

Jean-Yves Thomas und das Hotel Forni, Airolo

Eine Leidenschaft

Die unwahrscheinliche Vielfalt völlig verkannter, dennoch grandioser Schweizer Weine stellte [Wein-Events](#) eine gewisse Herausforderung. Aus diesem Grund wurde entschieden, mit einem unserer guten Freunde mitzuarbeiten. Jean-Yves Thomas verliess im Frühling 2008 das [Hotel Forni](#), wo er seine leidenschaftliche und wiederholt ausgezeichnete Tätigkeit als Chefkoch ausübte, aus gesundheitlichen Gründen. Die engagierten Gourmets der Schweiz kennen seit langen Jahren Jean-Yves. Die Auszeichnungen in der Fachpresse wie [Gault-Millau](#), „[Tessin geht aus](#)“¹, ja sogar [Weinwisser](#) sowie in der Allgemeinpresse wie [Bilanz](#), Schweizer Illustrierte usw. haben das Berufsleben von Jean-Yves stets begleitet, was ihn allerdings nie beeinflusst hat. Leidenschaft und Bescheidenheit, die Liebe der guten Arbeit, die unersättliche Freude daran, die Kundschaft zu begeistern, gelten heute als Schlüssel zum Erfolg unseres Freundes.



v.l.n.r.: J.F. Guyard, Jean-Yves Thomas und M. Rak, Inhaber von [Wein-Events](#)

Sehr früh entschied sich der Bretoner Jean-Yves Thomas für eine Ausbildung als Koch und schliesslich seine Studienzeit mit einem Diplom als Chefkoch in Rennes ab. Diese Zeit brachte ihn u.a. nach Paris, in die Provence, auf die Loire, wo

er stets die Gelegenheit erhielt, mit berühmten Köchen zu arbeiten.

Zwischen 1981 und 1989 ist Jean-Yves in Biasca, Tessin, in verschiedenen Restaurants tätig gewesen. Er erhielt das angestrebte Zeugnis dank dem, er seinen Beruf selbständig ausüben durfte. Jean-Yves begann selbständig im „alla Stazione“ in Lavorgo TI, wo er durch [Vinum](#) die Auszeichnung als bestes Autobahnrestaurant der ganzen Schweiz erhielt. Kurz danach kamen die 15 Punkte Gault-Millau. Man muss sich das Bild der Autofahrer und zugleich unabdingbaren Gourmets vorstellen, die von der ganzen Schweiz nach Lavorgo fuhren, um die kreative und raffinierte Küche von Jean-Yves zu geniessen. ebenfalls verfügte Jean-Yves über die grossartigste Käseplatte des ganzen Tessins. Die Käse-Auswahl war einfach verblüffend und bleibt meines Erachtens in der ganzen Schweiz ziemlich unerreicht.



Jean-Yves Thomas, mal (oben) mit dem grossen [Luigi Veronelli](#), mal (unten) mit [Rocco Lettieri](#) (Mitte), damaliger Schweizer Herausgeber des Guide Veronelli, und Nereo Cambroggio (links), lokale Persönlichkeit.

¹ In der Ausgabe 2006/07 konnte folgendes im Restaurant-Führer „Tessin geht aus“ (Seite 66) gelesen werden: „Airolo. Forni, Licht am Ende des Tunnels“. Der Restaurant-Führer zeigte sich derart begeistert, dass die Bewertung mit „Trouvaille für Geniesser: Rang 2“ ausfiel.

1997, nach einem ersten gesundheitlichen Unfall, war Jean-Yves in Tremona, in der Antica Osteria, tätig und wurde durch Gault-Millau mit 14 Punkten ausgezeichnet „**Indessen wissen wir, dass Jean-Yves Thomas noch zu anderem fähig wäre, und warten geduldig, bis er alle seine Talente entfaltet und sich den 15. Punkt zurückeroberbt.**“.

1999 wurde Jean-Yves Thomas Chef-Koch im [Hotel Forni](#), Airolo.

Am 29. August 2001 werden das [Restaurant Forni](#), dessen Besitzer Marzio Forni und dessen Chef Koch durch den sehr angesehenen Orden der Grandprix mit beneideten Auszeichnungen erkoren: Das Forni verfüge mit mehr als 600 Positionen über die beste Weinkarte des Tessins, beide Herren wurden für ihre gemeinsame Passion für den Wein und die dementsprechende Verbindung zu den Speisen im Orden aufgenommen. In der Ausgabe 03/2006 schrieb **Weinwischer** lobende Worten über das Hotel Forni und dessen „begeisterte Auswahl [, bei der es] verdammt schwierig ist, sich für einen der vielen schönen Weine zu entscheiden“. Im Hotel Forni waren die Teamseele und die Freundschaft zwischen Marzio Forni und Jean-Yves Thomas derart ausgeprägt, dass eine Stammkundschaft schnell entstand, bei der die Weinliebhaber ein wichtiges Bataillon bildeten. Beim Forni standen und stehen nach wie vor nur trinkreife Weine... Oktober 2004 schrieb **Martin Kilchmann** in der [Bilanz](#) „Einmal anders tanken in Airolo: Im Forni inspiriert Jean-Yves Thomas mit einer verrückten, leidenschaftlichen Küche. Und stets mit passenden Weinen“. Im gleichen Jahr erhielt das Forni durch den **Wine Spectator** die Auszeichnung „Best of Award of Excellence (2004)“ für „one of the most outstanding restaurant wine lists in the world“.

Mai 2005 durften die 700 Teilnehmer der Generalversammlung von [GastroSuisse](#) den Talenten von Jean-Yves im Rahmen eines Galamenüs in Lugano begegnen. Unter den Speisen befanden sich 14 Kg Bärlauch des Waldes von Monte Ceneri, 2 Kg Wildkresse der Ufer des Flusses Vedeggio, 6 Kg Wildthymian von Piani di Magadino, 20

Kg Spugnole des Tessins, 25 Kg Chanterelles (Pfifferlinge) aus dem Wald der Valcolla, 6 Kg Käse für die Polenta, 120 Kg Luccio-perca aus den Seen von Lugano und Maggiore, 150 Kg Trauben „Isabella“ von Sopraceneri, 1'500 Zucchini-blumen,... Jean-Yves verwöhnte die Gäste mit seiner delizösen Torta Isabella.

...
Im Verlauf des Jahres 2007, als die Fachärzte des Spitals Bellinzona Jean-Yves auf seinen sich verschlimmernden Gesundheitszustand aufmerksam machten, wurde der Akzent auf eine neue Stilrichtung im Weinbereich verstärkt: Das Hotel Forni soll sich im Bereich der besten Schweizer Weine deutlich positionieren. Was bisher für den Tessin flächendeckend erfolgreich durchgesetzt wurde, war nun für alle Kantone zu verwirklichen.



Der Kreis ist geschlossen. Im Frühling 2008 musste Jean-Yves seinen Beruf aufgeben. Es gibt Spiele, die man lieber nicht spielt. Wir, Wein-Events, wünschen dem Hotel Forni nach wie vor den ganzen verdienten Erfolg für dieses unermüdliche Werk, das bisher mit so viel Anerkennung der Kundschaft, der Gastronomen und der Presse hochgelobt wurde, und unserem Freund Jean-Yves Thomas die gleiche Passion und die gleiche unerschöpfliche Kraft im Leben.

Autor: Jean François Guyard
12.04.2009
© Der Autor

Dieser Text ist zur Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit dem Urheber vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.