

Zehn, neun, acht ...

Der Countdown läuft. In zehn Tagen beginnt die Olympiade der Köche in Erfurt. Da gilt es für die Pâtissiers der Kochnationalmannschaft Cindy Gammenthaler und Marcel Schori, einen kühlen Kopf und eine ruhige Hand zu bewahren.



CINDY GAMMENTHALER

Die ehemalige Primarlehrerin ist eine Spätzünderin. Sie absolvierte erst mit 28 Jahren eine Lehre als Konditorin-Confiseurin. Seit Herbst 2015 arbeitet sie bei Rolf Müners Swiss Pastry Design in Rüeggisberg.

1 Die Pralinen haben sich vom ersten Probelauf bis zum endgültigen Ergebnis sehr verändert. Es geht darum, vier Sorten à sieben Stück zu kreieren. Alle Sorten haben ein bestimmtes Gewicht aufzuweisen. Verschiedene Füllungen, Strukturen und Dekorationen müssen vorhanden sein. Zuerst habe ich nach den passenden Formen gesucht, anschliessend die Füllungen und Farben definiert und zu guter Letzt die Dekorationen bestimmt.

2 Der kalte Tisch besteht aus vielen verschiedenen Komponenten. Die Pralinen sind ein Teil davon. Deswegen war es sehr wichtig, dass sie zum Gesamtbild passen. Sie müssen sich nicht nur farblich integrieren, sondern auch von den Formen und von der Thematik her.

3 Man kann die beiden Programme nicht vergleichen. Beim warmen Programm geht es um Zeitmanagement, Organisation und das Umsetzen von Arbeitsschritten. Der Teamgeist spielt zudem eine sehr grosse Rolle. Beim kalten Programm ist jeder für seinen Part zuständig und am Ende zählt das Gesamtbild.

4 Im warmen Programm einen kühlen Kopf zu bewahren und fürs kalte Programm eine ruhige Hand.

5 Es geht noch knapp eine Woche bis zur Eröffnung der Olympiade in Erfurt. Wir sind ein tolles Team und haben ein gemeinsames Ziel vor Augen. Schlafen können wir nach Erfurt wieder genug. Jetzt zählt nur noch: Go for Culinary Olympic Champions 2016!

5 Fragen

1
Wie sind Sie beim Entwickeln der Pralinen und Desserts vorgegangen?

2
Der süsse Teil muss zum restlichen Programm passen. Wie haben Sie die beiden aufeinander abgestimmt?

3
Welches Programm ist anspruchsvoller, das kalte oder das warme?

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

5
Kommen Sie noch zu genügend Schlaf?

MARCEL SCHORI



Der 22-Jährige absolvierte seine Kochlehre im Landhaus Liebefeld, Liebefeld. Nach zweijähriger Tätigkeit als Sous-chef im Hotel Restaurant Alpha in Thun arbeitet er seit April 2015 bei Swiss Pastry Design in Rüeggisberg.

1 Zuerst haben wir die verschiedenen Geschmäcke der Teller festgelegt, danach folgten die Komponenten. In der Folge wurden die Teller immer wieder angeordnet, mit dem ganzen Team besprochen sowie stetig verbessert und angepasst. Nun harmonisieren sie mit dem ganzen kalten Tisch. Für mich spielt das Team eine enorm grosse Rolle, da ich selber noch keine Erfahrungen in Sachen kalte Ausstellung besitze. Daher bin ich dankbar, dass ich für die Entwicklung der Teller auf die Erfahrungen der Teammitglieder wie auch auf jene der Coaches zurückgreifen konnte. Das war für mich sehr hilfreich.

2 Für das Abstimmen der Teller machten wir immer wieder Probelaufe. Diese dienten nicht nur als Training zur Produktion der

Komponenten, sondern auch dazu, dass wir den ganzen kalten Tisch aufeinander abstimmen konnten.

3 Da ich nur im kalten Programm tätig bin, kann ich es nicht beurteilen. Für mich persönlich ist das kalte Programm sehr anspruchsvoll.

4 Ich denke, die ganze Olympiade ist eine grosse Herausforderung. Für mich besteht die grösste Challenge darin, alles so perfekt wie möglich für meinen Part zu produzieren, damit wir als Team unsere bestmögliche Leistung abgeben können.

5 Momentan noch genug und gut. Ich denke, die Nervosität wird sich dann in Erfurt zeigen.

INTERVIEWS: BERNADETTE BISSIG

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