



Philipp Schneider, 29-jährig,
erfolgreicher Juniorchef,
Restaurant Krone, Mosnang.

ruf weiterzugeben und die Basisausbildung zu stärken. Wir müssen etwas tun, denn die Zahlen der Schulabgänger, die Koch werden wollen, sind rückläufig», erklärt Philipp Schneider. Er ärgert sich, wenn sich Berufskollegen in TV-Kochsendungen hinreissen lassen, nur den halben Fisch zu verwerten oder das Lammkarree auf dem falschen Brett zu schneiden. Nachwuchsförderung betreibt er ehrgeizig und mit Freude. Im vergangenen Oktober leitete Philipp Schneider ein junges ArtSkills-Kochteam aus der Ostschweiz. Zu acht traten sie an zur Olympiade der Köche in Erfurt. Rund 1800 Köche aus 59 Nationen arbeiteten tagelang in gläsernen Küchen. Sein Team feierte gleich doppelten Erfolg: Bei den Patisseries gewannen die Ostschweizer eine Goldmedaille, und in der Kategorie Culinary Artistic reichte es für eine silberne Auszeichnung. Die Herausforderung begann für Philipp Schneider schon bei den Zollabklärungen für die Einfuhr von Lebensmitteln nach Deutschland. Auch aktuell ist der Juniorchef der «Krone», Mosnang, oft mit administrativer Hintergrundarbeit beschäftigt.

Auf keinen Fall will Philipp Schneider den Kontakt zum Herd verlieren. Auf die Frage, wer zu Hause der Boss am Herd ist, nennt er sofort seinen Vater: «Wir sind uns sehr ähnlich, das läuft harmonisch. Impulsiv werden wir nur in der Hektik, wegen unterschiedlicher Vorstellungen darüber, wie ein Teller aussehen soll. Ich mag es eine Spur weniger dekorativ.» Noch etwas plant der Juniorchef mit der Übernahme des Restaurants, etwa in einem Jahr, zu ändern. Der neue Dreischichtbetrieb soll nicht nur den angestellten Köchen und Lernenden geregelte Arbeitszeiten ermöglichen, sondern auch ihm. Denn er möchte Zeit mit seiner Familie verbringen. Er genießt es, sich von seiner Frau Astrid kochen zu lassen und dem einjährigen Sohn Silvano beim Essen zu helfen. Mit der Betriebsübernahme wird die junge Gastronomenfamilie die elterliche Wohnung im oberen Stock des Restaurants beziehen. Mosnang bedeutet ihnen Heimat. Wie andere Jungköche arbeitend um die Welt reisen, das wollte Philipp Schneider nie.

Katja Nideröst: Text & Bild

«Meine Stube, die Küche»

In einer Küche fühlt sich Philipp Schneider wohl. Mit einem Kochlöffel im Mund ist er quasi aufgewachsen. Schon als Dreikäsehoch wollte er sich nützlich machen im Restaurant der Eltern, in der «Krone», Mosnang, und verlangte dafür nach der weissen Gastrokleidung, wie sie typischerweise von Köchen getragen wird. Und schon in der Primarschule begann er Rezepte auszutüfteln. Für den Zweitgeborenen war klar, dass er Koch werden und in die Fussstapfen des Vaters treten will. Sogar die Ausbildung absolvierte er im Familienbetrieb. Freiwillig, wie er betont. «Und jetzt bin ich 29 Jahre alt und habe immer noch kein eigenes Kochbuch herausgegeben», sagt Philipp Schneider amüsiert. Statt Kochbuchautor wurde er Chefkoch mit Ausbildungsverantwortung. Fünf Jahre lang hat er in überbetrieblichen Kursen junge Berufskolleginnen und -kollegen gefördert. «Es geht darum, die Leidenschaft für unseren Be-