

Arbeit in der Kohlfirst-Küche als Motivation für «Beef Club»-Teilnahme

«In meiner Vision ist ein Altersheim eine Art Resort oder Hotel»

Eva Kunz | 15. Dezember 2020



Dario Demuth konnte die Jury mit seiner Kreation von sich überzeugen. Bild: Screenshot «Beef Club»

Der Küchenchef des Alterszentrums Kohlfirst steht im Finale der TV-Kochshow «Beef Club». Seine Arbeitsstelle inspirierte ihn zur Teilnahme.

Frischer Hopfen, Lichtwurzeln und Wiesenschwein. Daraus in einer Stunde zwei Gerichte zaubern und damit die Jury überzeugen – klingt gar nicht mal so einfach. Diese Herausforderung konnte Dario Demuth, der Küchenchef des Alterszentrums Kohlfirst in Feuerthalen, am vergangenen Donnerstag im Halbfinale der Kochsendung «Beef Club» meistern und steht damit im Finale.

An Wettbewerben und Shows teilzunehmen sei eigentlich nicht sein Ding. Dennoch hat sich Demuth dazu entschieden, beim «Beef Club» anzutreten.

Seine Arbeitsstelle im Kohlfirst hat ihn dazu motiviert. Als «Altersheimkoch» werde man in Gastronomiekreisen oft als zweitrangig betrachtet. Demuth wollte mit seiner Teilnahme darauf aufmerksam machen, dass es hier keinen Unterschied in der Qualität des Angebots geben muss.

«Das Restaurant des Alterszentrums Kohlfirst ist ein öffentlicher Gastrobetrieb, der nicht nur von Altersheimbewohnenden oder Angehörigen besucht werden kann», sagt er. Dafür hat er sich seit Antritt der Arbeitsstelle vor zweieinhalb Jahren stark gemacht. «In meiner Vision ist ein Altersheim eine Art Resort oder Hotel», sagt der Koch, «das für die Öffentlichkeit zugänglich ist, wo man essen gehen oder Kochkurse besuchen kann.» Beides hat er im Kohlfirst umsetzen können. Doch die aktuelle Lage hat genau diesen Zugang schwierig gemacht. Im Gegensatz zu anderen Sektoren des Altersheims hatte die Küche bisher keine Covid-19-Fälle. «Wir hatten Glück, aber es ist mental sehr herausfordernd», sagt er. Durch die strengen Hygieneregeln habe er aber keine Angst, dort zu arbeiten.

Neben seinem 100-Prozent-Pensum als Küchenchef sucht Demuth ständig neue Herausforderungen – immer im Zusammenhang mit seiner Leidenschaft: Kochen. So ist er nebenberuflich als Experte tätig und kreiert Rezepte für andere Küchen. Schon in seinem Elternhaus war die Küche der Mittelpunkt, um den sich alles drehte. «Essen und Trinken war immer sehr wichtig», erinnert Demuth sich zurück. Auch seine Berufswahl kam nicht von ungefähr: Sein Vater ist ebenfalls Koch. Mit ihm tauscht er sich leidenschaftlich gerne über alles rund ums Essen aus.

«Falls ich am Donnerstag gewinne, gehe ich mit meinem Vater nach Südfrankreich», sagt er. Denn dem Gewinner der aktuellen Staffel von «Beef Club» winkt eine Reise nach Menton und ein Besuch im weltbesten Restaurant «Mirazur».