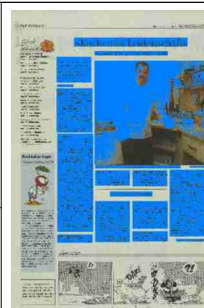


Datum: 17.01.2012

NEUE FRICKTALER ZEITUNG



Traitafina

Neue Fricktaler Zeitung AG
4310 Rheinfelden
061/ 835 00 35
www.nfz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'819
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Themen-Nr.: 565.2
Abo-Nr.: 1006984
Seite: 2
Fläche: 63'982 mm²

«Kochen ist Leidenschaft» Bekannter Koch gibt sein Wissen weiter



«Das war ein alter Traum von mir. Ich gebe mein Wissen gerne weiter», erklärt Pierre-Alain Favre.

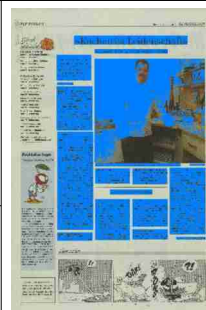
Foto: Valentin Zumsteg

ARGUS 
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 44823700
Ausschnitt Seite: 1/3



Neue Fricktaler Zeitung AG
4310 Rheinfelden
061/ 835 00 35
www.nfz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'819
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Themen-Nr.: 565.2
Abo-Nr.: 1006984
Seite: 2
Fläche: 63'982 mm²

Pierre-Alain Favre ist Koch, Verkaufsleiter und Gründer eines Kochateliers. Damit hat sich der ehemalige Wirt des «Schiffs» in Wallbach zusammen mit seiner Frau einen Traum verwirklicht.

Valentin Zumsteg

WALLBACH/MUMPF. «Kochen bedeutet für mich Kreativität und Leidenschaft», erklärt Pierre-Alain Favre. Er sitzt am Tisch seines Kochateliers «Cooking Inspiration» in Mumpf. Hier führt er zusammen mit seiner Frau Bernadette Favre (Gemeindevorsteherin von Wallbach) ein bis zwei Mal pro Monat Kochkurse für Privatpersonen und Firmenkunden durch, führt sie in die Geheimnisse der gehobenen Kochkunst ein. «Das war ein alter Traum von mir. Ich gebe mein Wissen gerne weiter», erklärt der 54-jährige Koch, der heute als Verkaufsleiter beim Gastro-Grosshändler Sçana Lebensmittel AG tätig ist.

Ein Jünger Escoffiers

«Kochen fordert die Auseinandersetzung mit den Rohprodukten gleichermaßen wie die Suche nach Harmonie. Es verlangt Ordnung, Disziplin und ruft nach schöpferischem Geist und Einfallsreichtum», so Favre. In seinem Atelier sollen alle etwas lernen können, egal ob Anfänger oder Fortgeschrittene. Im September 2011 hat er «Cooking Inspiration» lanciert. Die Nachfrage ist gross, viele Kurse sind schnell ausgebucht. Die Förderung der Kochkultur ist ihm ein grosses Anliegen. Favre engagiert sich als Vizepräsident beim Schweizer Ableger der Vereinigung «Disciples d'August Escoffier». Rund 170 Köche sind darin zusammengeschlossen. Sie sind «Jünger» des französischen Kochs August Escoffier (1836 – 1935), der die mo-

derne Küche begründet hat. «Escoffier hat das Fundament für alle heutigen Köche gelegt, auch wenn das nicht allen bewusst ist», erklärt Favre. Im nächsten Jahr übernimmt er das Präsidium des Vereins. «Es ist eine Ehre für mich, diese Vereinigung mit so vielen Spitzenköchen zu führen. Darauf freue ich mich.» Favre trainiert jeweils auch den Schweizer Jungkoch, der am internationalen Kochwettbewerb «Trophée Escoffier International» teilnimmt. «Die Schweizer Köche geniessen einen sehr guten Ruf. Das liegt zum einen an der Ausbildung und zum anderen an der grossen Anzahl an sehr guten Betrieben.»

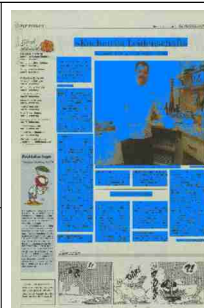
Speiseöl statt Schmieröl

Er selber hätte eigentlich ganz etwas anderes lernen sollen. «Mein Vater war Lastwagenchauffeur. Er wollte, dass ich Automechaniker werde, doch das war nichts für mich. Er war wohl etwas enttäuscht», erzählt er. Aus dem jungen Waadtländer, der seit über 20 Jahren in Wallbach wohnt, ist stattdessen ein Koch geworden. «Mein Onkel hatte ein Restaurant in Les Diablerets. Ich war als Kind häufig in den Ferien dort und habe in der Küche mitgeholfen, das hat mir gefallen.»

Nach der Lehrzeit arbeitete er als Jungkoch in Deutschland, Frankreich und Italien. Später wechselte er zur Mövenpick-Gruppe, wo er als Verkaufsplaner und Geschäftsführer tätig war. Favre suchte immer wieder die berufliche Herausforderung: So entwickelte er für die Lenzburger Firma Traitafina Convenience-Produkte für den Gastrobereich. Hatte er da als passionierter Koch keine Vor-

«Ich esse sehr gern»

behalte? «Wenn ein Koch sich dank der Convenience-Produkte auf das Wesentliche konzentrieren und kreativ sein kann, ist das nicht schlecht. Es braucht aber immer noch die gute



Neue Fricktaler Zeitung AG
4310 Rheinfelden
061/ 835 00 35
www.nfz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'819
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Themen-Nr.: 565.2
Abo-Nr.: 1006984
Seite: 2
Fläche: 63'982 mm²

Zubereitung in der Küche. Und nur mit Convenience-Produkten ist es natürlich nicht getan.»

Aus seiner Sicht hat in den letzten Jahren das Interesse am Kochen in der Bevölkerung deutlich zugenommen. «Das liegt auch an den Kochsendungen im Fernsehen.» Starköche wie Jamie Oliver findet er interessant. «Sie bringen frischen Wind in das Metier. Auch wenn ihre Methoden teilweise etwas speziell sind.»

«Ich esse sehr gerne»

Favre freut sich, dass gutes Essen für viele Menschen wichtig geworden ist. «Wenn die Leute mehr über die Zubereitung der Speisen wissen, dann schätzen sie gutes Essen in den Restaurants auch mehr. Sie sehen, wie viel Arbeit dahinter steckt.» Er hat zwischen 2002 und 2005 das Restaurant «Schiff» in Wallbach geführt und

es im Auftrag der Besitzer zu einer neuen Blüte gebracht. «Es war für mich aber von Anfang an klar, dass ich nach drei Jahren wieder aussteige.» Dass der Betrieb nach seinem Abgang ins Schlingern geriet und jetzt schon seit Jahren geschlossen ist, bedauert Favre.

«Ich esse sehr gerne, das sieht man mir leider an», sagt er mit einem Lachen. Für ein Diner bei einem Spitzenkoch nimmt er weite Wege auf sich. Das gehört für ihn zur Kultur. Die gute Küche und die Gastlichkeit sind sein Leben, er nimmt sich in seinen Kursen Zeit für die Leute. «Ich will mich auch etwas unterhalten können.» Dass er seine Frau in einem Restaurant kennengelernt hat, ist fast eine Selbstverständlichkeit.

www.cooking-inspiration.com