



Julia Scheuber und ihr Chef Johannes King, 2-Sterne-Koch vom Söl'ring Hof auf der Nordseeinsel Sylt.

JENS SCHMIDT



## Julia Scheuber

### Das Kochtalent mit Sylter Nordseeluft in den Lungen

Zuoberst auf der Düne, Westlage mit Sonnenuntergangsgarantie bei klarem Wetter und nur wenige Schritte bis zum Strand und die manchmal stille, meistens aber stürmische Nordsee ... gibt es einen schöneren Platz für ein Inselhotel?

Nein, gibt es nicht, zumindest nicht für Julia Scheuber, die 22-jährige Nidwaldnerin, die sich seit Dezember letzten Jahres die frische Sylter Luft um die Nase wehen lässt und sich keinen besseren Ort vorstellen kann als das Hotel Söl'ring Hof auf der Rantumer Düne inmitten unverbaute nordfriesischer Natur. Bereits vor zwei Jahren verliebte sie sich während ihrer Ferien in die Insel Sylt, war vom Haus, das sie besuchte, und dessen Starkoch Johannes King begeistert und konnte sich durchaus vorstellen, irgendwann einmal hier anzuheuern.

Vergangenes Jahr stand sie vor einem nächsten Karriereschritt und der Frage: Was will ich? «England», erzählt sie, «war eine Option, aber dann kam mir wieder Sylt und Johannes King in den Sinn.» Julia Scheuber bewarb sich, wurde sofort zum Probearbeiten eingeladen und bekam schliesslich einen Job im kleinen Team des Zwei-Sterne-Kochs Johannes King und seines Küchenchefs Jan-Philipp Berner. Julia Scheuber ist happy. Als Chef de partie arbeitet sie in der Pâtisserie, einem Bereich, in dem die Köchin schon immer mal tätig sein wollte und in dem sie ihr bisher erworbenes Wissen nun vertiefen und erweitern kann.

Eigentlich hätte sie ja genug zu tun, erzählt sie, aber da sei eben noch der Swiss Cu-

**Vergangenes Jahr verpatzte sie den Einzug ins SCC-Finale mit einem Rezeptfehler. Dieses Jahr war die Bewerbung laut Jury perfekt. Die 22-Jährige will sich im Finale von ihrer besten Seite zeigen.**

linary Cup. Ein Wettbewerb, für den sie sich im vergangenen Jahr schon einmal bewarb, und an den sie laut Jury sicher zum Finale eingeladen worden wäre, wenn sie da nicht ein kleines Detail übersehen hätte. «Bei der ovo-lacto-vegetabilen Vorspeise rezeptierte ich Fisch. So blöd!», lacht Julia Scheuber heute.

Solch ein Fauxpas unterlief ihr in der diesjährigen Wettbewerbsbewerbung nicht. «Obwohl ich erst wenige Woche auf Sylt war, probierte ich es Anfang dieses Jahres noch einmal mit einer Rezepteinsendung. Ich habe zwar gedacht, das klappt sowieso nicht mit dem Finale, aber als der Bescheid kam, ich sei dabei, war bei mir die Freude riesig», so Julia Scheuber.

Bis zum Finalkochen feilt sie nun an ihrem Menü, unterstützt natürlich von Johannes King und Jan-Philipp Berner. Beide sind stolz, dass ihr Schützling Sylt und den «Söl'ring Hof» am SCC vertritt. Im Finale darf Julia Scheuber durchaus zum Favoritenkreis gezählt werden. Was dafür spricht, ist ihre Wettbewerbserfahrung. Die junge Nidwaldnerin, die im Gasthaus zum Kreuz in Dallenwil ihre Kochlehre absolvierte, nahm bereits am Hug-Wettstreit teil und gewann 2012 die SwissSkills. Ein Jahr später holte sie für die Schweiz Bronze an den WorldSkills. 2014 folgte die Teilnahme am Marmite-Youngster-Wettbewerb. Im Beruf verdiente sie sich ihre Spuren im Hotel Grischia in Davos, in der «Linde» in Stans und im Seerestaurant Belvédère in Hergiswil ab. Dazwischen folgten immer wieder Stages im Ausland.



Sous-chef Dimitri Adrian zusammen mit Küchenchef Eike Felix Henningsen (links) und Jungkoch Nicolas Reusser vom Landhaus Liebefeld (BE).



## Dimitri Adrian

### Erster Wettbewerb, erstes Finale, erster Sieg?

Es läuft rund im Landhaus Liebefeld. Mittags- und Abendservice, Bankette und Events wie Wine & Dine, dazu «viel Wild und feine Trüffeln aus unserer Küche», zählt Dimitri Adrian auf. Der September sei vollgepackt gewesen und im Oktober werde es kaum ruhiger. Eigentlich hätte er ja im Betrieb alle Hände voll zu tun, aber diesen Anlass, dieses Finale ... das lasse er sich nicht entgehen.

Sous-chef Dimitri freut sich riesig auf den Swiss Culinary Cup in Baden. Es ist sein erster Kochwettbewerb, für den er sich beworben hat und in dessen Finale er auf Anhieb eingezogen ist. «Wenn's klappt, super, wenn nicht, ist's auch okay», sagte er sich bei der Einsendung der Rezepturen Anfang Jahr. Nun steckt er mitten in den Vorbereitungen für das Finalkochen. Bis zum Wettbewerb in Baden wird er fünf Probeläufe absolviert haben. Und, so hofft er, bestens gerüstet zu sein.

Dass er sich optimal vorbereiten kann, dafür sorgt in erster Linie sein Betrieb. «Wir unterstützen Dimitri Adrian in allen Belangen», sagen Liebefeld-Gastgeber Jos de Wolf und Küchenchef Eike Felix Henningsen, seit Mitte Juli neuer Küchenchef des Landhauses. Auch Liebefeld-Jungkoch Nicolas Reusser, letztes und dieses Jahr Teilnehmer am Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs, steht Dimitri Adrian mit Rat und Tat zur Seite.

Wichtig sind dem 30-Jährigen auch die kritischen Urteile zweier alter «Wettbewerbshasen»: Mirko Buri, ehemaliger SCC-Finalist, und Muharem Musagic, Ex-Nati-

**Schon letztes Jahr wollte sich der heute 30-Jährige am SCC anmelden, doch die Zeit war damals zu knapp. Diesmal schickte er sein Dossier ein und schaffte es prompt ins Finale.**

Koch. Beide waren an Probeläufen mit von der Partie und testeten seine Menükomponenten.

«Eigentlich», so erzählt der gebürtige Deutsche Dimitri Adrian, «wollte ich schon 2014 am SCC teilnehmen, doch letztes Jahr erfuhr ich zu spät vom Wettbewerb. Die Zeit war zu knapp.»

Das diesjährige Thema «Wilder Herbst» komme ihm entgegen,

ausserdem würden ihm die vorgegebenen Komponentengrössen gefallen. Als seine Stärken bezeichnet Dimitri Adrian die Bereiche Garde-manger und Pâtisserie. Ein paar Jahre habe er nicht auf dem Saucier-Posten gearbeitet. Jetzt sei es Zeit, wieder auf ein hohes Level zu kommen, sagt er schmunzelnd.

Seine Kochlehre absolvierte Dimitri Adrian im von Eurest geführten Gästecasino der Firma SAP in Waldorf in Baden-Württemberg, danach kochte er als Commis saucier im Ringhotel Winzerhof in Rauenberg im Kraichgau. Auf Vermittlung eines guten Kollegen wechselte er in die Schweiz. Im Restaurant du Nord in Bern arbeitete er sich vom Tournant zum Sous-chef hoch. 2011 wechselte er ins «Landhaus Liebefeld», wo er zunächst als Chef de partie garde-manger/pâtissier begann.

Seit Juli dieses Jahres ist er nun Sous-chef des Hauses. Irgendwann, so Dimitri Adrian, könne er sich vorstellen, seinen beruflichen Horizont in Asien zu erweitern. Shanghai oder Japan käme in Frage. Aber das sei noch in weiter Ferne, fügt er an. Sein Fokus gelte jetzt dem «Landhaus Liebefeld» – und dem SCC-Finale.