

# Schon als Teenager lieber in der Küche

Wenn der 22-jährige Martin Aeschlimann in der Küche steht, macht er aus jedem Gericht ein kleines Kunstwerk. Seit letztem September ist er im elterlichen Betrieb, dem Restaurant Wyberg in Teufen, als Sous-Chef und Juniorchef tätig, und seit Anfang März gehört er der Aargauer Kochgilde an. Bei jedem Teller, den er «schickt», achtet er darauf, dass er nicht «08/15» aussieht. Verschiedene Unterteller, wechselnde Beilagen und eine fantasievolle Art anzurichten tragen dazu bei.

Sein Faible fürs kunstvolle Anrichten und für aussergewöhnliche Speisen kann Aeschlimann besonders bei der Aargauer Kochgilde ausleben. Dabei handelt es sich um einen Verein für Berufsköche, der sich dafür einsetzt, das Ansehen des Berufs zu

neu zusammengesetzt hat, feierte es schon kurz darauf seinen ersten Erfolg: An der Internationalen Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum (Igeho) im November in Basel konnte es sich gegen die anderen sieben Teams durchsetzen und erreichte den ersten Platz in der Kategorie Regionalmannschaften. Martin Aeschlimann wird nun mit seinem Team fleissig weitertrainieren, um an der Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie (Zagg) im September in Luzern wiederum gut abzuschneiden. «Das ist unsere Hauptprobe für die Weltmeisterschaft im November in Luxemburg. Dort werden rund 70 Regionalteams aus der ganzen Welt um den Titel kämpfen.»

Die Kunstwerke aus der Küche werden jeweils im Spital Brugg an einem Wochenende vorbereitet – und zwar nonstop. «Auf die Basler Präsentation bereiteten wir uns von Freitag bis Sonntag über 50 Stunden vor, praktisch ohne Schlaf. Wir legten uns nur zwischendurch mal ein, zwei Stunden hin.» Diese lange Vorbereitungszeit sei deshalb nötig, da gewisse Schritte zum Teil mehrmals wiederholt werden müssen. «Für Basel machte ich eine Terrine sechsmal neu. Einmal waren sie nicht gleichmässig geschnitten, ein andermal einfach nicht perfekt.» Die Kochkunst hebe sich deutlich von der normalen Gastronomie ab. Dennoch nehme er viel mit in den Alltag, so Aeschlimann. «Man wird genauer, achtet auf mehr Details. Und man lernt, gut mit Kritik umzugehen.»

Der Kochberuf sei ihm in die Wiege gelegt worden, erzählt Aeschlimann, der seine Lehre im Jahr 2006 als Zweit-



Martin Aeschlimann hat ein Faible für Kunstwerke auf dem Teller. Bild: Heinz Diener

besten des Kantons abschloss. «Schon als Baby sass ich in der Restaurantküche meiner Eltern und dengelte mit einer Kelle gegen eine Blechwanne.» Seither habe er sich immer gerne in der Restaurantküche aufgehoben. Lediglich ein Beruf hatte es ihm eine Zeit

lang fast genauso angetan: «Ich war zwischen Koch und Winzer hin- und hergerissen. Dann erschien mir der Winzerberuf aber weniger auf mich abgestimmt.» Ein Stück weit habe auch die Erziehung durch seine Eltern zu seiner definitiven Berufswahl beige-

tragen: «Meine fünf Geschwister und ich erhielten nie Taschengeld. Wenn wir etwas wollten, mussten wir es uns mit Arbeit verdienen.» Abspülen sei da immer eine Möglichkeit gewesen. Manch ein Schulkamerad habe ihn um die Möglichkeit, zu Hause Geld verdienen zu können, beneidet. «Hin und wieder verbrachte ein Kollege einen Abend mit mir in der Küche und verdiente sich so ebenfalls etwas dazu.» So sei er selbst im Teenageralter meist lieber in der Restaurantküche geblieben statt mit Freunden auszugehen, sagt Aeschlimann.

Heute sei dies ein wenig anders: «Seit zweieinhalb Jahren bin ich in festen Händen. Seither verbringe ich meine freien Tage nicht mehr in der Küche, sondern mit meiner Freundin.» In Tanzlokale oder an Orte, wo sich grosse Menschenmassen ansammeln, gehe er aber nach wie vor nicht gerne. «Lieber gehe ich gemütlich essen.» Da er nicht nur vormittags, sondern auch abends immer arbeite, bleibe auch keine Zeit für ein reges Vereinsleben. «Ich bin aber im Schiessverein Teufen. Da ist ebenfalls Konzentration und Genauigkeit gefragt. Und für die fünf oder sechs Anlässe im Jahr reicht die Zeit gerade.» Und was sagt seine Freundin zu seinen Arbeitszeiten? «Sie ist gelernte Restaurationsfachfrau und arbeitet seit Kurzem als Kochpraktikantin ebenfalls im Restaurant meiner Eltern. Unsere Arbeitszeiten sind daher oft identisch.» Darüber, wie seine Zukunft aussehen soll, hat Aeschlimann noch keine genaue Vorstellung. «Eine Möglichkeit wäre sicher, dass ich noch die Hotelfachschule besuche und mit meiner Freundin eines Tages ein eigenes Restaurant führe.» *DIMITRI HÜPPI*

## PERSÖNLICH

### MARTIN AESCHLIMANN

Der junge Koch aus Freienstein-Teufen gehört zur Aargauer Kochgilde

fördern und kulinarische Grundsätze zu pflegen. An der Spitze dieses Vereins steht die derzeit siebenköpfige Regionalmannschaft, der auch Martin Aeschlimann angehört. Diese Mannschaft nimmt regelmässig an Wettbewerben teil. Hier treiben die Köche ihre Koch- und Anrichtkünste auf die Spitze: «Da geht es um die reine Kunst.» Exquisite Gerichte sollen möglichst augenfällig präsentiert werden. Von grosser Bedeutung ist hier das exakte Arbeiten: «Von einer Speise muss jeder vier Ausstellungsstücke herstellen und alle müssen einander auf den Millimeter gleichen.» Genau das mache ihm Spass: «Ich bin ein Perfektionist.»

Obwohl sich das Regionalteam der Aargauer Kochgilde erst Anfang März

ANZEIGE

## Die neuen 4x4 von Toyota. Jetzt mit 4,4%-Vorzugsleasing.



RAV4 ab Fr. 34'800.–, abgebildetes Modell RAV4 Executive ab Fr. 41'600.–



toyota.ch

## 60 Jahre Allrad-Kompetenz.

Was 1950 mit dem ersten Land Cruiser begann, ist heute eine umfassende Palette an leistungsfähigen 4x4-Fahrzeugen. Geblieben sind die neuen Wege, die sich Ihnen mit einem Toyota 4x4 erschliessen. Und dank dem Einsatz modernster Technologien sind die Fahrzeuge nicht nur sicher und komfortabel, sondern auch sparsam und umweltfreundlich.

Überzeugen Sie sich selbst bei Ihrem Toyota Partner.



Urban Cruiser  
ab Fr. 25'600.– (2WD)



Land Cruiser  
ab Fr. 58'000.– (3-türig)



Land Cruiser V8  
ab Fr. 108'300.–



Hilux  
ab Fr. 34'000.– (Single Cab)



Today  
Tomorrow  
Toyota

Emil Frey AG Grütze-Garage  
Grützelfeldstrasse 65  
8404 Winterthur  
052 234 35 35  
www.emil-frey.ch/winterthur

Garage Paul Corrodi AG  
Rudolfingerstrasse 13  
8460 Marthalen  
052 301 41 11  
www.corrodiauto.ch

Weinberg-Garage Fiederle AG  
Schaffhauserstrasse 15  
8525 Niederneunforn  
052 745 15 28

Garage Neuburg AG  
Riedhofstrasse 57  
8408 Winterthur-Wülflingen  
052 222 55 22

Garage Kunz AG  
Würzacherstrasse 2  
8493 Saland  
052 386 12 22

Toyota-Center Illnau  
Roland Meili AG  
Länggstrasse 9  
8308 Illnau  
052 346 13 03