

Vom Einzelkämpfer zum Teamplayer

Früher war Patrick Mumenthaler Spitzensportler im Kunstturnen. Heute betreibt er Spitzensport in der Küche und bereitet sich mit der Kochnationalmannschaft auf die WM vor.

Wie man mit Druck umgeht, weiss Patrick Mumenthaler ganz genau. Acht Jahre lang war er als Kunstturner im Spitzensport tätig und hat gelernt, jahrelanges Training im entscheidenden Moment auf Knopfdruck abzurufen. Nervosität kennt er kaum. «Wenn ich weiss, dass ich gut vorbereitet bin, bin ich auch bei wichtigen Wettbewerben ruhig», sagt der 25-jährige Thuner.

Den Spitzensport hat der gelernte Konditor-Confiseur und Koch mittlerweile an den Nagel gehängt. Doch die Lust an Wettbewerben, sei es in der Turnhalle oder in der Küche, ist ihm geblieben: «Mich mit anderen zu messen, hilft mir zu sehen, wo ich stehe.» Dabei wird er tatkräftig von seiner Familie unterstützt, von welcher er das Gastro-Gen geerbt hat. Nach dem Sieg am Marmite Youngster 2021 in der Kategorie Pâtisserie wird er dieses Jahr seinen ersten Teamwettbewerb bestreiten. Als neuestes Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft fährt er im November an den Culinary World Cup nach Luxemburg. Neuland für den eigentlich Wettbe-



Patrick Mumenthaler ist das neueste Mitglied der Kochnationalmannschaft.

werbserproben: «Ein Teamwettbewerb erfordert eine ganz andere Herangehensweise. Aber das Team hat mich total herzlich aufgenommen und die Zusammenarbeit macht sehr viel Spass.» Im Team ist Patrick Mumenthaler gemeinsam mit Pietro Leanza für die Pâtisserie zuständig. «Derzeit gilt es, die Friandises zu optimieren und die Abläufe zu perfektionieren», sagt er. Die grösste Herausforderung sieht er in den Wettbewerbsbedingungen vor Ort: «Man weiss ja nicht, mit welchen Geräten man arbeiten wird, wie hoch die Luftfeuchtigkeit im Raum ist oder welche Temperaturen dort herrschen.» Gerade in der Pâtisserie können solche Details am Ende entscheidend sein.

«Dort gab es nur eine Pâtisserie für ganz unterschiedliche Restaurants. Das reichte von asiatisch über orientalisch und traditionell schweizerisch bis zur gesunden Küche für Kurgäste.» In der Confitserie Steinmann in Thun/BE sammelte er als Teamleiter zudem Erfahrungen in Hygiene und Arbeitssicherheit. Heute ist er im Casino Bern tätig und schätzt die Vielfalt des Betriebs: «Als Souschef und stellvertretender Chef pâtissier trage ich viel Verantwortung und darf mich kreativ austoben.» Auch für die Vorbereitungen für den Culinary World Cup erhält er Unterstützung von Vorgesetzten und hat genügend Zeit, um regelmässig zu trainieren.

Beste Voraussetzungen, um in Luxemburg alles zu geben. Denn wie im Spitzensport hat Patrick Mumenthaler auch an Kochwettbewerben das Ziel klar vor Augen: Ein Platz auf dem Treppchen soll es sein – den er gerne mit seinen Teamkollegen teilt.

Von asiatisch bis schweizerisch

In zwölf verschiedenen Berufen schnupperte Mumenthaler, bis er die Pâtisserie für sich entdeckte. Aber von da an wollte er nichts anderes mehr machen: «Das Kleine und Feine liegt mir einfach.» Besonders viel Erfahrung konnte er im Bürgenstock Resort im Kanton Nidwalden sammeln.

SWISS CULINARY NATIONAL TEAMS

SCHWEIZER KOCHVERBAND



Das Casino Bern vereint die Bereiche Kultur, Gastronomie und Event im Herzen der Stadt Bern unter einem Dach.

BILDER ZVG



Mehr Informationen unter: hotelgastrounion.ch

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsor:
Swica Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG,
Electrolux Professional

Ausrüster:
Gastroimpuls, KAI/sknife,
Kentaur Work Wear,
Oehrli Berufsmode

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
Aligro, Ben's Original, Hero,
Pacojet, Saviva Food Services

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi Food Service,
Hug AG, Transgourmet/Prodega, Wiberg

ANZEIGE

Reise an die Kochweltmeisterschaft zu gewinnen.

swica.ch/de/hotelgastrounion

WARUM VERTRAUT DIE HGU AUF DIE NUMMER 1?

WEIL GESUNDHEIT ALLES IST

SWICA

In Partnerschaft mit

SWICA ist der verlässliche Partner, wenn es um erstklassige Versicherungslösungen geht. Dank der Partnerschaft zwischen der HGU und SWICA sowie dem BENEVITA Bonusprogramm erhalten Sie attraktive Prämienrabatte auf die Zusatzversicherung COMPLETA TOP und alle HOSPITA Spitalversicherungen. Sprechen Sie mit uns über Ihren Versicherungsschutz. **Telefon 0800 80 90 80 oder swica.ch/de/hotelgastrounion**

HOTEL & GASTRO
UNION
seit 1886