

Kochnati will Gold holen

Langsam aber sicher rückt die Kocholympiade in Erfurt näher. Stephan Stemming, Mitglied der Schweizer Kochnati, und Sara Grusso, Mitglied der Junioren-Kochnati, gehen mit viel Ehrgeiz in den Osten von Deutschland.



SARA GRUSSO

Das Mitglied der Junioren-Kochnati hat kürzlich die Kochlehre abgeschlossen. Die 18-Jährige hat unter anderem 2015 den zweiten Platz beim Lehrlingswettbewerb Gusto erreicht.

1 Zurzeit liegen meine Aufgaben bei der Organisation und Planung der jeweiligen Probeläufe. Ich bin verantwortlich für das ganze Material. Das heisst, dass alles komplett im Oktober mit nach Erfurt kommt. Ebenfalls leiste ich einen grossen Beitrag an der Entwicklung und Verfeinerung einzelner Komponenten.

2 Wir sind optimistisch und auf einem guten Weg. Man kann sich immer verbessern, jedoch kommen wir unserem Ziel langsam aber sicher näher.

3 Ich bin sehr lernfähig, fokussiert und konzentriert. Eine grosse Stärke von mir ist auch, dass ich sehr wissbegierig bin und an kleinen Erfolgen sehr viel Freude haben kann. Entweder alles oder nichts, es gibt für mich

kein halbgemacht. Wenn etwas nicht 100 Prozent funktioniert, ist es für mich eine grosse Enttäuschung.

4 Da wir das erste Mal an der Olympiade dabei sein werden, können wir unsere Chancen nicht richtig einschätzen. Doch wir werden mit voller Motivation und Ehrgeiz nach Deutschland fahren und alles geben.

5 In der Nacht vor dem Wettkampf oder vor einem Probelauf schlafe ich eigentlich immer gut. Denn man weiss, alles ist parat. Doch am Abend vor den Vorbereitungen habe ich manchmal ein bisschen Mühe, weil man ja nichts vergessen will und alle Listen nochmals durchgeht und kontrolliert, damit man wirklich an alles denkt.

5 Fragen

1
Welche Aufgaben übernehmen Sie im Team?

2
Welches Fazit ziehen Sie nach den ersten Probeläufen?

3
Was sind Ihre persönlichen Stärken, wo liegen Ihre Schwächen?

4
Welche Chancen räumen Sie Ihrem Team an der Olympiade ein?

5
Schlafen Sie gut vor einem Wettbewerb?

STEPHAN STEMMINGER



Der 37-Jährige ist seit diesem Jahr Mitglied der Kochnati. Vorher war er erfolgreich beim Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne. In Erfurt holte das Regionalteam auch schon Gold.

1 Ich bin Tournant und Verbindungsperson auf den verschiedenen Posten. Ausserdem Sorge ich für die Verpflegung und das Wohlergehen des Teams. Es liegt in meiner Verantwortung, dass die Materialien sorgfältig ausgewählt werden und zur richtigen Zeit verfügbar sind.

2 Wir haben ein hochgestecktes Ziel, welches wir erreichen wollen. Hierfür leisten wir einen enormen Einsatz gemeinsam im Team. Mit jedem weiteren Probelauf wachsen wir zusammen und steigern unser Potenzial.

3 Sicher zeichnet mich mein grosses Organisationstalent aus, welches ich als selbständiger Unternehmer seit acht Jahren Tag für Tag unter Beweis stellen muss. Das sehr hochgesteckte Ziel ver-

langt manchmal mehr Kraft und Ehrgeiz, als die momentane Motivation zu leisten mag.

4 Wir arbeiten hart, zeichnen uns durch einen enormen Know-how und einen gewaltigen Ehrgeiz aus. Unser neues Team steht für visuelle, einmalige, ehrliche und überraschende Kreationen ein. Wir investieren unser ganzes Gedankengut und unser Können in das Ziel, Olympisches Gold in Erfurt zu gewinnen. Die Olympiade ist unsere Chance, allen zu zeigen, dass wir es können.

5 Lampenfieber gehört dazu, sonst würde ich das Ganze zu wenig ernst nehmen. Aber ich schaffe es immer, mir die nötige Auszeit zu nehmen, auch wenn es manchmal nur ein Powernap ist.

INTERVIEWS: JÖRG RUPPELT

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



Kochkunst trifft KüchenMeister

unterstützt von Electrolux Professional



Als offizieller Hauptsponsor der Schweizer Kochnationalmannschaften sind wir stolz, unsere Teams auch 2016 auf ihrem Weg zu weiteren, internationalen Erfolgen zu begleiten.

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 · CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
professional@electrolux.ch
www.professional.electrolux.ch

thermaline

Electrolux