

Vom Mitglied zum Coach

Ale Mordasini kennt die Kochnationalmannschaften bestens aus eigener Erfahrung. Nun steht er ihnen als Coach zur Seite.

Ale Mordasini liebt die Welt der Kochkunst: Bereits 2014 wurde

er mit der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft in Luxemburg Weltmeister und wechselte später zur Kochnationalmannschaft. 2019 gewann er den «Goldenen Koch» und fuhr anschliessend als Vertreter der Schweiz an das Bocuse-d'Or-Finale in Lyon (FR). «Ich liebe es, durch Tüfteln in kürzester Zeit das Beste aus einem Gericht herauszuholen», sagt der 31-Jährige zu seiner Wettbewerbslust. Er experimentiert gerne mit

neuen Techniken und versucht, die Gäste und Jurys immer wieder von neuem zu überraschen. Diese Erfahrung gibt er nun als Coach an die aktuellen Kochnationalmannschaften weiter, die sich derzeit auf den Culinary World Cup in Luxemburg vorbereiten. «Ich komme frisch aus der Erfahrung mit dem Bocuse d'Or und hoffe, hilfreiche Inputs zur modernen Kochkunst geben zu können», so Mordasini.

«Wettbewerbe sind die beste Weiterbildung.»

ALE MORDASINI, KÜCHENCHEF
«KRONE REGENSBURG»

Seit Ale Mordasinis Zeit in den Kochnationalmannschaften hat sich einiges verändert. «Insbesondere sind die Reglemente viel strenger geworden», sagt der Küchenchef des «Relais & Châteaux»-Hotels Krone Regensberg im Kanton Zürich. «Es gibt viel weniger Grauzonen als damals, nicht jede Idee ist auch erlaubt.» Generell



Ale Mordasini legt viel Wert auf Harmonie auf dem Teller. BILDER ZVG

plädiert Mordasini für mehr Einfachheit und Exaktheit auf dem Teller: «Es ist nicht so, dass mich ein Teller Spaghetti nervös macht. Aber Gerichte müssen harmonisch und detailverliebt angerichtet sein, damit sie bereits beim ersten Eindruck überzeugen.»

Lebensschule Nationalmannschaft

Mit den Kochnationalmannschaften verbindet Ale Mordasini viele gute Erinnerungen. «Höhepunkt war natürlich der Weltmeistertitel mit den Junioren», sagt er und fügt hinzu: «Es war aber nicht nur der Titel, der ausschlaggebend war, sondern unser gesamter Weg dorthin. Es hat einfach alles funktioniert.

Als wir vor Ort waren, wussten wir: Nur wir selbst können uns jetzt noch im Weg stehen.» Neben dem Erfolg bleibt der gute Teamspirit in Erinnerung: «Auch wenn die Zeit sehr anstrengend war: Wir sind immer gerne zusammengekommen und hatten viel Spass.»

Die Zeit mit den Teams bezeichnet er als Lebensschule: «Das ist eine Weiterbildung, wie man sie mit keinem Geld der Welt kaufen kann.» Neben den Erfahrungen im Wettbewerb bleiben vor allem viele Kontakte und Freundschaften in aller Welt. Aufgrund der Intensität der Vorbereitungen und der Wettkämpfe rät Mordasini allerdings, sich gut zu überlegen, ob man dafür gemacht ist: «Ich denke, man muss für Wettbewerbe geboren sein. Wenn man sie nur bestreitet, weil andere es machen oder weil man gerade Zeit hat, funktioniert es nicht.»

Erst einmal Wettbewerbspause

Nach der intensiven Bocuse-Zeit konzentriert sich Küchenchef Ale Mordasini vorerst ganz auf das Boutique-Hotel Krone Regensberg und seine marktfrische Spitzenküche. Weitere Wettbewerbsteilnahmen schliesst er nicht aus. Aber zunächst freut er sich, gemeinsam mit den Kochnationalmannschaften den Weg nach Luxemburg erneut zu beschreiten – und hoffentlich einen weiteren Triumph der Schweiz miterleben zu können.

ANGELA HÜPPI



Die Geschichte der «Krone Regensberg» geht bis ins Mittelalter zurück.

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**

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**

In Partnerschaft mit