

Trainer: «Warmes Programm liegt dem Team mehr»

Wie teilen sie sich ihren Job als Trainer, wo sehen sie noch Knackpunkte bei den Vorbereitungen zur Kocholympiade? Die drei neuen «Bosse» der Kochnationalmannschaft antworten.

Erstmals in der Geschichte der Schweizer Kochnationalmannschaft wird das Senior-Team nicht von einem, sondern gleich drei Trainern gecoacht. Aktuell sind das ehemalige Kochkünstler und Ex-Trainer der Junioren-Kochnationalmannschaft mit einem grossen Rucksack an Wettbewerbserfahrung. Rasmus Springbrunn und Rolf Mürner etwa gewannen als Mitglieder der Schweizer Kochnationalmannschaft den WM-Titel 2007 in Chicago. Daniel Schmidlin machte sich vor allem als Coach des Schweizer Nachwuchsteams einen Namen. Zwischen 2009 und 2015 sammelte er mit den Junioren insgesamt 19 Goldmedaillen.

HGZ: Sie teilen sich zu dritt den Posten des Nationaltrainers.

Wie haben Sie den Part untereinander aufgeteilt?

DANIEL SCHMIDLIN: Rolf ist zuständig für das gesamte Pâtisserie-Programm. Rasmus ist der kreative Kopf im kalten wie auch im warmen Bereich. Ich bin der Planer,



Rasmus Springbrunn arbeitet hauptberuflich als Abteilungsleiter Verpflegung und Verkauf, Lindenhof JVA, Witzwil.

Organisator für alles, was rundherum läuft und coache auch bei den Probeläufen. Bei den warmen und kalten Probeläufen trainieren wir das Team gemeinsam und geben viele Inputs.

Führen Sie das Team mit strenger Hand oder lassen Sie die Zügel eher locker?

ROLF MÜRNER: Ich würde sagen sowohl als auch. Ich denke, wir haben mittlerweile eine gute Mischung gefunden.

RASMUS SPRINGBRUNN: Um unsere Ziele zu erreichen, setzen wir stark auf die beruflichen und zwi-

schenmenschlichen Fähigkeiten sowie das eigenverantwortliche Handeln jedes Einzelnen.

Wie ist Ihr erster Eindruck von der Mannschaft?

SCHMIDLIN: Sehr gut. Die Atmosphäre ist sehr harmonisch. Das Team arbeitet ausgezeichnet zusammen. Der Spirit ist gut und das bereitet grosse Freude.

SPRINGBRUNN: Die Mannschaft ist gut aufgestellt. Alle trainieren viel. Die Erwartungen sind gross. Aber man darf nicht vergessen, es ist ein grosser Schritt von der Junioren- zur Senioren-Nationalmannschaft.



Daniel Schmidlin ist als Hauptberuflicher Berufsbildner in der Berufsschule Ziegelbrücke.

Vor kurzem fand der erste warme Probelauf in Glattbrugg statt. Zufrieden?

MÜRNER: Ja, dafür, dass es das erste Mal war, bin ich zufrieden. Und

Probeläufe sind ja dazu da, vieles zu optimieren, noch schleifen zu können und sich dann schlussendlich die Routine anzueignen, um am Wettbewerb bestehen zu können.



Rolf Mürner betreibt mit Swiss Pastry Design eine Pâtisserie-Manufaktur mit Catering in Rüeggisberg.

SPRINGBRUNN: Sie haben es gut gemacht. Es gibt noch diverse Sachen, an denen gearbeitet werden muss.

Wo sehen Sie noch Knackpunkte in der Vorbereitung?

SCHMIDLIN: Die Zeit, sie läuft und läuft.

SPRINGBRUNN: Ja, das ist wie bei allen Wettbewerben.

MÜRNER: Beim kalten Programm haben wir im süßen Bereich noch viel Arbeit vor uns. Es ist halt wie immer: ohne Fleiss kein Preis.

Apropos kaltes und warmes Programm. Welches liegt der Mannschaft mehr?

SCHMIDLIN: Ich denke das warme Programm. Aber beide Wettbewerbe sind sehr wichtig. Das Warme ist schön, da es vor Ort, in- nert einer bestimmten Zeit hergestellt wird. Da muss alles stimmen, die Geräte sollten nicht aus-



union | skv



Folgen Sie der Schweizer Kochnationalmannschaft via «Hotel & Gastro Union» auf Facebook

steigen, damit das Geübte perfekt übergebracht werden kann. Beim Service sind sicher die Präsentation, die Perfektion und der Geschmack wichtig.

Wer zählt für Sie in Erfurt zum Kreis der Favoriten?

MÜRNER: Norwegen, Schweden, Singapur und Hongkong. Diese Nationen waren in der Vergangenheit immer gut platziert, verfügen über gute Strukturen, sind finanziell gut gebettet und können somit etwas «bequemer» auf den Erfolg hinarbeiten.

Welche Unterschiede sehen Sie zwischen der Kochkunst von vor zehn Jahren und heute?

SPRINGBRUNN: Das Internet hat unglaublich viel Einfluss genommen auf die Kochkunst. Die Gastronomie auf der ganzen Welt ist zusammengedrückt und neue Trends sind quasi in Echtzeit verfügbar. Dies prägt Kochkunstausstellungen sehr stark und macht die Anforderungen und Erwartungen an die Teams unglaublich komplex und anspruchsvoll.

SCHMIDLIN: Die Zeit geht, mit ihr ändern sich auch die Techniken und die Texturen. Heutzutage werden aus einem Produkt mehrere kleinere Gerichte sehr fein zusammengesetzt.

MÜRNER: Ja, ich denke auch, dass sich die Technik und somit die Techniken der Zubereitungsarten verändert haben. Der Aufwand für Kochkünstler ist grösser geworden. INTERVIEW: JÖRG RUPPELT

Sponsoren der Schweizer Kochnationalmannschaft:

Hauptsponsoren:
Electrolux Professional,
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Ausrüster:
Bragard Suisse,
GastroImpuls, KAI

Partner:
CCA Angehrn, Hero, Scana,
Uncle Ben's

ANZEIGE

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE VERLAG**

**ATTRAKTIVE STELLE
ZU VERGEBEN?**

Hier könnte Ihre Annonce platziert sein!
Schalten Sie jetzt Stelleninserate, Ankündigungen
für Aus- und Weiterbildung und Immobilienanzeigen
in der Hotellerie Gastronomie Zeitung.

Unser Verkaufsteam berät Sie gerne: T 041 418 24 44