



Aline Born im Gourmetrestaurant Mille privé in Kirchdorf. «Ich lerne hier viel», sagt sie. Der Grund: In der Küche stehen ihr Chef Urs Messerli und sie. Der Spitzenkoch nennt seinen Stil «moderne Aroma- und Sensorikküche». Im Sommer kommt ein Kochbuch heraus, bei dem Aline Born mitwirkte.

Neu in der «Jugendnati»: Aline Born ist die rechte Hand Urs Messerlis

Die Bernerin Aline Born ist neu zum Schweizer Juniorenkochenationalteam des Kochverbands gestossen. Am Culinary World Cup 2010 in Luxemburg half sie Daniela Manser in der Pâtisserie und gewann mit

den Junioren den Weltmeistertitel. Die 22-Jährige ist Köchin aus Leidenschaft. Sie lernte zuerst einmal Damenschneiderin, bevor sie entdeckte, dass ihr Haute Cuisine besser gefällt als Haute Couture.

Aline Born geht professionell vor: Sie schickt dem Journalisten zuerst ein Mail mit Downloads aller Zeitungsartikel und TV-Beiträge, in denen sie bereits porträtiert wurde. Für eine Weihnachtssendung des Schweizer Fernsehens mit Moderator Dani Fohrler zauberten sie und ein Kollege zum Beispiel im Kurhaus Bergün ein Dreigang-Menü.

werb der «Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse» in Interlaken. «Ich bin recht zielbewusst», sagt Aline Born über sich selbst. Halbe Sachen liegen ihr nicht. Wenn sie etwas mache, wolle sie es gut machen. «Ich bin ehrgeizig, ein wenig chaotisch und manchmal eigen-sinnig», sagt die junge Frau. Sie ist

aber kein verbissener Typ, lacht oft im Gespräch und redet schnell. Sie wollte schon immer Köchin werden. Weil die Eltern dem zarten Mädchen die Ausbildung mit den speziellen Arbeitszeiten aber nicht zumuten wollten, lernte sie mit 15 Jahren zuerst «etwas Ruhiges». Sie wurde Damenschneiderin und

machte die Berufsmatura. Doch lange hielt sie es im Erstberuf nicht aus, obwohl sie auch diesen als kreativ und abwechslungsreich empfindet. Doch die Gastronomie mit ihrer Dynamik und ihren vielen Herausforderungen liegt ihr mehr. Nach Sprachaufenthalten machte sie ihr Hobby, das Kochen, zum



Aline Born (unten rechts) feiert im November in Luxemburg mit der «Jugendnati» den Weltmeistertitel.



Aline Born hilft am Culinary World Cup in Luxemburg in der Pâtisserie.



Damit gewann sie den Lehrlingswettbewerb der Jeunes Restaurateurs: In Süssholz geräucherter Saibling, Saibling-Wonton und -Tatar, süss-saurer Fenchelsalat, Fenchelpüree, kandiertes Süssholz und Lakritzkaramell. Das Rezept finden Sie auf www.juniorenkochenationalmannschaft.ch

Steckbrief von Aline Born

Geboren: Am 22. September 1988 im Sternzeichen Jungfrau
Wohnort: Stadt Bern
Hobbys: «Kochen! Als Ausgleich ein wenig Yoga und Sport, ich jogge gerne und fahre Velo.»
Kochlehre: Erstes Jahr im Restaurant Schloss Bümpliz und zweites im «Mille sens» in Bern
Vorbilder: Urs Messerli und Andreas Caminada
Lieblingessen: «Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum kann ich immer essen.»
Was sie nicht isst: Fleisch (aus ökologischen Gründen ist sie seit vier Jahren Vegetarierin)
Lieblingskochstil: «Ich suche ihn noch. Frisch und einfach mit speziellen Produkten.»
Wettbewerbe: «gusto09» dritter Platz. 2010 im Qualifikationsverfahren Kantonsbeste mit Note 5,8 (zweitbesten Abschluss der Schweiz), Siegerin am Lehrlingswettbewerb der Jeunes Restaurateurs und Weltmeistertitel mit der Juniorenkochenati in Luxemburg.



Am Lehrlingswettbewerb «gusto» eroberte sie 2009 den dritten Platz.

«Beste Nachwuchsköchin aus Bern» titelte 2010 die «Berner Zeitung» in einem Hauptartikel.

Das war, als sie im letzten Jahr das Qualifikationsverfahren als Kantonsbeste abgeschlossen hatte. Für «20 Minuten» ist sie «der neue Star der Jungköche», denn sie gewann 2010 auch den Lehrlingswettbewerb



Aline Born vor ihrem Arbeitsort in Kirchdorf. Der ehemalige Spycher (rechts) ist heute das «Mille privé».



Die Köchin mit ihrem Lehrmeister Urs Messerli an der Diplomfeier 2010 – sie war die Kantonsbeste.



2010 gewann Aline Born auch den Lehrlingswettbewerb der «Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse».

Beruf und begann mit 19 Jahren eine verkürzte Kochlehre (siehe Kasten rechts).

Heute arbeitet Aline Born beim Spitzenkoch Urs Messerli in dessen Gourmetrestaurant Mille privé in Kirchdorf. Sie profitiere sehr beim ehemaligen Mitglied der Kochnationalmannschaft, sagt die Köchin. «Er ist ausgebildeter Sensoriker und ich lerne viel über Aroma und Geschmack», erklärt sie.

Was sind ihre beruflichen Ziele? «Ich würde gerne einmal mit Andreas Caminada im Restaurant Schloss Schauenstein am Herd ste-

hen.» Essen durfte sie bereits bei ihm an einem Betriebsausflug mit Spitzenköchen. «Es war perfekt», schwärmt sie. Alle am Tisch seien gleicher Meinung gewesen – und das will etwas heissen bei Köchen.

Sie nennt sich übrigens lieber Koch als Köchin. «Köchin ist die offizielle Berufsbezeichnung, ich weiss», sagt sie. Aber in der Branche spricht man vom Koch und mir ist diese Bezeichnung lieber.» Aline Born will also an die Spitze. Ihren Traum hat sie bereits klar vor Augen: «Ich möchte einmal ein eigenes kleines Hotel führen», erklärt

sie. Sieben Zimmer soll es haben und ein 30-plätziges Gourmetlokal. «Mit Essen alleine ist es schwierig, Geld zu verdienen», sagt die junge Frau, «mit den Zimmern könnte ich mir ein Grundeinkommen sichern.»

Einen Schwerpunkt setzt Aline Born in der vegetarischen Küche. «Es gibt leider viel zu wenige Angebote im Gourmetbereich», sagt sie. Das wird sich aber bald ändern, wenn die junge Köchin weiterhin so viel Gas gibt wie heute.

marc.benedetti@gastroneus.ch
 Infos zum Betrieb: www.millesens.ch

SWISS CULINARY JUNIOR NATIONAL TEAM



Ein Berufsverband der Hotel & Gastro Union



Sponsoring Partner

