

Nur nicht über die Regeln stolpern

Plastik vermeiden, in der Küche nichts verschieben und bloss kein Food Waste: Das Reglement des Culinary World Cups hat es in sich.

Wenn Ende November wieder der Culinary World Cup in Luxemburg startet, heisst es für die Nationalteams: Jeder Handgriff muss sitzen, die Nerven müssen mitspielen, das Trainierte muss punktgenau abgerufen werden. Und genauso wichtig: Das strenge Reglement muss eingehalten werden. Denn wie ärgerlich wäre es, wenn das Menü zwar perfekt gelingt, man aber einen Punktabzug erhält, weil ein Gerät zu viel in der Küche steht?

Tobia Ciarulli, Teammanager der Schweizer Kochnationalmannschaften, kennt sich mit dem Thema bestens aus: «Auch wir mussten leider schon Punktabzüge in Kauf nehmen. Solche Fehler werden immer untersucht und aufgearbeitet, damit sie in Zukunft nicht mehr passieren.» Am schwierigsten einzuhalten seien Punkte wie das Vermeiden von Food Waste oder die minimale Verwendung von Plastik. Besondere Aufmerksamkeit legt



Die beste Vorbereitung nützt nichts, wenn die Regeln des Culinary World Cups nicht genau eingehalten werden. ROY MATTER

Ciarulli zudem auf die Einhaltung der Hygiene, wo es von der Ankunft bis zum Verlassen der Küche ärgerliche Punktabzüge geben kann. Auch die rechtzeitige Vorbereitung auf den Service ist sehr wichtig: Hier können bis zu 10 Punkte von insgesamt 100 abgezogen werden. Eine zusätzliche Herausforderung sind

dieses Jahr die Teller: «Diese fallen ziemlich klein aus. Es wird eine Herausforderung, die Komponenten darauf sinnvoll anzuordnen.»

Wie hoch darf der Wagen sein?

Über die Jahre sei das Reglement immer strenger geworden, sagt

Tobia Ciarulli: «Mit jedem weiteren Event werden die Einschränkungen grösser.» So sind beim kommenden Culinary World Cup beispielsweise nur acht motorbetriebene Geräte in der Küche erlaubt. Auch Tische zu verschieben oder die Küche nach Belieben einzurichten, ist nicht möglich, und



für den Transport von Lebensmitteln und Material sind nur zwei Regalwagen mit einer Maximalhöhe von 180 Zentimetern erlaubt.

Es gibt aber auch Erleichterungen. So dürfen etwa für das Mise en place Gemüse, Obst und Fisch bereits in der benötigten Menge und geschnitten mitgebracht werden – allerdings nur im «Chef's Table»-Wettbewerb, dem Buffet für zwölf Personen. Beim A-la-carte-Service



Teammanager Tobia Ciarulli kennt das strenge Reglement des Culinary World Cups in Luxemburg in- und auswendig.



Mehr Informationen unter:
hotelgastrounion.ch

für 70 Personen dürfen die Junioren neu sechs statt fünf Stunden und mit einer zusätzlichen Person kochen. Am Ende ist für Tobia Ciarulli aber sowieso klar: «Trotz aller Vorschriften konzentrieren wir uns auf unser Ziel und lassen uns nicht ablenken.» ANGELA HÜPPI

Nächste Testläufe der Mannschaften

Junioren

23.9., 18.30 Uhr, Luzern
25.10., 18.30 Uhr, Luzern

Kochnationalmannschaft
11.10., 11.30 Uhr, Rüschlikon

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsor:
Swica Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG,
Electrolux Professional

Ausrüster:
Gastroimpuls, KAI/sknefe,
Kentaur Work Wear,
Oehrl Berufsmode

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

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

ANZEIGE

WARUM VERTRAUT DIE HGU AUF DIE NUMMER 1?

WEIL GESUNDHEIT
ALLES IST

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**