

TOBIA CIARULLI

«ES GIBT WECHSEL BEI DER KOCHNATI»

Der Teammanager blickt auf das für die Schweiz so erfolgreiche Olympia-Jahr zurück und deutet an, dass es vor allem bei der Kochnationalmannschaft zu einigen Veränderungen kommen wird.

HGZ: Vor knapp drei Wochen kochte die Junioren-Kochnati am «Tag der Wirtschaft» in Basel. Wie kam das Olympia-Menü von Erfurt bei den Wirtschaftsbossen an?

TOBIA CIARULLI: Sehr gut! Wir schickten drei Gänge für 750 Gäste! Das war enorm arbeitsintensiv, aber auch eine tolle Erfahrung in organisatorischer wie in logistischer Hinsicht. Einmal mehr konnten wir mit diesem Anlass zeigen, dass ein Kochkunst-Menü auch in die Praxis umgesetzt werden kann.

Jetzt könnte doch der eine oder andere Wirtschaftsvertreter bei der Nati einsteigen, oder?

Warum nicht, neue Sponsoren sind immer willkommen! Solche Veranstaltungen helfen, die Schweizer Nationalmannschaften zu präsentieren und bekannter zu machen.

Blicken wir noch einmal auf die Olympiade zurück. Die Kochnati wurde Dritter, die Junioren Vize-Olympiasieger. Besser konnte es nicht laufen.

Absolut! Nach zwölf Jahren hat die Schweiz zwei hervorragende Podestplätze erreicht. Die neu mit ehemaligen Junioren-Kochnati-Mitgliedern zusammengestellte Kochnati hat sich mit Unterstützung der drei Coaches auf diesen Anlass minutiös vorbereitet. Das Team konnte an der Olympiade

seine Fähigkeit sowie Erfahrung umsetzen. Die Junioren-Kochnati ist komplett neu aufgebaut worden. Trotz der kurzen Vorbereitungszeit zeigte die Mannschaft hohen Einsatz sowie Fleiss und erreichte ein tolles Resultat. Ich hoffe, dass die Teams ihre Leistung auch in Luxemburg 2018 erneut unter Beweis stellen und ihren Erfolg bestätigen können.

Sind die Olympia-Erfolge auf das neue Rekrutierungskonzept zurückzuführen?

Ich denke ja. Wobei man unterscheiden muss. Die Kochnati profitierte in erster Linie vom langjährigen Know-how der ehemaligen Junioren. Die neue Junioren-Kochnati hingegen profitierte vom neuen Konzept, das die externe Betreuung durch Experten und Mitglieder der Wettbewerbskommission vorsieht.

Wie war das Echo seitens der Sponsoren?

Sehr gross. Die Sponsoren haben sich mit beiden Mannschaften riesig gefreut. Ich sage es ganz deutlich: Wir sind auf unsere Sponsoren und ihre Unterstützung angewiesen, ohne sie gäbe es das tolle Resultat nicht.

«Neue Sponsoren sind immer willkommen.»

TOBIA CIARULLI, TEAMMANAGER

Hand aufs Herz. Was fehlt beiden Teams noch, um Titel zu gewinnen?

Schwer zu sagen. Es sind viele kleine Dinge, welche ein Resultat



Tobia Ciarulli: «Gezeigt, dass wir ganz vorne mitspielen können.» CLAUDIA LINK

beeinflussen. Die Konkurrenz war und ist gross. Aber wir haben gezeigt, dass wir vorne mitspielen können. Ich wiederhole mich, wir sind stolz auf das Ergebnis, aber wir müssen akzeptieren, dass es nur einen Gewinner gibt.

Was ist an den Gerüchten dran, dass in beiden Teams einige Mitglieder aufhören?

Ja, es gibt Wechsel bei der Kochnati. Es ist mehr als legitim, dass einige Teammitglieder nach mehreren Jahren harter Arbeit zuerst in der Junioren-Kochnati, dann in der Kochnati aufhören oder ein Time-out nehmen wollen. Bei den Junioren wird es keine grossen Veränderungen geben.

Wann wird die Neuzusammensetzung der Mannschaften offiziell bekanntgegeben?

Voraussichtlich im März 2017.

Wie sieht es mit den Terminen im nächsten Jahr aus?

Der Terminplan für das kommende Jahr wurde provisorisch erstellt. Wie es das neue Konzept vorsieht, haben wir diverse Probeläufe bei Electrolux in Sursee sowie Zeitfenster für Weiterbildung, diverse Anlässe und Kochkurse für die Sponsoren.

Die ersten grossen Wettbewerbe folgen erst Ende 2018. Wie verhindern Sie einen möglichen «Lagerkoller»?

Zwei Jahre mögen lang erscheinen, wir dürfen aber nicht vergessen, dass die Teammitglieder voll im Erwerbsleben stehen und nur rund 20 Prozent ihres Pensums der Kochkunst widmen. Da kommt kein Lagerkoller auf. Die Motivation, sich von Probelauf zu Probelauf zu verbessern, ist eine feste Konstante im Laufe der Zeit.

Und wie sieht Ihre Arbeit als Teammanager beider Equipen aus?

Ich werde möglichst bei allen



Trainings dabei sein. Zudem werden die Teams durch eine weitere Person speziell bei den praktischen Vorbereitungen unterstützt und gecoacht. Bei der Präsentation und Degustation an diversen Testläufen wird je ein Mitglied der Wettbewerbskommission und ein ehemaliges Kochnati-Mitglied dabei sein. Eines meiner Ziele wird sein, die Synergien beider Teams besser zu nutzen.

Halten Sie auch Ausschau nach neuen Talenten?

Ja. An Wettbewerben und Kochanlässen werde ich als Talent-scout unterwegs sein. Des Weiteren prüfe ich konkrete Anfragen und nutze natürlich die vielen Kontakte, die ich während der letzten Jahre knüpfen konnte.

Was wünscht sich der Teammanager für das neue Jahr?

Ich hoffe natürlich, dass wir alle gewinnbringend und konstruktiv arbeiten können. Wichtig ist mir, dass sich alle Teammitglieder jederzeit austauschen, ihre Ideen einbringen und offen kommunizieren. Nicht zuletzt ist das gegenseitige Respektieren das A und O in einem Team.

INTERVIEW 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 Kochnationalmannschaft:
CCA-Angehren, Hero, Scana,
Uncle Ben's

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

ANZEIGE



Schweizer Kochnationalmannschaft 2016

Die Besten arbeiten am liebsten mit den Besten. Deshalb sind sie auch die Besten.



Hier rechts nach frisch.