

# Von Kreativität und Präzision

Ale Mordasini, Teamcaptain der Schweizer Kochnationalmannschaft, und Steven Duss, Teammitglied der Junioren-Kochnationalmannschaft, sind die kreativen Köpfe der beiden Equipen.



**ALE MORDASINI**

Der 25-jährige Teamcaptain der Schweizer Kochnationalmannschaft ist seit letztem Sommer Chefkoch im Restaurant Krone in Regensburg. Er wurde 2013 WACS-Europameister und 2014 Weltmeister mit der Junioren-Nati.

**1** Inspiration finde ich überall im Alltag. Sie ist in vielen verschiedenen Dingen vorhanden. Vor allem in der Natur, aber auch in kleinen Dingen wie einer Blüte oder einer coolen Form eines Gebäudes. Auch in der Kunst wie etwa in einem Bild, Gemälde oder auch in der Musik.

**2** Heute geschieht das mehrheitlich übers Internet. Pinterest, Facebook, Instagram und Co. bieten ein fast unendliches Spektrum an Ideen. Gelegentlich stöbere ich auch in sehr alten Kochbüchern, um einstige Kochstile zu finden und neu zu interpretieren. Jedoch ist es nicht mein Ziel, andere zu kopieren. Ich will selber Trends setzen.

**3** Ich denke, das ist nicht so schwer. Exaktes Arbeiten, sau-

bere, schlichte Formen, genaues Anrichten etwa sind unabdingbar, um bei den Besten dabei zu sein. Das Gleiche gilt auch für meine Arbeit bei mir im Restaurant Krone in Regensburg.

**4** Warum opfern, davon ist bei mir nie die Rede. Denn genau darin liegt für uns die Herausforderung. Wir setzen alles daran, Formen, Techniken und Dinge zu entwickeln, zu finden und umzusetzen, so dass es schlussendlich funktioniert.

**5** Das ist eine vielseitige Mischung. Ich liebe es, kreativ zu sein, Neues zu entwickeln, Trends zu setzen und in einem Team zu funktionieren. Und nicht zuletzt ist es toll, sich an Wettbewerben mit den Besten der Besten zu messen. INTERVIEWS: BERNADETTE BISSIG

## 5 Fragen

**1**  
Wo holen Sie sich Ihre Inspirationen?

**2**  
Wie informieren Sie sich über aktuelle Trends in der Kochkunst?

**3**  
Wie ist Kreativität und Präzision bei Wettbewerben in Einklang zu bringen?

**4**  
Fällt es Ihnen schwer, eine gute Idee, die schwer umsetzbar ist, zu opfern?

**5**  
Was fasziniert Sie an der Kochkunst?



**STEVEN DUSS**

Das 22-jährige Teammitglied der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft ist als Chef entremetier im Hotel Hof Weissbad in Weissbad tätig. Letztes Jahr gewann er an den WorldSkills in São Paolo die Silbermedaille.

**1** Inspirationen für Neues hole ich mir aus dem Arbeitsalltag, aus diversen Magazinen, aber auch im Internet. Ich schnappe alles auf, was mir auf irgendeine Art und Weise entspricht und setze es danach meinem Stil entsprechend um. Einfach gesagt: Wenn man offen durch die Welt geht, ist überall Inspiration zu finden.

**2** Aktuelle Trends sieht man meist an internationalen Kochkunstwettbewerben. Durch die heutzutage sehr vernetzte Welt ist es kein Problem mehr, an diese Trends zu gelangen und sie auszuwerten. Unser Ziel ist es jedoch, neue zu setzen!

**3** Für mich ist es sehr wichtig, dass das, was wir kochen, geschmacklich top und sehr kreativ und innovativ ist. Sobald dies der

Fall ist, kann mit intensivem Training die Routine und damit auch die Präzision bis ans Limit trainiert und verfeinert werden. Dies ist notwendig, wenn man an Wettbewerben vorne mitspielen will.

**4** Zuerst gilt es sicher herauszufinden, ob sich an der Umsetzung etwas verbessern lässt. Grundsätzlich ist es schon schade, eine gute Idee zu verwerfen, aber wir sind ein junges, dynamisches Team, das nur so vor Ideen sprüht. Daher greifen wir lieber zu einer besser umsetzbaren Idee.

**5** Die Kochkunst ist ein Thema ohne Grenzen. Man kann jeden Tag neue Dinge lernen, sei es in der Schweiz oder im Ausland. Durch diese Vielfalt ist unser Beruf sicherlich einer der interessantesten und faszinierendsten.

**Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:**

**Hauptsponsoren:**  
Electrolux Professional,  
SWICA Gesundheitsorganisation

**Co-Sponsor:**  
G. Bianchi AG

**Ausrüster:**  
Bragard Suisse,  
Gastrolimpuls, KAI

**Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:**  
Boiron, Emmi Food Service,  
HUG AG, Prodega/Growa/  
Transgourmet, Wiberg, ZAGG

**Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:**  
CCA Angehrn, Hero, Scana,  
Uncle Ben's

ANZEIGE

DER RICHTIGE PARTNER  
IST FÜR UNS  
DIE BESTE MEDIZIN.

Gewinnen Sie eine Reise an die Olympiade  
der Köche – [swica.ch/de/hotelgastrounion](http://swica.ch/de/hotelgastrounion)



Wir tun alles, damit Sie gesund  
bleiben und gesund werden.

Die Hotel & Gastro Union vertraut, wie rund 27 500 Unternehmen und Verbände sowie 1,3 Millionen Versicherte, auf die führenden Versicherungslösungen von SWICA. Als Hauptsponsor der Schweizer Kochnationalmannschaften und Partner der Hotel & Gastro Union profitieren Mitglieder und Mitarbeitende sowie deren Familienangehörige von umfassenden SWICA-Vorteilen bei Prävention, Krankheit und Unfall sowie von attraktiven Prämienrabatten. Entscheiden Sie sich jetzt für die beste Medizin. **Telefon 0800 80 90 80. [swica.ch/de/hotelgastrounion](http://swica.ch/de/hotelgastrounion)**

**SWISS**  
CULINARY  
NATIONAL  
TEAMS  
union skv

**SWICA**

FÜR DIE BESTE MEDIZIN.