

# Jungkoch vom Hotel Eden Spiez gewinnt Vorrunde

Der 21-jährige Simon Blaser kämpft bei der Fernseh-Kochshow gegen sieben andere Köche. Die erste Hürde hat der Oberländer bereits genommen. Trotz seines Alters zeigt er Talent, Durchhaltewillen und hat auch nach Ende der Sendung grosses vor.

von **Gina Krückl**



Seit Anfang Jahr arbeitet Simon Blaser im Hotel Eden Spiez als Commis. Fotos: Gina Krückl

Drei Zutaten, zwei Gerichte und eine Stunde Zeit: Das sind die Regeln beim Beef Club. In dem Schweizer TV-Format messen sich acht junge Köche und treten jeweils im Zweikampf gegeneinander an. In der aktuellen achten Staffel will auch ein Oberländer sein Können zeigen: Simon Blaser aus Heimberg.



Der Vorplatz des Hotel Eden erinnert an einen Garten Eden.

Er ist Commis im Hotel Eden in Spiez und mit seinen 21 Jahren das Küken der Staffel. Von dem Defizit an Erfahrung lässt er sich aber nicht aufhalten. Die Vorrunde gegen die Bernerin Sandra Aebi konnte Blaser für sich entscheiden und stieg damit ins Halbfinal auf, in welchem er gegen den Küchenchef des Novotel Bern Expo Gregory Connelly antreten muss.



In der Vorrunde trat Simon Blaser gegen Sandra Aebi an. Foto: zvg

Oder besser gesagt, musste: «Die ganze Staffel wurde in einem Rutsch aufgenommen», so Blaser. Vier Tage lang wurde auf dem Produktionsgelände in Zürich gedreht. Das bedeutet, dass Blaser natürlich bereits weiss, ob er gewinnt oder nicht. Verraten will er es dennoch nicht. «Ich will den Zuschauern ja nicht den Spass verderben. Ausserdem müsste ich eine recht hohe Strafe zahlen, sollte ich mich verplappern.» Darum spricht er lieber darüber, wie es für ihn war, an einer Fernseh-Kochshow teilzunehmen: «Es war ein sehr spezielles Erlebnis», so Blaser. Besonders, da das Kochareal recht improvisiert gewesen sei. «Gedreht wurde in einer alten Fabrikhalle, in der es kein warmes Wasser gab und die Herde auf Rädern hineingerollt wurden.» Er habe einen professionelleren Rahmen erwartet. «Aber im Fernsehen sieht man halt das ganze Drum-Herum nicht.» Besonders da er sich natürlich vom Hotel Eden anderes gewohnt sei. «Das ist aber eine der Herausforderungen im Beef Club.» Zumal Blaser am Drehtag des Vorrundenkampfes im Stau stecken blieb und 45 Minuten zu spät kam. «In dieser Zeit hätte mir eigentlich die Küche gezeigt werden sollen: Wo sind welche Töpfe, wie funktioniert der Steamer und all die anderen Sachen, die in jeder Küche etwas anders sind.» Diese Einführung hätte ihm dann gefehlt. «Das war ein ziemlicher Kaltstart, aber es hat funktioniert.»



Simon Blaser bleibt auch unter Druck gelassen.

Das Kochen vor der Kamera vergleicht er mit seiner LAP. «Du fühlst dich ständig beobachtet.» An der LAP seien es die Experten, hier die Kamera, die einem über die Schulter schaut. «Ich konnte die Kameras aber relativ schnell vergessen und war in meinem Workflow.» Was nicht immer ganz ungefährlich ist: «Ich habe dem Kameramann mehrmals fast den Ellenbogen ins Gesicht gerammt, weil ich völlig vergessen hatte, dass er da war.» Trotz dieser Fast-Unfälle sei es aber eine gute Erfahrung gewesen.



«Kochen vor der Kamera fühlt sich ähnlich an wie bei der LAP.»

Dennoch schliesst Blaser eine erneute Teilnahme am Beef Club aus: «Das Format ist in erster Linie eine Entertainment-Show.» Der Zeitdruck, das Improvisieren und besonders die daraus resultierenden Emotionen seien das Hauptelement. Dadurch würde die Kunst leiden. «Es gibt Dinge, die ich kann und gerne gezeigt hätte, die aber in diesem Umfeld nicht möglich waren.» Bei anderen Shows, wie etwa dem Goldenen Koch, stehe dagegen das Handwerk im Vordergrund. «Soweit bin ich aber sicher noch nicht.» Falls er sich aber in Zukunft nochmals für einen Fernsehauftritt bewerben sollte, dann eher bei einem solchen Format.



Sein Handwerk steht für Simon Blaser im Vordergrund.

Momentan konzentrierte er sich aber auf seinen Job im Hotel Eden. «Ich möchte sicher noch ein paar Jahre hierbleiben, um noch mehr Erfahrungen zu sammeln und etwas Geld zu sparen.» Den jungen Oberländer zieht es aber ins Ausland. «Mein Traum wäre es, jeden Kontinent mal zu bekochen.» Dazu möchte er herumreisen, in verschiedenen Ländern und Küchen arbeiten, aber auch immer wieder einige Monate Ferien nehmen, damit er nicht nur die Kulinarik, sondern auch die Kultur vor Ort kennen lernen könnte. «Mein Beruf ist ideal, um die ganze Welt zu bereisen.»



In der Küche möchte er neue kulinarische Techniken lernen.

Ein Branchenwechsel kommt für Blaser daher nicht in Frage: «Für mich war schon an meinem ersten Tag in einer Küche klar, dass ich das machen will.» In der Schulzeit hätte er in verschiedenen Berufen wie Mechaniker, Bibliothekar oder Zugbegleiter geschnuppert, bevor ihm seine ältere Schwester das Schnuppern als Koch ermöglichte. Also entschied er sich für eine Lehre im Landgasthof Bären in Utzenstorf. «Mir wird von Tag zu Tag bewusster, dass ich damit die richtige Entscheidung getroffen habe.»



Der Jungkoch weiss, was er will.

Das Schönste an seinem Job sei für ihn die Kreativität. «Wenn du das Lebensmittel kennst, sind dir fast keine Grenzen gesetzt.» Etwa könne man aus einem Blumenkohl nicht nur die üblichen «Rösli» machen, sondern auch Püree oder eine Art Couscous. Gerade beim Anrichten könne er sich richtig austoben: «Da gibts dann hier noch ein Blättchen und dort noch ein Chipsli und vielleicht noch einen Klecks Chutney.» Und wenn er damit bei den Gästen ein Lächeln aufs Gesicht zaubern könne, wäre sein Arbeitstag ein Erfolg.



In der Küche lässt er seiner Kreativität gerne freien Lauf.

Privat hält sich sein Kochaufwand dagegen eher in Grenzen. «Ich koche sehr gern, wenn ich aber einen ganzen Tag damit verbracht habe, brauche ich in meiner Freizeit eine Pause», so Blaser. Daher bevorzugt er einfache Rezepte wie Pasta mit Käse und schiebt auch mal eine Tiefkühlpizza in den Ofen. Das aber nicht nur aus Faulheit, sondern auch um seine Nerven zu schonen. «Ich bin eine professionelle Küche gewohnt, da kann meine heimische natürlich nicht mithalten.» Dennoch rege er sich ständig etwa über die fehlende Zweckmässigkeit auf. «Ich frage mich manchmal wirklich, was sich die Architekten beim Planen von privaten Küchen gedacht haben.» Stattdessen gehe er lieber auswärts essen und bewundere das Handwerk seiner Berufskollegen.

#### **ARTIKELINFO**

---

- Artikel Nr. 186073
- 14.11.2020 – 19.00 Uhr
- Autor/in: [Gina Krückl](#)