

Wie Altmeister über ihre Zeit im Dress der Schweizer Kochnati denken



Seit Jahrzehnten im Programm der Koch-Olympiade – die kalte Show.

ZVG

Kochkunst ist kein Zuckerschlecken, aber sie bringt dich weiter. So sehen es fünf ehemalige Nati-Köche.

Nach den Spielen ist vor den Spielen. Während sich die Sportler aus Rio verabschiedet haben, stehen die Wettbewerbe der kochenden Olympioniken noch bevor. Vom 22. bis 25. Oktober 2016 findet in der thüringischen Landeshauptstadt Erfurt die Olympiade der Köche statt. Wie im Sport findet dieses Koch-Grossereignis nur alle vier Jahre statt und verspricht vor allem jenen Teilnehmern Ruhm und Ehre, die es aufs Siegerpodest schaffen.

Gute Chancen auf Gold in den Disziplinen kalte Show und warmes Kochen haben die Schweizer Kochnationalmannschaft und die Junioren-Kochnati. Beide Teams sind im Jahr 2015 neu zusammengestellt worden und verfügen dank einer professionellen Organisations- und Sponsoringstruktur über beste Vorbereitungsbedingungen.

Viele Berufskollegen verfolgen gespannt die Entwicklung der beiden Nationalmannschaften. Darunter auch ehemalige Nati-Köche, die dieser Tage vor allem an ihre Zeit zurückdenken, als sie die

Schweiz an grossen internationalen Wettbewerben vertreten durften. Viele von ihnen fühlen sich der Kochkunst immer noch eng verbunden wie etwa Armin Fuchs, Teammanager zwischen 2000 und 2003. Der mittlerweile pensionierte Berufsschullehrer ist in der Organisation der Wettbe-

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften

Hauptsponsoren:
Electrolux Professional,
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Ausrüster:
Bragard Suisse,
GastroImpuls, KAI

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

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


SWISS CULINARY NATIONAL TEAMS
UNION SKV SCHWEIZER KOCHVERBAND



Mehr Informationen unter:
www.kochverband.ch

werbe Goldener Koch und Bocuse d'Or immer noch aktiv. «Die Kochkunst», sagt er, «hat in meinem Leben noch immer einen grossen Stellenwert.» Gerne



Armin Fuchs (69), pensionierter Berufsschullehrer, organisiert heute Gastro-Anlässe und coacht an zwei Wettbewerben.

blickt er auf seine Zeit als aktiver Kochkünstler in der Nati-Kochbluse zurück. «Man lernt neue Menschen kennen und lernt beruflich von der Konkurrenz», so Armin Fuchs. «Für mich war es die beste persönliche und berufliche Weiterbildung», sagt Gregor Zimmermann, Mitglied der Kochnati in den Jahren 1993/1994 und 1998/1999. Der 45-Jährige arbeitet heute als Executive Chef im Hotel Bellevue Palace in Bern. Für ihn ist klar: «Dass ich mich zu meiner Aktivzeit sehr intensiv mit Kochkunst befasst habe, kommt mir in meinem jetzigen beruflichen Wirkungsfeld enorm zugute.»

Mit einem Schmunzeln blickt Beat Weibel, zwischen 2006 und 2009 Teamchef der Schweizer Nationalmannschaft, auf seine Karriere zurück. «Ich glaube, keiner von uns ist reich geworden. Aber was wir an Erfahrungen, Freundschaften und Kontakten auf der



Beat Weibel (52) arbeitet heute als Leiter Gastronomie in der Residenz au Lac in Biel und ist Präsident des Cercle Bern (CCCB).

ganzen Welt mit nach Hause genommen haben, ist das, was zählt und von dem wir noch heute profitieren können.»

Dies trifft auch auf Starkoch Ivo Adam zu. Unter Armin Fuchs in den Jahren 2000 bis 2003 Mitglied der Kochnati sammelte er als blutjunger Team-Pâtissier Erfahrungen auf internationalem

Parkett. Sein Motto: «Tue Gutes und sprich darüber!» 2002 wurde er in Singapur mit der Nationalmannschaft Weltmeister und Goldmedaillengewinner als Einzel-Pâtissier. Diese Erfolge stehen am Anfang einer bis heute grossen Karriere. Dekoriert mit Auszeichnungen, Punkten und Sternen zählt Ivo Adam zu den Aushängeschildern der Branche. «Meine Zeit in der Nationalmannschaft möchte ich nicht missen. Heute müsste ich den ganzen Aufwand aber nicht mehr haben», sagt der mittlerweile 39-jährige Geschäftsführer des Kultur Casino Bern.

«Meine Zeit in der Kochnati möchte ich nicht missen.»

IVO ADAM, PÂTISSIER DER SCHWEIZER KOCHNATI 2000 BIS 2003

Mit «gesundem Abstand», wie er selbst sagt, verfolgt Kilian Michlig heute die Kochkunst. Der Oberwalliser war rund 20 Jahre aktiver Kochkünstler. Zunächst bei den Rhoneköchen, später, als die Regionalequipe das Ausscheidungsrennen um die Nati gewann, als Teamchef der Schweiz von



Ivo Adam (39), leitet neun Jahre die Seven-Gruppe im Tessin. Seit 2016 ist er Geschäftsführer des Kultur Casino Bern.

2008 bis 2012. «Oft waren wir als Rhoneköche der Zeit voraus und haben die Juroren überfordert», erinnert sich Kilian Michlig. Aus seiner Sicht müsse die Kochkunst wieder einfacher werden. Das Produkt solle im Mittelpunkt stehen, einfach, mit ausgeklügelten Geschmäckern und ehrlich präsentiert, so der Walliser kritisch.

Vier Jahre nach seiner Aktivzeit hält Kilian Michlig immer noch freundschaftlichen Kontakt zu seinen ehemaligen Mannschaftskollegen. Das gilt auch für Armin Fuchs, Gregor Zimmer-

mann und Ivo Adam. «Die zehn Jahre, die ich mit meinem Team unterwegs war, haben uns zusammengeschweisst. Aus Kochkunst-Kollegen sind gute Freunde



Kilian Michlig (38) ist heute Student an der Schule für Kunst und Gestaltung Invers in Bern sowie Caterer im Betrieb seines Bruders.

geworden», erzählt Beat Weibel. Mit Freude beobachtet er die jüngsten Schritte hinsichtlich Organisation der Kochnati. «Die Professionalisierung im heutigen Schweizer Team ist, so glaube ich, die grösste Entwicklung.» Aber auch, was sich kochtechnisch national wie international getan habe, überzeuge ihn. «Techniken, Texturen, Farben, Formen, naturbelassene Lebensmittel ... all das hat sich extrem weiterentwickelt.»

Die Nati-Kochbluse überstreifen und die Schweiz an grossen internationalen Wettbewerben vertreten – laut den fünf Ex-Natiköchen gibt es nichts Schöneres als Koch. «Das funktioniert aber nur», meint Kilian Michlig, «wenn man bereit ist, mit Herzblut, Leidenschaft und vollem Einsatz zu arbeiten. Bei der Kochkunst gibt es keine Kompromisse – ansonsten fällt der Erfolg geschmälert aus.» Nur wer den Rückhalt des



Gregor Zimmermann (45) ist seit mehreren Jahren verantwortlicher Executive Chef im Hotel Bellevue Palace in Bern.

Betriebs genieße und bereit sei, Privates für einen längeren Zeitraum zurückzustecken, hat eine Chance, weiss Ivo Adam. Und ob es je mit der Kochnati klappen sollte oder nicht: «Jeder junge Koch, der Talent und eisernen Willen hat, sollte in der Kochkunst mitmachen», rät Altmeister Armin Fuchs.

JÖRG RUPPELT

ANZEIGE

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

 www.hotelgastrounion.ch/skv

Herzlichen Dank

An die Ausrüster der Schweizer Kochnationalmannschaft und der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft.

HOTEL & GASTRO
union skv
SEIT 1886 SCHWEIZER KOCHVERBAND

BRAGARD
Be your best

GASTRO
IMPULS
Hunkeler Gastro AG

KAI
kaimesser.ch