



Sabrina Voser kocht in einem traditionsreichen Betrieb: das Zunfthaus zur Waag am Münsterplatz in Zürich ist seit 1405 eine Adresse für gepflegte, gutbürgerliche Gastronomie. Und ausserdem das Zunftlokal der Weber, Hutmacher und Bleicher. Geleitet wird das Haus seit sechs Jahren von Sepp und Sandra Wimmer. Ihr Motto: Qualität muss täglich vorgelebt werden. Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Wärme für jeden Gast gehören dazu.

# Serie über die Junioren: Sabrina lotet gerne ihre eigenen Grenzen aus

Sabrina Voser (22) ist ein Wirbelwind. «Ich bin immer energiegeladener», sagt die ehrgeizige Nachwuchsköchin. Diese Energie investiert Sabrina in ihre Arbeit, aber daneben auch in die Juniorenkochenationalmannschaft des Schweizer Kochverbands. «Wir sind ein Superteam und halten zusammen», sagt sie. Mehr über die junge Aargauerin, ihren tollen Arbeitsort und ihre beruflichen Träume.

In der «eXpresso»-Serie über die Juniorenkochenationalmannschaft präsentiert jedes Teammitglied ein Gericht. Etwas möglichst Schönes soll es sein, das die Kochkunst gut repräsentiert. Sabrina Voser kniet sich in diese Aufgabe, denkt sich eine spannende Inszenierung mit Trockeneis aus, engagiert ihren Freund als Fotografen. Ihr Vater organisiert

sogar Schieferplatten und lässt sie passend zurechtschneiden. Sabrina: «Sie unterstützen mich alle super.» Das Resultat ist auf Seite 19 abgebildet. Es sagt mehr als 1000 Worte über die Köchin, welche ihre Lehre beim Wettbewerbsprofi René Frei, damals RehaClinic, Baden, absolvierte und bei Felix Episser im «Rigiblick» in Zürich gearbeitet hat.

**«Sehr gut gelungen», sagt ihr heutiger Chef Alain Koenig vom Zunfthaus Zur Waag in Zürich.**

Er gibt Sabrina Voser eine gute Qualifikation. «Sie ist eine unserer Besten in der Küche», meint der elssässische Küchenchef, der vor Zürich in deutschen und französi-

schen Topbetrieben gearbeitet hat. «Sabrina ist eine, die nie Nein sagt und immer da ist – auch wenns weh tut.» Sie sei zudem sehr interessiert und ehrgeizig. «Im Umgang ist sie angenehm, nicht aggressiv und immer guter Laune.» Sabrina ist ebenfalls zufrieden mit ihrer im Herbst 2009 angetretenen Stelle, denn der neue Küchenchef hat ein



Naturverbunden: Sabrina Vosers Grosseltern führten einen Bauernhof im Bezirk Baden (AG).



Hartnäckig: Am Kochlehrlingswettbewerb «Gusto» kochte sie sich zwei Mal auf den zweiten Rang.



In der Zunfthaus-Küche: Sabrina Voser, Küchenchef Alain Koenig, die Bankettleiterin Carmen Carderas, Fabio Gloor, der Freund Sabrinas und Fotograf in Ausbildung (mit ihm realisierte sie die Gerichtsidee Seite 19).



Vom Frühling inspirierte Vorspeise «Fashion by Sabrina». Grillierte Rotbarbe, gefüllt mit Bärlauchrisotto auf grünen Spargelspitzen und Bärlauchsenf. Links vom Fisch eine Flusskrebstranche. In den Schälchen rechts ein Spargelsalat mit Morcheln und ein Bärlauchsüppchen mit Spargelspitzen und einem Frühlingsblümchen.

FOTO: FABIO GLOOR

## Steckbrief von Sabrina Voser

**Geboren:** am 1. Februar 1988 im Sternzeichen Wassermann  
**Wohnort:** Fislisbach AG  
**Kochlehre:** RehaClinik Baden  
**Erfahrungen:** ein halbes Jahr im «Rigiblick» in Zürich gearbeitet. 2006 und 2007 am «Gusto» Praktika gewonnen im Restaurant Tantris in München und im Hotel Louis C. Jakob in Hamburg.  
**Vorbilder:** Philippe Rochat und Andreas Caminada («sie haben beide viel erreicht im Leben»)  
**Berufstraum:** Einmal bei Andreas Caminada arbeiten können. Möglichst weit in der Welt herumkommen, Sprachen und Kochstile kennen lernen.  
**Lieblingskochstil:** traditionelle Küche modern angerichtet  
**Lieblingessen:** «Mamis Essen»  
**Hobbys:** Gerichte austüfteln, Fitness, Snowboarden, Töff- und Autofahren  
**Wettbewerbe:** Aargauer Lehrlingswettbewerb, «Gusto» 2006 und 2007 je zweiter Platz, European Cooking Cup.

## Die Coaches der Junioren

### Rasmus Springbrunn: «Ein junges, wildes Team mit vielen neuen Ideen»

**eXpresso** Wofür trainiert die «Jugendnati» momentan? Wir trainieren für den Culinary World Cup Luxemburg im November dieses Jahres. Unser Ziel ist, den Weltmeistertitel der Schweizer Junioren von 2006 zu verteidigen.

**eXpresso** Stimmen die Voraussetzungen dafür, wie ist Ihr Gefühl? Es hat viele talentierte junge Berufsleute im Team. Sie sind sehr

interessiert und trainieren viel. Mein Gefühl ist gut für Luxemburg. **eXpresso** Wie würden Sie dieses Juniorenteam charakterisieren? Jung und wild, sie haben viele neue Ideen und Energie.

**eXpresso** Das Alterslimit für Juniorenteams ist vom Weltkochenverband WACS auf 25 Jahre festgelegt worden. Bisher war es 23. Was bedeutet das für Sie?

Das heisst, dass andere Länder jetzt mit älteren, erfahreneren Jungköchen antreten können. Da zahlt sich aus, dass Daniela Manser und Thierry Boilat schon viele Wettbewerbserfahrungen mitbringen.

Rasmus Springbrunn ist Küchenchef der Anstalten Witzwil, wo die Junioren trainieren dürfen und war in der Kochnationalmannschaft.



Rasmus Springbrunn

# SWISS CULINARY JUNIOR NATIONAL TEAM



Ein Berufsverband der Hotel & Gastro Union  
 Une société professionnelle d'Union



Sponsoring Partner

