian Bau im Saarland wurde er mit einem extremistischen Perfektionismus konfrontiert und bei 19-Punkte-Chef Peter Knogl in Basel schliesslich war das grosse Saucenhandwerk ein Schwerpunkt.



Klein, aber fein: Das Restaurant im «Seepark» Thun.

Keine falsche Vorsicht. «Ich habe von allen viel gelernt», sagt Dominik Sato über seine Ausbilder. Heute ist er als Sous-Chef erstmals selber für eine Karte verantwortlich, die Gesamtleitung der Küche im «Seepark» hat Anja Bühler, die Dominik Satos Talent fördert und ihn unterstützt. Als junger Chef müsse man sich freischwimmen, und seinen eigenen Stil finden, «das versuche ich so gut wie möglich zu tun», erklärt Sato. Selbstbewusst sagt er, seine Stärke sei das Würzen, seine Gerichte sollen nie langweilig schmecken. «Mit Salz darf man nicht zu vorsichtig sein», findet Sato und beweist in seinem Menü, dass er seinen Worten Taten folgen lässt. Ob Langoustine mit Erbsen, Miso und Schweinebauch oder Meiringer Quark mit Erdbeeren und Rhabarber: Satos Gerichte sind durchs Band geschmacklich intensiv.



Leichte Vorspeise: japanischer Hamachi mit Gurke und Ponzu von Dominik Sato.



Land und Meer: Langoustine mit Schweinebauch und Miso-Espuma.



Rot, weiss und fein: Meiringer Quark mit Erdbeeren und Rhabarber zum Dessert im «Seepark».

Dashi, Ponzu, Miso. Die japanische Geschmackswelt kommt dabei immer wieder zum Vorschein, Sato lässt sie subtil in seine Gerichte einfliessen, ohne aber den Eindruck zu erwecken, man esse «beim Japaner». Dashi, Ponzu oder Miso – diese fernöstlichen Quellen des guten Geschmacks integriert der Schweizer gekonnt. Sato heisst er übrigens, weil er mit einer Japanerin verheiratet ist, deren Name er angenommen hat. Kennengelernt haben sich die beiden in der Küche von Christian Bau, Dominik kochte auf dem Garde-Manager-Posten, Yoshiko arbeitete in der Patisserie.

Weg nach oben. Während andere junge Köche ihre beruflichen Ambitionen lieber hinter den Nebelschwaden von netten PR-Sätzen verhüllen möchten, steht Dominik Sato offen dazu, dass er mit seiner Kochkunst nicht nur bei glücklichen Gästen Eindruck machen möchte, sondern durchaus auch bei den Experten der grossen Guides. «Natürlich hätte ich gern ein, zwei Sterne, und ich glaube auch, dass wir hier auf dem Niveau von 17 Punkten oder mehr kochen», sagt er selbstbewusst. Zurzeit wird die Küche mit 16 Punkten bewertet. Dominik Sato und das Team in Küche und Service, arbeiten hart daran, weiter nach oben zu kommen.

GaultMillau und Partner American Express scouten junge Chefs, die die Zukunft vor sich haben. Die ersten Namen auf der neuen Liste «Talente 2019»: Ale Mordasini, («Krone» Regensburg), Marco Campanella («La Brezza», Ascona), Giuseppe D'Errico («Ornellaia» Zürich) und Thomas Bissegger («1904 Designed by Lagonda», Zürich. Fortsetzung folgt.

[Das Restaurant im «Seepark» Thun](#)