



Kochkünstler und Thai-Boxer. Thomas Riesen mit Toque und Boxhandschuhen in seiner Küche am Hauptsitz der Berner Kantonalbank in Liebefeld. Thai-Boxen ist neben Kochen seine Leidenschaft. Quetschungen, Prellungen und sogar Brüche nimmt er locker in Kauf.

Kochnationalmannschaft

Thomas Riesen: Achtung, fertig, kick!

Power und Ausdauer sind die Markenzeichen des 30-jährigen Thomas Riesen. Ob als Thai-Boxer, Küchenchef eines Personalrestaurants oder als Mitglied der aktuellen Kochnationalmannschaft – der Mann ist zäh und gibt Gas. Im SV-Culinarium-Personalrestaurant der Berner Kantonalbank in Liebefeld zeigt er zwei Kostproben seiner Kochkunst und erzählt über seine Leidenschaften.

Ein so genannter Low-Kick, mit dem der Gegner am Oberschenkel oder am Knie getroffen werden soll, ist für einen geübten Thai-Boxer wie Thomas Riesen an und für sich kein Problem. Nur: Der Schlag mit dem Fuss basiert auf einer schnellen Bewegung. Für unseren F&B-Fotografen musste Thomas Riesen den Low-Kick jedoch in Zeitlupentempo demonstrieren. Auf dem linken Bein stehend, das rechte auf Hüfthöhe anwinkeln und auf Kommando den rechten Unterschenkel «gaaanz» langsam nach vorne beugen. Das geht eine Dreiviertelstunde so.

Bald zittert Thomas Riesens linkes Standbein, der Kopf ist puterrot. Der Mann leidet zweifellos, beisst sich aber durch und verzieht keine Miene. Hin und wieder huscht ein Koch durchs Bild. Dass hier mitten in der Küche der Chef mit Boxhandschuhen und im Kick-Stellung posiert, bringt niemanden zum Staunen oder Grinsen. Man weiss um die Leidenschaft des Thomas Riesen für Po-

wersportarten wie Mountainbiken und eben Thai-Boxen.

Athletik, Kraft, Durchhaltevermögen – das sind Eigenschaften, die beim 30-jährigen Kahlkopf mit der drahtigen, athletischen Figur nicht nur in der Freizeit zum Zuge kommen. Im Personalrestaurant der Berner Kantonalbank in Liebefeld, sowie im Team der aktuellen Kochnationalmannschaft gilt er als Powerkoch.

«Unser Spitzensportler in der Mannschaft»,

pflegt ihn Nati-Coach Beat Weibel mit einem Lächeln auf den Lippen der Presse an grossen Wettkämpfen vorzustellen. Schaut man sich Thomas Riesens Arbeitsort genauer an, möchte man gerne glauben, dass viel Energie, aber auch Organisationstalent gefragt sind. Mit einer kleinen Crew von vier gelernten Köchen, einer Küchenhilfe und drei Lehrlingen bereitet er im SV-Culinarium-Betrieb am Hauptsitz der Berner Kanto-

nalbank täglich rund 800 Mahlzeiten zu. Stolz verweist Thomas Riesen auf das breite Angebot, das er und seine Mitarbeiter den Bankern und Mitarbeitern eines nahe gelegenen Unternehmens bieten: Tagesmenü, Vegi-Gericht, Aktuelles (gehobene Kost), kaltes Buffet mit Salaten und kalten Platten, warmes Selbstwahlbuffet mit vier Stärkebeilagen, drei Gemüsearten und je zwei Fleisch- und Fischsorten. Sandwiches, Snacks und Süssspeisen gibts zusätzlich in der grossen Cafeteria und am Corner Hit der Bank. Zudem liefert Thomas Riesens Küchenmannschaft warme und kalte Mahlzeiten an zwei auswärtige Betriebe, eine Metzgerei und eine Primarschule in Liebefeld.

Am Hauptsitz der Berner Kantonalbank zahlen die Bankangestellten 7.90 Franken für das Mittagmenü. Grosse Kochkunst liegt da für Thomas Riesen nicht drin. Und dennoch: «Wir sind ein ISO-zertifizierter Betrieb, berücksichtigen regionale Lieferanten und bereiten die Mahlzeiten so weit als möglich frisch zu», so Thomas Riesen. Angesichts des engen Warenkostenrahmens ist das fast schon wieder Kunst. So richtig als Koch austoben kann sich Thomas Riesen als Organisator von Banketten – und als Mitglied der aktuellen Kochnationalmannschaft (siehe Foodbilder). Seit fünf

SWISS CULINARY NATIONAL TEAM

Sponsoring Partner



Ein Berufsverband der
Hotels & Gastro
Union





Pierre Kelch,
Advisory Chef,
Nestlé
Suisse S.A.,
Rorschach

Für Nestlé FoodServices ist die Unterstützung der Kochnationalmannschaft auch ein wichtiger Beitrag zum Schweizer Tourismus im In- und Ausland.

Viele unserer Kollegen in den anderen Nationen haben gezeigt, dass der Kochberuf nicht mehr nur eine elitäre Angelegenheit ist, welche aus den Tourismushochburgen wie der Schweiz stammen. Deshalb ist es umso wichtiger, dass wir unsere Traditionen und Stärken in der Schweizer Gastronomie weiterentwickeln und fördern.

Nestlé FoodServices möchten nicht nur in der Rolle des Geldgebers sein, um die Koch-Talente in unserem Land im Kochberuf zu fördern, nein, auch in personeller Hinsicht möchte Nestlé einen Beitrag leisten.

Vor allem jetzt nach Chicago blickend möchten wir der Kochnationalmannschaft den Rücken stärken, damit sie erfolgreich ist und unser Land würdevoll vertreten kann. Wir werden einer der weltbesten Mannschaften die Daumen drücken und sie moralisch vor Ort unterstützen. Vor allem in der heutigen Zeit ist eine echte Partnerschaft nicht nur mit Geld aufzuwiegen.

Deshalb möchte Nestlé FoodServices auch in Zukunft der Partner aller Köche sein, damit der Kochberuf in der Schweiz weiterhin auf einem hohem Niveau gehalten werden kann. Denn auch heute, in der Zeit der modernen Elektronik und des schnellen Wandels, ist die Kunst des Kochens und des daraus resultierenden Genusses, immer noch eines der beliebtesten Grundbedürfnisse des Menschen.

Steckbrief Thomas Riesen (30)

Geburtsdatum	29. Oktober 1976
Wohnort	Köniz
Zivilstand	verheiratet, ein Sohn und eine Tochter
aktuelle Tätigkeit	Küchenchef Culinarium (SV Schweiz AG), Berner Kantonalbank in Liebefeld seit November 2004; Mitglied der Kochnationalmannschaft
Karrierestationen	<ul style="list-style-type: none"> – 1993 bis 1996: Kochlehre im Inselelspital, Bern – Wintersaison 96/97 als Commis saucier im Palace, Gstaad – April bis November 97 als Chef garde-manger, Restaurant Oase, Bern – Wintersaison 97/98 als Demi-chef saucier im Palace, Gstaad – Sommer- und Wintersaison 98/99 als Chef saucier im Palace, Gstaad – Mai 98 Chef de cuisine/Ablöse im Hotel Viktoria, Gstaad – November 98 Promotion-Tour im Jockey Club Hongkong – Mai bis Oktober 99 Chef de cuisine im «Vintage», Kinsale (Irland) – November 99 bis April 2000 Chef garde-manger im Restaurant Zimmermania in Bern – April bis Juli 2000 Chef entremetier im «Vieux Manoir», Murten – August 2000 bis November 2003 Tätigkeit im Inselelspital (Abschluss Gastronomiekoch 2002, Diätkoch 2003) – Dezember 2003 bis Oktober 2004 Sous-chef im Restaurant Mille Sense in Bern
Hobbys	Kochkunst, Gleitschirmfliegen, Thai-Boxen, Mountainbiken, Camping

Jahren gehört er dem Team um Captain Rasmus Springbrunn und Coach Beat Weibel an. «Rasmus», so erzählt Thomas Riesen, «ist derjenige von uns, der Visionen, das Trendige und die neuen Techni-

ken in die Kochkunst einbringt. Ich bin mehr einer, der Ideen umsetzt und kombiniert. Kochen, abschmecken, am Produkt feilen – das liegt mir.» Fasziniert ist Thomas Riesen von den 1000 Variatio-



Perfekte Planung ist alles. Thomas Riesen (Mitte) in der Menübesprechung mit Sous-chef Daniel Wyss (links) und Koch Mirko Buri.



Kochkunst à la Thomas Riesen: leicht geräuchertes Lammrückenfilet im Rauchspeckmantel, gefüllt mit Nüssen und Kernen, Frühlingsalatblätter und Kompott von Zitrusfrüchten



Gebratenes Papageienfischfilet, gedämpfter Carabinero, Spargeln, Dillsauerrahm und soufflierte Kartoffeln

nen, die man aus einem banalen Lebensmittel wie der Kartoffel herausholen kann. «Mach soufflierte Kartoffeln daraus, ziehe Folien oder bereite Crackers aus Kartoffelstärke. Oder nimm

Schokolade: Daraus entstehen Schaustücke, Garnituren oder filigrane Pralines.» Lust, immer wieder Neues auszuprobieren, kriegt er an grossen Kochkunstausstellungen. Was er da an neuen

Kombinationen entdeckt, empfindet er als ganz persönliche Weiterbildung.

Thomas Riesen liebt es, sich im Team der Schweizer Kochnati mit den besten Köchen der Welt zu messen. Das sei Wettkampf pur, aber auch eine Möglichkeit, Kontakte und Freundschaften zu knüpfen. Ende Mai, wenn die Culinary Classics in Chicago rufen, will er wie die anderen Teammitglieder Vollgas geben. Das «Schlussbukett» seiner Nati-Karriere werde dann 2008 die Olympiade der Köche in Erfurt sein.

Und danach? «Ich will die Prüfungen zum eidgenössisch diplomierten Küchenchef in Angriff nehmen.» Und dann schwirren da noch zwei Ideen in seinem Kopf herum. Entweder soll es mal in Richtung Berufsschullehrer gehen oder er werde mit seiner Frau ein kleines Restaurant übernehmen. Aber das sei alles Zukunftsmusik.

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



Viel Platz für Banker. Blick in die Cafeteria im Hauptsitz der Berner Kantonalbank in Bern-Liebefeld. Hier lässt Thomas Riesen Snacks, Sandwiches und Süssspeisen servieren.