

## Porträt

# Muharem Musagic: Der Biker in der Kochnati

Als Kochstift in Österreich musste Muharem Musagic unten durch. Erst in der Schweiz lernte er den Kochberuf zu lieben, bildete sich weiter und nahm an Wettbewerben teil. Heute ist er Mitglied der Kochnationalmannschaft. Viele kennen ihn als stillen, besonnenen Schaffer. Ist er das wirklich immer?

**W**enn es hin und wieder im Leben des Nati-Kochs Muharem Musagic so etwas wie Freizeit gibt, dann packt sich der 38-Jährige in warme Bikermontur, setzt in der Dämmerung eine Stirnlampe auf, schnappt sich sein Mountainbike und düst ab Richtung Könizwald.

Mindestens eine Stunde ist er unterwegs. Über Stock und Stein - und nicht etwa brav auf Waldwegen. «Ich such mir Nischen im Gehölz», sagt der Draufgänger. Dass er sich dabei ab und zu blutige Knie einhandelt, nimmt er in Kauf. Beim Mountainbiken lässt der ansonsten besonnene Koch auf gut Deutsch die Sau raus. «Muss auch mal sein», gibt Muharem, den sie im Nati-Team augenzwinkernd «Mugi» nennen, zum Besten.

Wir treffen Muharem Musagic in Worb, wo er Mitte November 2007 die Stelle des Küchenchefs in der Altersbetreuung Vechigen angenommen hat.

Nach fast fünf Jahren als Leiter Küchen im privaten Ziegler-Spital in Bern sehnte er sich nach einer neuen Aufgabe, nach richtiger Handarbeit. «Von Büroarbeit und Projekten hatte ich irgendwann genug. Ich kann nicht zwischen 7 und 12 Uhr immer nur im Büro hocken, dafür koche ich einfach zu gern», gibt er unumwunden zu.

In der Altersbetreuung Vechigen in Worb steht er wieder am Herd. Und krempelt im neuen Betrieb so einiges um. Wie man Teller schön anrichtet und wie man den Lieferanten auf die Finger schaut, habe er sofort eingeführt. Muharem Musagic will nicht alles auf den Kopf stellen, aber so ein bisschen frischer Wind muss schon sein, findet er.

Die kleine Cafeteria, in der sich bis anhin die Heimbewohner mit ihren Angehörigen und die Mitarbeitenden des Hauses verköstigten, soll in Bälde allen in Worb offen stehen. Muharem

Musagic plant keine kochkünstlerischen Kopfstände, sondern ehrliche, authentische Kost, originelle Speisen, zubereitet aus vorrangig regionalen Produkten.

Muharem Musagic, der Ruhelose, steckt voller Pläne. In allem, was er erzählt, spürt man seine Liebe zum Kochen. Dass Muharem überhaupt dem Kochberuf die Treue hielt, grenzt angesichts seiner ersten Erfahrungen im Job an ein Wunder.

Geboren in Sarajevo und aufgewachsen in Linz, wollte der junge Muharem eigentlich nie die Kochlaufbahn einschlagen. «Aber als ich als Konditor keine Lehrstelle fand, entschied ich mich eben für den Kochberuf.» Im Ötztal, 400 Kilometer von Linz entfernt, fing er in einem Saisonbetrieb an. Koffertragen im Hotel, auf dem nahe gelegenen Bauernhof die Schweine füttern und dem Lehrmeister das Frühstück zubereiten, bevor man einen freien Tag einziehen durfte, gehörten zum Alltag des jungen Stifts.

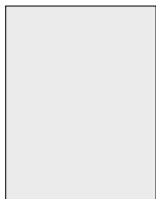
«Die Lehrzeit war schlimm, aber ich hab mich durchgebissen!», erzählt Muharem Musagic heute. Nach kurzen Zwischenstationen in Wien – «in der Hofkonditorei Demel schälte und ent-

## SWISS CULINARY NATIONAL TEAM

### Sponsoring Partner



Natikoch Muharem Musagic gibt auf seinem vollgefederten Mountainbike vor der Stiftung Altersbetreuung Vechigen in Worb Vollgas.



**Pierre Kelch**  
**Advisory Chef**  
**Nestlé Professional**  
**Rorschach**

Die Schweiz darf sich stolz zeigen. Sie ist nicht nur die beste Seefahrernation der Welt, sondern hat auch die weltbeste Kochnationalmannschaft. Dies kommt nicht von ungefähr, kann man doch trotz Pisa-Studie behaupten, dass die Schweiz eine der besten Berufsausbildungen in der Welt besitzt. Doch was nützt die beste Ausbildung, wenn nicht jeder Einzelne diese auch richtig in seinem Berufsleben umsetzen kann. Hierfür braucht es von jedem, der in seinem Leben etwas erreichen möchte, Fleiss, Willen und Leidenschaft, vor allem aber viel Liebe zum Beruf. Wir haben das Glück, solche Berufsleute zu besitzen, die unsere Nationalmannschaft bilden. Bei jedem Einsatz, den sie leisten, arbeitet das Team von Beat Weibel mit grösster Hingabe. Deshalb ist es auch wichtig, dass eine solche Mannschaft die volle Unterstützung aus den Reihen der Industrie, Politik und Bevölkerung erhält. Nestlé als Schweizer Lebensmittelunternehmen ist bestrebt, solche Botschafter der Schweizer Kultur und Wirtschaft zu unterstützen. Für den Tourismus und die Wirtschaft ist es wichtig, der Welt zu zeigen, was für ein Potenzial und Know-how die Schweiz besitzt.

Die Schweiz braucht solche Image-träger wie die Kochnati. Und Nestlé Professional unterstützt dies vollumfänglich. Wir sitzen alle im gleichen Boot, und wenn alle in die gleiche Richtung rudern, können die angestrebten Ziele erreicht werden. Wir alle haben ein gemeinsames Interesse, die Gastronomie, Hotellerie und den Tourismus zu fördern und zu stärken.

### Steckbrief Muharem Musagic

<b>Geburtsdatum</b>	1. Juli 1969 in Sarajevo
<b>Wohnort</b>	Oberwangen
<b>Aktuelle Tätigkeit</b>	Küchenchef Altersbetreuung Vechigen/Worb seit 17. November 2007
<b>Karrierestationen</b>	1984 – 1987 Kochlehre im Hotel Hochfirst in Obergurgl (A) 1987 Commis im Hotel Sacher in Wien (7 Monate) 1988 Saisonstellen als Koch in Laax und Gstaad 1989 – 1992 Sous-chef und Küchenchef im Restaurant Schlossgut in Münsingen 1992 – 1995 Geschäftsführer Fischabteilung bei Loeb Lebensmittel in Bern 1995 – 1997 Stellvertretender Küchenchef bei Senioren-Appartements Egghölzli 1997 – 1999 Küchenchef Restaurant Hirschen in Oberwangen 1999 – 2003 Stellvertretender Küchenchef im Lindenhofspital, Bern 2003 – 2007 Leiter Küchen im Zieglerspital, Bern
<b>Wichtige Erfolge</b>	2004 2. Platz am Swiss Culinary Cup 2004 Gold mit dem Berner Cercle-Team in Luzern und Olympiasieg in Erfurt 2007 Weltmeister mit der Schweizer Kochnati in Chicago
<b>Hobbys</b>	Velofahren, Computer, Kochkunst

kernte ich den ganzen Tag Trauben» – zog es ihn in die Schweiz. Als Commis im «Laaxerhof» bekam er zwar wenig Lohn, «dafür war das meine erste gute Zeit als junger Koch», so Muharem Musagic.

Gute Erinnerungen hat er an die Jahre in Münsingen, wo er am Anfang unter Walter Kunz als Chef de partie im «Schlossgut» arbeitete und später zum Küchenchef aufstieg. In dieser Zeit – Anfang der 90er-Jahre – sammelte er auch erste Kochkunerfahrungen. «Beim Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs schaffte ich es am Finale in Passugg unter die ersten neun.»

So richtig Blut geleckt habe er aber erst 1999, als er als Chef de partie/Garde-manger ins Berner Lindenhofspital wechselte und begann, sich weiterzubilden. In den Kursen für den Gastronomiekoch mit Fachausweis lernte er Thomas Riesen kennen. Und

der empfahl ihn dem damaligen Coach der Regionalequipe des Berner «Cercle» Beat Weibel. «Ich schnupperte damals beim Team und nahm gleichzeitig als Alleinkoch an Wettbewerben teil. Zum Beispiel am Fischrezeptfinale um die Casserole d'Or und beim Swiss Culinary Cup», erzählt Muharem Musagic.

Schliesslich rückte er als Nachfolger von Bruno Wüthrich ins Team und gehört nun der aktuellen Kochnationalmannschaft an. Sich selbst bezeichnet er als stillen Schaffer, der aber auch, wenn etwas nicht klappt, ausrufen kann. Im Gespräch mit dem Glatzkopf, wie er Freund und Teamkollegen Thomas Riesen bezeichnet, kümmert sich Muharem Musagic an «warmen» Wettbewerben vornehmlich um das Anrichten der Vor- und Hauptspeise. «Wenn alles fertig ist, gehe ich dann zum «Chläberer» Rolf Mürner und helfe ihm – sonst macht das ja keiner», ver-

**Vorspeisenkreation von Muharem Musagic:  
 im Olivenöl konfiertes Zanderfilet auf  
 lauwarmem Gemüse-Linsen-Salat,  
 Tatar von Zander und Lachsforelle**





**Hauptspeisentipp von Muharem Musagic.** Karamellierte Schweinsfiletmedaillons mit Thymian und Honig auf getrüffeltem Bohnenpüree. Dazu eine Kartoffel-Lauch-Schnitte.

rät er mit einem Lächeln. Für die Nati gibt er alles. 49 Tage werden es dieses Jahr wieder sein, die er für das Team «opfert», sei es an Probeläufen, an Sitzungen oder am grossen letzten Wettbewerb, der Olympiade der Köche im Herbst in Erfurt.

---

**«Es ist schon ein irrsinniger Zeitaufwand. Natikoch zu sein,**

---

dafür braucht es enorm viel Verständnis und Unterstützung seitens des Arbeitgebers und der Partnerin», so Muharem Musagic. Auf die Frage, was

ihn denn so sehr an der Kochkunst und an Wettbewerben fasziniere, antwortet er: «Es ist die Lust, immer wieder Neues auszuprobieren und die Kameradschaft, die wir im Team haben.»

So sehr er auch in Kochbüchern stöbert und im Internet nach Ideen für neue Formen zum Anrichten sucht, nach der Olympiade in Erfurt wird er eine Kochkunstpause einlegen.

Im neuen Betrieb gebe es allerhand zu tun und dann sei er ja immer noch Fachexperte für Lehrabschlussprüfungen und für Einführungskurse an-

gehender Gastronomieköche. 2010 will er die höhere Prüfung zum eidgenössisch diplomierten Küchenchef/Produktionsleiter in Angriff nehmen.

Das, so Muharem Musagic, wird mich wieder viel Zeit kosten. «Ein Glück, dass ich so eine verständnisvolle Freundin habe», schmunzelt er zum Schluss. Schwingt sich aufs Mountainbike und dreht für den F&B-Fotografen im Hof der Altersbetreuung Vechigen noch ein paar Vollgasrunden.

*joerg.ruppelt@gastroneus.ch  
Fotos: René Frauenfelder*