

# EULOGE MALONGA

## «ICH HABE NICHTS DEM ZUFALL ÜBERLASSEN»

Der Gewinner des Swiss Culinary Cup 2019 erinnert sich an seine Finalvorbereitungen und rät allen Berufskollegen, sich für den diesjährigen Wettbewerb anzumelden.

**HGZ: Vor gut fünf Monaten holten Sie den Sieg in Baden. Was ist Ihnen in besonderer Erinnerung geblieben?**

EULOGE MALONGA: Es war mein erster Wettbewerb. Und mit meinen zwei Töchtern auf der Bühne zu stehen und zu triumphieren, werde ich niemals vergessen.

**Wie war das Echo auf Ihren Sieg im vergangenen Herbst?**

Wenn man hart auf etwas hinarbeitet, ist die Anerkennung gross. Ich durfte sie erleben und bin allen dankbar, deren Glückwünsche, Respekt und Ehrungen ich entgegennehmen durfte.

**Für den Sieg gab es 4000 Franken. Schon ausgegeben?**

(lacht). Das müssen Sie meine Frau fragen. Sie ist unsere Finanzchefin. Spass beiseite: Ein Teil des Geldes liegt noch auf der Bank, der andere Teil wurde für Ferien und Rückzahlungen von Materialien für den Swiss Culinary Cup ausgegeben.

**Können Sie den Swiss Culinary Cup weiterempfehlen?**

Unbedingt! Er ist ein grossartiger Wettbewerb.

**Für wen ist der Wettbewerb geeignet?**

Der Swiss Culinary Cup ist etwas für jeden Ausgelernten, top motivierten Koch, der die Grundzubereitungsarten im Griff und die Kü-



Kam, sah und siegte: Euloge Malonga (35) triumphierte gleich bei seiner ersten Wettbewerbsteilnahme. CHRISTOPH LÄSER

chenhygiene als Basis begriffen hat. Allen, die ihre Komfortzone verlassen wollen, kann ich den Wettbewerb nur ans Herz legen.

**Worauf sollte man bei den Vorbereitungen auf das Finale besonders achten?**

Jeder Koch hat seine eigene Art. Ich bin ein Mensch, der nichts dem Zufall überlässt. Ich habe drei erfahrene Wettbewerbsköche aus dem Seeland für die Vorbereitungen hinzugezogen. Mein Kollege Christoph Hunziker gab mir wertvolle Tipps und Ideen. Rasmus Springbrunn war mein Coach, der bei den Probeläufen mich von null auf zehn gebracht hat. Bei den Degustationen stand mir Beat Weibel zur Seite. Mit diesem Dreier-Team konnte nichts schiefgehen.

**Diesmal werden unter anderem Ideen zu zwei Klassikern verlangt: Lammrücken**

**Richelieu oder Kalbsschulter à la financière. Für was würden Sie sich entscheiden?**

Da ich Lamm liebe, würde ich Variante eins wählen.

**Sind Sie am diesjährigen Finalkochen am 14. Oktober mit von der Partie?**

Aber sicher. Ich möchte dem SCC-Gewinner 2020 unbedingt persönlich gratulieren.

INTERVIEW JÖRG RUPPELT

### Zur Person

Mukoma Euloge Malonga erlernte sein Kochhandwerk im Inselspital Bern. Bis vor kurzem war er stellvertretender Leiter Küche im Ruferheim in Nidau/BE. Ab 1. April arbeitet er in derselben Position im «Wohn-guet» in Täuffelen/BE.

# Von Zürich City auf den Zumikerberg

Es war einmal ein junger Japaner, der war fasziniert von der französischen Küche. So sehr, dass er ihr sein ganzes Leben widmete.



Ein Koch mit Leib und Seele. ZVG

Ken Nakanos Traum hiess französisch kochen in Europa. «In dieser Küche liegt mein Herz. Sie imponierte mir schon als Kind.» Deshalb besuchte er mit 18 die Berufsschule Ecole Culinaire Française in Osaka (JAP). Um Europa einen Schritt näherzukommen, nahm der Japaner 1991 eine Stelle im Restaurant Fujija of Japan im Hotel Ascot in Zürich an. Kein französisches Restaurant, aber die Destination stimmte. Arbeitete er nicht am Teppanyaki-Grill, besuchte er französische Restaurants, um seinen kulinarischen Horizont zu erweitern.

Nach einem Besuch des Restaurants Trübli, wo Martin Surbeck 1993 kochte, wusste Ken Nakano, wo er hinwollte. So kam es, dass er während sechs Monaten an seinen freien Tagen beim «Gault-Millau»-Koch des Jahres 1994 unentgeltlich in der Küche mithalf. Nach neun Monaten erhielt er dort die Stelle als Chef de Partie. 1996 folgte er Martin Surbeck in das Restaurant Brauerei Frohsinn in Arbon/SG als Küchenchef. In derselben Position erkochte er sich 2005 mit Martin Surbeck im «Sein» an der Zürcher Bahnhofstrasse 16 Gault-Millau-Punkte, ein Jahr später 17. 2010 kam ein Michelin-Stern dazu. Diese Auszeichnungen hielten die Köche, bis das «Sein» 2018 schloss.

Bis Ken Nakano seine Stelle beim heutigen Arbeitgeber im Restaurant Triangel in Zumikon/ZH annahm, verstrich ein halbes Jahr. «Bei den Gastgebern Sandra und Andy Tobler-Wismer sagte mein Bauchgefühl ja. Das Gesamtbild stimmte. Alles soll perfekt sein, wie auf dem Teller», sagt Ken

Nakano. Noch kocht er gemeinsam mit Andy Tobler. Damit sich dieser mit seiner Partnerin jedoch wieder vermehrt um die Gäste kümmern kann, sind sie auf der Suche nach einem Jungkoch.

*Kalbsjus nach alter Väter Sitte*

Ken Nakano verpasst Klassikern einen modernen französischen Touch. «Mir ist wichtig, dass die Gerichte leicht sind und alle Geschmacksnerven ansprechen.» Seine Philosophie spiegelt sich in der Vorspeise Cicorino Tardivo mit Burrata, Panko und Rosmarin-Orangensirup wider. Den Kalbshohrücken veredelt er mit fermentiertem Knoblauch, in Butter gedrehten Schwarzwurzeln und Winterspinat. Am wichtigsten aber sind ihm die französischen Saucen. «Das Kalbsjus-Rezept habe ich aus dem «Sein» mitgenommen. Dabei sind 40 Kilo Kalbsknochen die Basis für sechs Liter Jus.» Das meiste Fleisch bezieht Ken Nakano von Metzger Urs Widmer aus dem Toggenburg. Tolle Produkte begleiten ihn auch in seiner Freizeit. So ist er oft auf Märkten anzutreffen. «Ich denke stets ans Kochen, daran, was ich noch verbessern und ausprobieren könnte.» SARAH SIDLER



Mehr Informationen unter:  
www.restaurant-triangel.ch



Mehr Informationen unter:  
www.hotelgastrounion.ch

ANZEIGE

**Jede Woche, mehr als 1000 Aktionen**

**www.aligro.ch**

Gossau Frauenfeld Sargans Rapperswil Brüttisellen Bern Luzern Spreitenbach Pratteln

**ALIGRO**  
Frische. Qualität. Inspiration.