

Die Schaustück-Profis

Die kalte Show ist einer von zwei Wettbewerben für die Schweizer Kochnationalmannschaft an der Olympiade der Köche im Oktober in Erfurt. Im Pâtisserie-Programm zeigt das Team ein Schokoladenschaustück, für das man extra zwei Experten engagiert hat.



GERALDINE MÜLLER MARAS

Die 40-jährige Gewinnerin der Swiss Chocolate Masters von 2015 gehört neu der Schweizer Kochnationalmannschaft an. Beruflich arbeitet sie als Chef chocolatière bei Maison Cailler in Broc.

1 Wenn ich an den ersten Probelauf und das erste Schaustück zurückdenke, haben wir seitdem eine riesig Entwicklung hinter uns. Na ja, die Karton-Attrappen ganz am Anfang darf man wahrscheinlich nicht dazuzählen. Den letzten Probelauf hatten wir Ende August. Wir haben immer noch genügend Arbeit, um unsere Kreation bis zum Wettbewerb auszubauen und zu perfektionieren.

2 Angst habe ich keine, doch es ist natürlich immer eine grosse Aufregung. Mein Körper setzt viel Adrenalin frei, bis das Schaustück fertig zusammengebaut ist, am richtigen Ort steht und hoffentlich auch stehen bleibt.

3 Für dieses Schaustück nutzen wir verschiedene Techniken und

arbeiten mit Materialien und Lebensmitteln wie Zucker, Schokolade und essbarer Modellierpaste. Ich arbeite gerne mit allem, was süss ist, an den Fingern klebt und wovon man noch gleichzeitig ein wenig naschen kann.

4 Ich hole mir Ideen und Inspirationen aus dem täglichen Leben. Wenn ich mir ein Ziel gesetzt habe, glaube ich fest, dass das Universum mir hilft, auf die richtigen Ideen zu kommen und mich auf Personen und Inspirationsquellen aufmerksam macht, um das Gewünschte zu erreichen.

5 Der grosse Fokus liegt jetzt bis Oktober dieses Jahres natürlich auf der Olympiade der Köche in Erfurt. Danach verrate ich mehr, was meine Zukunft anbelangt.

5 Fragen

1
Wie sind Sie mit der Entwicklung des Schaustücks zufrieden?

2
Wovor haben Sie bei der kalten Show an der Olympiade in Erfurt am meisten Angst?

3
Mit welchen Lebensmitteln arbeiten Sie am liebsten?

4
Wo holen Sie sich Ideen für Ihre tägliche Arbeit?

5
Welche Wünsche möchten Sie sich in den nächsten Jahren erfüllen?

THOMAS MAIR

Der 45-jährige Chocolatier wanderte Mitte der 1990er-Jahre in die USA aus und gewann mehrere Berufswettbewerbe. Seit 2014 ist er für Maison Cailler tätig und gehört neu der Schweizer Kochnationalmannschaft an.

1 Wir haben grosse Fortschritte gemacht und sind jetzt zufrieden mit dem Konzept und den Linien des Schaustücks. Wir müssen uns aber immer noch verbessern, vor allem bei den Details.

2 Das Schaustück muss man so aufbauen, dass es sehr leicht aussieht, aber auch genügend stabil ist zum Verschieben. Die Linien müssen so sein, dass die Juroren sich fragen, wie das Schaustück stehen kann. Ich habe natürlich Angst, dass es zusammenbricht. Die Temperaturen und die Feuchtigkeit haben einen grossen Einfluss auf die Stabilität.

3 Schokolade ist mein Lieblingslebensmittel. In meiner Ausbildung hatte mein Lehrmeister schon von Anfang an gemerkt,

dass ich in der Confiserie am meisten Freude habe. Ich glaube, mein Flair für Schokolade hat sich von selber so entwickelt. Mich faszinieren die vielseitigen und komplizierten Prozesse, die es braucht, um Schokolade in verschiedene Sorten und Genüsse umzuwandeln.

4 Ich hole mir Ideen aus dem Feedback von Freunden und Kunden. Die wissen am besten, was sie gern haben.

5 Im Moment konzentriere ich mich voll auf die Olympiade in Erfurt. Ich werde dann sehen, wie es weitergeht. Für mich ist es einfach wichtig, dass es wieder eine Herausforderung gibt, die mir Freude macht und mich motiviert.

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



OB KÜCHENMANNSCHAFT ODER KOCHNATI

In jedem Fall tun wir mehr für Sie. Als Partner der Hotel & Gastro Union, des Schweizer Kochverbandes und als Hauptsponsor der Schweizer Kochnationalmannschaften bietet Ihnen SWICA ein perfektes Leistungsmenü. Sie profitieren neben finanzieller Sicherheit von ausgezeichneter Servicequalität und attraktiven Kollektivvorteilen. Sprechen Sie mit uns über Ihren Versicherungsschutz. **Telefon 0800 80 90 80 oder swica.ch/de/hotelgastrounion**

SWISS CULINARY NATIONAL TEAM
union | skv

SWICA