



Das letzte Mal

Die Trainingsküche steht, der Fokus ist klar: Die Vorbereitung fürs Weltfinale des Bocuse d'Or verlangt dem ganzen Team viel ab. Für Kandidat Christoph Hunziker gehts, gelinde gesagt, um alles.

Text: Sarah Kohler | Fotos: Njazi Nivokazi

Medienpartnerschaft «Versprochen.» Fast scheint es, also wolle sich Christoph Hunziker in erster Linie selbst überzeugen. «Das ist mein letzter Wettbewerb, im Ernst.» Der 40-Jährige nickt nachdrücklich und lacht.

Es ist so eine Sache mit Hunziker und den Wettbewerben. Er stieg zwar spät in den Zirkus ein, mit 24 erst, seither aber widmet er sich diesem «fast schon fanatisch». Premiere feierte er beim Swiss Culinary Cup 2010. «Da wurde ich im Finale voll abge-sägt», erinnert er sich. «Ich filetierte meine Forelle, während alle anderen das vorbereitet hatten.» Hunziker nahm einen zweiten Anlauf: Auch im Swiss Culinary Cup 2011 reichte es nicht zum Sieg. Ein Jahr später versuchte sich der ambitionierte Berner beim Goldenen Koch, zog in die Endrunde ein, musste sich aber mit dem zweiten Platz begnügen. Immerhin knüpfte er die richtigen Kontakte – und lernte nicht zuletzt seine heutige Frau Sarah kennen, die die Kandidatinnen und Kandidaten betreute. 2012 war auch das Jahr, in dem sich Hunziker erstmals an die Schweizer Ausscheidung des Bocuse d'Or wagte – und ebenfalls auf dem zweiten Platz landete. «Ich hatte definitiv Lunte gerochen.»

Zwei Jahre später trat Hunziker in beiden Wettbewerben wieder in den Ring, und

ausgerechnet der Bocuse d'Or Suisse bescherte ihm seinen ersten Sieg. Mehr noch: Im europäischen Finale in Stockholm qualifizierte er sich für die Endrunde in Lyon. Die Erfüllung des grossen Traums entpuppte sich als Katastrophenszenario. Hunziker hatte sich zu viel vorgenommen, in den Herbst 2014 parallel zum Wettbewerbstraining auch noch die Vorbereitung für die Abschlussprüfung zum eidgenössisch diplomierten Küchenchef sowie den Kauf und die Konzeption des Schüpbärg-Beizli gepackt. «Ich dachte, ich schaffe alles.» Er wurde eines Besseren belehrt: «Wir hinkten nach einer halben Stunde hinterher, der Ravioliteig kam nicht aus der Maschine, ich hatte eine Auseinandersetzung mit dem Commis – und der Fisch ging gar nicht.» Platz 16, Hunziker hängte seine Wettbewerbskarriere an den Nagel.

2018 jedoch nahm die Lust am Kompetitiven wieder überhand. Hunziker kochte sich im Schweizer Bocuse d'Or einmal mehr auf den zweiten Platz. Zwei Jahre später, im aktuellen Wettbewerbszyklus also, entschied er das Rennen dafür wieder für sich – und verdiente sich vergangenen März in Budapest in der europäischen Ausscheidung ein zweites Mal einen Finalplatz in Lyon.

