

Furioser TV-Auftritt

Zentrum Kohlfirst-Küchenchef erreichte das Finale im «härtesten Kochduell der Schweiz»

Spricht man mit Dario Demuth, dem Küchenchef im Zentrum Kohlfirst, erlebt man ihn als freundlichen und ruhigen Bündner. Dass er auch anders kann als ruhig stellte er im Dezember im spektakulären SAT1-Kochwettkampf «Beef-Club» eindrücklich unter Beweis.

► Kurt Schmid

Ein unbeschriebenes Blatt ist der 35-jährige Dario Demuth beileibe nicht. Nach der Kochlehre führte ihn sein beruflicher Werdegang durch mehrere Fünfsterne-Häuser in der Schweiz und in verschiedene Restaurants und Hotels in Kanada, Nord- und Südamerika. Er war Bankettverantwortlicher am World Economic Forum in Davos und kochte anlässlich eines Bankettes des Bundesrates in Oslo für das norwegische Königshaus. Nach weiteren anspruchsvollen Aufgaben und der Weiterbildung zum «Chefkoch mit eidg. Fachausweis» verschlug es ihn der Liebe wegen nach Feuerthalen, wo er nun seit Oktober 2018 die Küche im Zentrum Kohlfirst leitet. Nebenbei entwickelte er früher Rezepte für andere Restaurants. Heute engagiert sich Demuth im Kanton Schaffhausen auch als Prüfungsexperte.

Koch gegen Koch

Der TV Sender SAT 1 nennt seine Koch Show «Beef-Club» das härteste Kochduell der Schweiz. Mit drei vorgeschriebenen Zutaten, welche die Kandidaten erst zu Beginn des



Dario Demuth ist Küchenchef im Zentrum Kohlfirst in Feuerthalen.

Kampfes erfahren, müssen sie in nur einer Stunde ihre Kreativität und ihr Talent unter Beweis stellen und der Jury zwei Gerichte präsentieren. Dabei spielt das Fleisch die grösste Rolle und es gilt auch mit eher ausgefallenen Fleischstücken zu arbeiten, nicht nur mit dem Filet. Acht talentierte Köche, welche sich in einem aufwändigen Casting für die Show qualifiziert haben, treten jeweils zu zweit gegen einander an, wobei nur der Sieger des Duells eine Runde weiter kommt. Als Jury amten Spitzenkoch Jacky Donatz, Foodbloggerin Anastasia

Lammer und Gastrokritiker Andrin C. Willi.

Nach der grössten Herausforderung bei diesem Wettbewerb gefragt, sagt Demuth zum Feuerthaler Anzeiger: «Natürlich war der Zeitdruck enorm, damit konnte ich aber mit meiner Erfahrung umgehen. Schwieriger empfand ich, möglichst allen unterschiedlichen Erwartungen der drei Jury-Mitglieder gerecht zu werden». Dies ist ihm offensichtlich gelungen, denn der Kohlfirst-Küchenchef kochte sich Runde um Runde bis ins Finale, welches am 17. Dezember 2020 zur besten Sendezeit ausgestrahlt wurde.

Sein Final-Gericht: *Mariniertes Flat Iron Tartar mit Kartoffel-Schwarzkohle-Espuma, einem pochierten Ei und geröstetem Brotcrumble als Vorspeise. Der Hauptgang war ein Kalbsschulterragout mit Gemüse, Hartweizengriesspolenta mit Nussbutter und Aronia-Beerensaft sowie caramelisierte Aronia-Beeren und Parmesan-Cracker.*

Wohlverstanden, das ganze Gericht musste in einer (!) Stunde geplant, vorbereitet, gekocht und schliesslich noch per-

fekt angerichtet werden! Damit gewann Dario Demuth zwar nicht die Schlemmerreise ins aktuell beste Restaurant der Welt, aber mit seinem sensationellen zweiten Platz der gesamten Staffel ist er mehr als zufrieden!

Kochen mit dem «Beef-Club» Finalisten

Für ihn habe sich die Teilnahme allemal gelohnt sagt Demuth, der für seine hervorragende Leistung mit einer teuren Küchenmaschine belohnt wurde: «Ich habe dabei viele interessante Leute kennen gelernt. Überrascht war ich vor allem über die vielen positiven Reaktionen. Bereits wenige Minuten nach der Ausstrahlung der Vorrunde hatte ich sehr viele Nachrichten auf dem Handy und mit jeder weiteren Runde wurden es mehr». Mitgefremt hat man sich natürlich auch im Zentrum Kohlfirst, wo die Bewohnerinnen und Bewohner über die Teilnahme ihres Küchenchefs informiert wurden und jeweils am Donnerstagabend mit ihm mitfeiern konnten.

Übrigens können sich nicht nur Bewohnende des Zentrums und Gäste des öffentlichen Restaurants im Hause (z.Zt. allerdings aufgrund der Corona-Massnahmen geschlossen) vom Können der Kohlfirst-Küchenschmannschaft mit ihrem Chef Dario Demuth überzeugen: Sobald sich die Corona-Situation im Land genügend beruhigt hat und es wieder möglich ist, wird er in der hauseigenen Kochschule wieder Kochkurse und Kochabende für Jedermann anbieten. Die Beef-Club-Folgen mit Dario Demuth können auch im Internet unter <https://www.beefclub.tv/videofolgen-2020/> angesehen werden.



Trotz höchstem Zeitdruck alles im Griff: Dario Demuth kochte sich im «Beef-Club» bis ins Finale.

Fotos: ks/SAT1