

Jedes Gramm zählt



ADRIAN REIMANN

Der eidgenössisch diplomierte Betriebs- und Produktionsleiter/Küchenchef ist bei Betty Bossi als kulinarischer Berater tätig. Seit 2014 ist der 30-Jährige Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft.

1 Das Setup muss perfekt sein. Die Koordination und Bereitstellung des Equipments ist das A und O. Zudem spielen die Rezepturen, die Verarbeitung der Feedbacks der Probeläufe und die daraus resultierenden Verbesserungen sowie der Support vor Ort eine wichtige Rolle. Das Team muss in Topverfassung sein, der gemeinsame Spirit und Siegeswille intakt.

2 Jedes Detail muss genau erfasst und die Anpassungen präzise integriert werden. Jedes Gramm eines Produkts hat zu stimmen, ansonsten kommt es zu Abweichungen und das Ergebnis wird nicht top. Ein herausragendes Ergebnis erreicht man nur mit grösster Perfektion.

3 Eine Uhr, denn Timing ist alles und die Uhr steht nie still.

Bei den Rezepten der Wettkampfgerichte gilt nur eines: Präzision. Adrian Reimann hat bei der Kochnati alles im Überblick, Lukas Kaufmann bei den Junioren. Daneben sind sie etwa an der Entwicklung des Programms beteiligt und kümmern sich um Organisatorisches.



LUKAS KAUFMANN

Der 19-Jährige absolvierte seine Kochlehre im «Waldhaus», Flims. Zurzeit absolviert er als Truppenkoch die Rekrutenschule. Seit Anfang Jahr gehört der Gusto15-Gewinner der Schweizer Junioren-Kochnati an.

1 Entscheidend ist, dass alles wie geplant läuft und es keine unerwünschten Pannen oder Unfälle gibt. Aber das kann auch die beste Planung nicht immer vermeiden.

2 Bei den Rezepten ist es wichtig, dass sie verständlich und genau geschrieben sind. Dadurch kann vermieden werden, dass die Jury Reibungspunkte oder Fehlerquellen in den Rezepten findet. Natürlich ist auch entscheidend, dass sie hieb- und stichfest sind und gelingen. Dabei spielen auch die Umgebungsverhältnisse, die wir in Erfurt haben werden, eine Rolle.

3 Ich werde immer eine Stoppuhr und Notizmaterial dabei haben. Denn ich bin dafür zuständig, dass das Zeitmanagement mög-

lichst genau eingehalten wird. So kann ich allfällige Abweichungen frühzeitig erkennen und darauf reagieren. In den Trainings notiere ich Rückstände, damit sie beim nächsten Wettbewerb nicht mehr vorkommen.

4 Die grösste Herausforderung wird sein, alles im Überblick und unter Kontrolle zu haben, ohne gestresst zu wirken. Dies ist wichtig, da sich Hektik auf das ganze Team auswirken kann und dadurch mehr Missgeschicke passieren könnten.

5 Ich schlafe vor Wettbewerben meistens gut, da alles toporganisiert ist. Bis dahin haben wir noch viel zu tun. Der Schlaf wird der Leidenschaft und der Perfektion noch ein bisschen weichen müssen. INTERVIEWS: BERNADETTE BISSIG

5 Fragen

1 Was ist für einen reibungslosen Ablauf beim Wettkampf entscheidend?

2 Sie kümmern sich unter anderem um die Rezepte. Was gilt es da zu beachten?

3 Welches Utensil, Werkzeug werden Sie in Erfurt immer dabei haben?

4 Was wird für Sie an der Kocholympiade die grösste Herausforderung sein?

5 Können Sie noch ruhig schlafen?

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



Kochkunst trifft KüchenMeister

unterstützt von Electrolux Professional



Als offizieller Hauptsponsor der Schweizer Kochnationalmannschaften sind wir stolz, unsere Teams auch 2016 auf ihrem Weg zu weiteren, internationalen Erfolgen zu begleiten.

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 · CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
professional@electrolux.ch
www.professional.electrolux.ch

thermaline

Electrolux