

Zwischen Riz Casimir in der Kaserne und Kochkunst an der WM

Die 22-jährige Dalila Zambelli ist das neueste Mitglied der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft. In ihrem Alltag kocht sie täglich für rund 300 Personen.

Wenn ihr Vater früher in der Küche stand, war Dalila Zambelli nicht weit. Schon als Kind liess sie sich keine Gelegenheit entgehen, in die Töpfe zu schauen und mitzuhelfen. Daher war für die heute 22-Jährige bei der Berufswahl sofort klar, was sie werden wollte: Köchin. «Viele Menschen haben mir aber davon abgeraten. Der Beruf sei zu streng für eine Frau, zu stressig und der Umgangston rau.» Sie liess sich kurzfristig von ihrem Weg abbringen und begann eine kaufmännische Lehre. Später ging die Tessinerin nach Deutschland, um besser Deutsch zu lernen. Als sie zurückkam, war klar: Das Kaufmännische war nicht ihres. Und so begann sie doch noch eine Ausbildung als Köchin. «Das Kochen ist wie eine Kunst, man muss das Handwerk beherrschen und gleichzeitig fantasievoll sein», sagt sie. Heute kann sie sich nichts anderes mehr vorstellen.

Disziplin in der Armeeküche

Ihre Lehre absolviert Dalila Zambelli nicht in einem Gourmet-Restaurant oder einem Fünf-Sterne-Haus, sondern bei der Armee am Waffenplatz in Isonne/TI. Dafür hat sie sich ganz bewusst entschieden:

«Zum einen wollte ich in die Gemeinschaftsgastronomie, damit mir mehr Zeit zum Lernen bleibt. Zum anderen schätze ich klare Strukturen und Disziplin.» Jede Küche habe ihre eigenen Herausforderungen: «In Isonne schicken wir bis zu 400 Portionen gleichzeitig. In einem Restaurant bist du dafür über Mittag zwei Stunden lang voll unter Druck. Beides ist streng.» Nach dem Lehrabschluss im Sommer möchte sie in ein Restaurant wechseln, um auch diese Erfahrung machen zu können.

Der Kontrast zwischen ihrem Arbeitsalltag und der Kochkunst, mit der sie sich seit ihrer Teilnahme am Lernendenwettbewerb Gusto 21 beschäftigt, ist riesig. Hier Riz Casimir für 300 Personen, dort Zander-Bällchen mit Mandelkruste für die hochkarätige Jury. Dalila Zambelli schätzt diese Gegensätze: «Für 300 Personen zu kochen, ist ja nicht einfacher. Es braucht viel Organisationstalent und Koordination, was mir nun auch bei



Dalila Zambelli schätzt die Disziplin am Waffenplatz Isonne. ZVG


**SWISS
CULINARY
NATIONAL
TEAMS**

 SCHWEIZER
KOCHVERBAND



Mehr Informationen unter:
hotelgastrounion.ch



Auf dem Waffenplatz in Isonne/TI werden angehende Grenadiere und Fallschirmaufklärer ausgebildet. In der Küche steht hier unter anderem Dalila Zambelli, die im vergangenen Jahr den Lernendenwettbewerb Gusto gewann. NICOLA PITARO/VBS

der Vorbereitung auf Kochwettbewerbe zugute kommt.»

Nach dem «Gusto»-Sieg wurde das Jungtalent für die Junioren-Kochnationalmannschaft angefragt. Sie überlegte nicht lange und sagte zu: «Ich denke, dass ich von dieser Erfahrung nur profitieren kann. Ich habe vor, während der Zeit viel zu lernen und an mir und meinen Fähigkeiten zu arbeiten.» Dalila Zambelli ist das neueste Mitglied der Junioren-Mannschaft, die im Herbst nach Luxemburg an den Culinary World Cup

fährt. Derzeit ist sie Mädchen für alles und springt ein, wo immer jemand Hilfe benötigt.

Die junge Tessinerin fühlt sich wohl im Team: «Ich wurde sehr herzlich von allen aufgenommen und freue mich auf die bevorstehende Zeit.» Die nächsten Monate werden mit den anstehenden Trainings und Testläufen im Hinblick auf den Culinary World Cup intensiv. Denn um im November wie geplant ganz vorne mitmischen zu können, muss am Ende jedes Detail stimmen. ANGELA HÜPPI

Nächste Testläufe der Mannschaften

Junioren

20. 5., 18.30 Uhr, Rotkreuz
19. 8., 18.30 Uhr, Weggis
23. 9., 18.30 Uhr, Luzern

Kochnationalmannschaft

29. 4., 18.30 Uhr, Luzern
21. 6., 11.30 Uhr, Vitznau
9. 9., 18.30 Uhr, Luzern

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsor:
Swica Gesundheitsorganisation

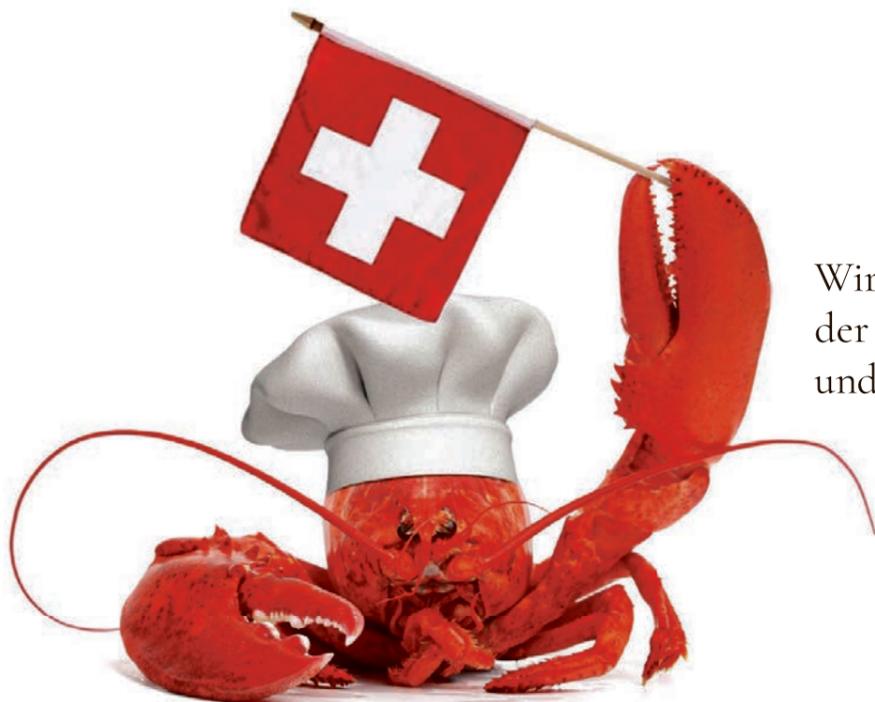
Co-Sponsor:
G. Bianchi AG,
Electrolux Professional

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



Wir sind seit 7 Jahren stolze Unterstützer der Schweizer Kochnationalmannschaft und der Junioren-Kochnationalmannschaft.



Neu! Bianchi gibts jetzt auch als App!
www.bianchi.ch/app

