

# TOBIA CIARULLI

## «DER TEAMGEIST IST UNGLAUBLICH GUT»

Der Manager der beiden Kochnatis ist seit gut 100 Tagen im Amt. Im Gespräch mit der HGZ schildert er seine Erfahrungen.

### HGZ: Tobia Ciarulli, wie fühlen Sie sich in Ihrer neuen Rolle?

TOBIA CIARULLI: Ich bin glücklich mit meiner neuen Aufgabe. Das Gebiet der Kochkunst und der Wettbewerbe ist ja nicht neu für mich. Es hat mich schon immer begleitet. Trotzdem gibt es natürlich einige Bereiche, in die ich mich noch einarbeiten muss. Meine Deutschkenntnisse beispielsweise haben noch viel Verbesserungspotenzial (lacht).

### Zur Person

Der 53-jährige gebürtige Italiener war in den vergangenen 19 Jahren als Küchenchef, F&B-Manager und Vizedirektor im Hotel Olden in Gstaad tätig. Tobia Ciarulli verfügt über eine grosse Berufserfahrung – als Koch, Fachlehrer und Juror nationaler und internationaler Wettbewerbe.

### Ihre Arbeit als Teammanager ist sehr vielfältig. Wie strukturiert sich diese?

Während der Trainingswochen, die bei unserem Hauptsponsoren Electrolux in Sursee stattfinden, verbringe ich die ganze Woche mit den beiden Teams. Daneben bin ich fast jeden Montag in Luzern, am Sitz der Hotel & Gastro Union. Dort stehen jeweils Besprechungen über laufende Projekte mit dem Schweizer Kochverband an. Die restliche Zeit investiere ich in die kurz- und langfristige Planung und Organisation.

### Wie muss man sich den Austausch mit den beiden Teams vorstellen?

Ich unterstütze die drei Coaches der Kochnationalmannschaft. Rasmus Springbrunn, Rolf Mürner und Daniel Schmidlin sind die direkten Verantwortlichen für die Mannschaft. Dann bin ich bei allen Probeläufen sowohl im warmen als auch im kalten Programm mit dabei. Mit den Mitgliedern der Junioren-Kochnationalmannschaft stehe ich in ständigem regem Austausch. Denn für dieses erste Jahr habe ich auch die Funktion des Coaches für sie inne. Ich sehe mich zudem als Bindeglied zwischen den beiden Teamchefs, damit sie gegenseitig Synergien nutzen können.



Tobia Ciarulli liebt den Austausch mit seinen beiden Mannschaften.

ZVG

### Als Coach der Junioren werden hohe Erwartungen in Sie gesetzt. Vor zwei Jahren wurden die Junioren in Luxemburg Weltmeister. Wie gehen Sie damit um?

Es ist eine ganz andere Ausgangslage. Vor zwei Jahren waren die Junioren um Mario Garcia ein eingespieltes Team. Wir hingegen arbeiten erst seit Anfang Jahr zusammen. Zudem ist die Kocholympiade eine erste Etappe auf dem Weg der neuen Equipe.

### Apropos Kocholympiade. In einem guten halben Jahr werden Sie bereits in Erfurt sein. Sind die Teams auf Kurs?

Ich bin sehr zufrieden mit den Fortschritten, die wir in den letzten drei Monaten erzielt haben. Es gibt noch sehr viel zu tun bis Oktober. Aber ich kann auf eine Gruppe von fantastischen Köchen setzen, die wahnsinnig motiviert und ambitioniert sind. Und dann sind da auch noch meine Berufskollegen von der Wettbewerbs-



kommission WEKO, die bei allen Probeläufen punktuell mit dabei sind und uns beraten.

### Aber Hand aufs Herz, fehlt es Ihnen nicht, selber in der Küche zu stehen?

Nach fast vierzig Jahren in der Küche, fehlt mir diese Tätigkeit nicht. Ich genieße es, mein Wissen in einer anderen Form weiterzugeben. Wenn es die Zeit zulässt, bin ich ab und zu als privater Störkoch unterwegs oder ich helfe meinen Kollegen aus. Zudem bekoche ich nun meine Frau regelmässig. INTERVIEW: BERNADETTE BISSIG

### Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften

Hauptsponsoren:  
Electrolux Professional, SWICA  
Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:  
G. Bianchi AG

Ausrüster:  
Bragard Suisse,  
Gastrolmpuls, KAI

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

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

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)



FÜR DIE BESTE MEDIZIN.