

Sven Krattenmacher

Alter **24**

Stellung **Jungkoch**

Die Beiz **Abgelegen mit Aussicht in**

die Natur und Einsicht in die urige Stube

Sein Gericht **Hirschkalbsragout**

Kochen ist **«das Hobby mit**

der Arbeit verbinden.»

In der Freizeit **«Beim Fischen.»**

Zukunftspläne **«Das eigene Restaurant**

oder Hotel.»

Restaurant Waldrose

Boxloo 574

9512 Rossrüti

071 565 19 20

www.waldrose.ch



Hirschkalbsragout

Stiller Schaffer: Sven Krattenmacher

Eigentlich wollte Karin Mueller, die Chefin von Jungkoch Sven Krattenmacher, das Thema Gastgewerbe hinter sich lassen. Sie, die im Restaurant ihrer Eltern aufgewachsen war, die Hotelfachschule in Lausanne besucht und in verschiedenen Restaurations- und Hotelbetrieben gearbeitet hatte, war auf der Suche nach einem schönen Platz für sich, ihren Mann und ihre Pferde. Gefunden hat sie die Waldrose oberhalb von Wil im Kanton Sankt Gallen. Dieser Gunstplatz hat sie gepackt und nicht mehr losgelassen. Sie hat das Anwesen mit Finger-spitzengefühl renoviert und 2016 wieder eröffnet. So ist sie in ihr Metier zurückgekehrt. Einfach etwas anders als bisher. Sie ist aus ihrem Deux-Pièces aus- und in die Kochjacke eingestiegen und hat den Schreibtisch mit dem Kochherd getauscht. Nun steht sie professionell am Herd und verwöhnt ihre Gäste mit Leidenschaft, Stolz und Überzeugung. Unterstützt wird

sie dabei von ihrem Jungkoch Sven Krattenmacher. Er ist ein stiller Schaffer, der über den ausgereiften Genuss und den leisen Luxus seiner Chefin staunt und mit ihr gemeinsam Ideen spinnt, sie testet, verbessert und dann den Gästen aufischt, die schnell zu Wiederholungstätern werden. Die Stube ist klein, wer nicht reserviert, bleibt aussen vor. Seine Ausbildung hat Sven Krattenmacher im zürcherischen Seebach im Hotel Landhaus absolviert. Das exakte und saubere Arbeiten seines Lehrmeisters Aurelio Carral und dessen grosses Fachwissen beeindruckten ihn, und er ist heute noch dankbar für die guten Ausbildungsjahre. In die Küche und an den Herd kam er durch seine Schwester Samantha, die heutige Geschäftsführerin von Rolli's Steakhouse in Schlieren, die ihn anspornte und ihm Mut machte, das im Hauswirtschaftsunterricht Erlernte als Beruf weiter umzusetzen. Sven Krattenmacher wird seinen Weg gehen. Nicht als Senkrechtstarter, aber mit Beharrlichkeit wird er sich seinen Traum des eigenen Restaurants erfüllen. Zeit benötigt auch das Hirschkalbsragout vom Schlegel, das er für Salz & Pfeffer kocht. Zartes Wildfleisch, in einer Konzentration von Aromen. Klar hatte das Hirschkalb Pech und hatten wir Glück, dass ihm der lokale Jäger über den Weg gelaufen ist. Dass das Leben ungerecht ist, wissen wir alle, aber alle Waldrose-Frischlinge wissen noch nicht, wie gut das munden kann. ■