



EIN WETTBEWERB, ZWEI SIEGER

Am Battle of ZAGG haben sich an den vier Messetagen erstmals acht Kochteams und vier Klassen angehender Restaurationsfachleute gemeinsam und realitätsnah gemessen.

Sie wollten den realitätsnahsten Wettbewerb der Schweiz auf die Beine stellen. Deshalb haben sie die bisherige European Culinary Challenge der Köche sowie die Team Challenge der Restaurationsfachleute zusammengeführt und zum Team Event weiterentwickelt: Ambros Notz und Ivo Adam. Erster ist OK-Präsident sowie Gildekoch und hat im Auftrag der ZAGG mit Jurypräsident und Fernsehkoch Ivo Adam den Battle of ZAGG kreiert. Ein Wettbewerb, an dem acht bestehende Kochteams aus Schweizer Hotels, Restaurants, Spitälern sowie Cateringunternehmen und vier Klassen angehender Restaurationsfachleute fast dasselbe taten, was sie in ihren Betrieben täglich tun. Kochen und Gäste betreuen.

Im Vorfeld der ZAGG wurden die Teams in ihrem Umfeld, also in der Küche ihres Betriebs oder im Klassenzimmer besucht und gefilmt. In kurzen Sequenzen stellten sich die Wettbewerbsteilnehmer darin vor, zeigten ihren Betrieb und erklärten ihre Motivation, warum sie am Wettbewerb mitmachen. Der Trailer wurde während der vier Messetage auf Grossleinwand im Eingangsbereich der ZAGG gezeigt.

«Wir wollten mit dem Battle of ZAGG vor allem Junge ansprechen und vom gebräuchlichen Wettbewerbsgedanken wegkommen. Die Köche sollten das Menü nicht im Vorhinein 1000-mal üben und am Wettkampftag einfach abrufen können», sagt Ambros Notz. Und Ivo Adam fügt an: «Dieser Wettbewerb ist nicht nur für Profis, die über genügend Mittel verfügen, um viel zu üben und schöne Teller zu kaufen.» Wir holten Dreierteams, bestehend aus Küchenchefs und Köchen oder



Als Jurypräsident amtierte Kochweltmeister, Fernsehkoch und Buchautor Ivo Adam.

Lernenden aus ihren Küchen und stellten ihnen an der Messe morgens einen Warenkorb hin. Daran mussten sie ein Menü kreieren. Wer hier gewinnt, muss sein Handwerk beherrschen.»

Nur 30 Minuten hatten die Köche am Wettbewerb Zeit, um aus den Produkten im Warenkorb ein Dreigangmenü zusammenzustellen. Dieses mussten sie von

9 bis 12 Uhr je 45-mal für die zahlenden Gäste zubereiten. 49 Franken kostete das Menü. Zehn Zutaten aus dem Warenkorb mussten die Köche für das Menü verwenden, darunter den Baramundi in der Vorspeise mit Fisch. Die anderen Zutaten durften sie frei wählen. Das Fleisch in der Hauptspeise musste aus A-la-Minute- und Schmorfleisch-Komponenten bestehen. Das Dessert aus Schokolade, Kaffee und Früchten konnten die Köche im Betrieb vorbereiten und mitbringen.

Mit Spass und Freude zum Sieg

Am meisten Punkte holte das Team Pur vom Restaurant Pur im Seedamm Plaza in Pfäffikon/SZ. Küchenchef Adrian Bühler, Souschef Tarik Lange und Gardemanger Fritz Lamottke durften ein Sieggeld von 3000 Franken entgegennehmen. «Das Team war mit jedem Gang vorne platziert. Sie arbeiteten sehr strukturiert», begründete OK-Präsident Ambros Notz ihren ersten Platz. Die Vorspeise des Siegermenüs bestand aus in Olivenöl gebratenem Baramundifilet, Schwarzwurzel-Baramundischnitte mit Randpapier, schwarzer Knoblauchcreme und schwarzer Butter mit Estragonöl.



Mehr Informationen unter:
www.ZAGG.ch

Der Hauptgang aus einer Hirschkeule und Hirschhaxenragout, Kalbsleberpraline mit Quitte und Pistazie, Ricottawürfel mit Altbrot und Babykarotten mit Schale. Das Dessert aus Schokolade, Kaffee und Birne. Teamchef Adrian Bühler meinte zum Sieg: «Es hat einfach Spass gemacht, am Battle of ZAGG mitzumachen. Besonders toll war, dass wir mit den Produkten aus dem Warenkorb freestyle kochen konnten.»

«Es hat einfach Spass gemacht, am Battle of ZAGG zu kochen.»

ADRIAN BÜHLER, KÜCHENCHEF
RESTAURANT PUR

Doch was bringen die feinsten Gerichte, wenn sie am Pass stehenbleiben? Nichts. So wurden die Dreigangmenüs täglich von elf Personen einer anderen Klasse im zweiten oder dritten Lehrjahr den

80 Gästen und fünf bis sieben Jurymitgliedern fachgerecht serviert. Die Klassen nahmen erst die angemeldeten Gäste im Restaurant Lucerne in Empfang und führten sie zu ihren Tischen. Dann schlugen sie ihnen Weine vor, bedienten und betreuten sie, ganz wie im richtigen Restaurant.

«Die grosse Kunst ist es hier, das nicht Alltägliche alltäglich erscheinen zu lassen», sagt Wettbewerbskommissionspräsident Christoph Muggli. Doch die Arbeit der Klassen begann lange vor dem Service. So mussten sie den Bankettaufbau organisieren, die Tische dekorieren und fachgerecht aufdecken. Obwohl die dritten Klassen im Moment die Organisation von Banketts in der Schule lernen, waren Umgebung, Team und Ablauf des Service anders. Besonders die Juroren machten einige nervös.

«Unsere Klasse arbeitet zum ersten Mal als Team im Service zusammen», sagt Chef de service Alice Schefer vom Team Grütli-ner von der GBS St. Gallen. Zudem absolvieren nicht alle Mitglieder der Klasse in traditionellen Betrieben ihre Ausbildung. Doch der Teamgedanke war vorhanden, man schaute aufeinander und half aus. Da die Gäste am selben Tisch

von zwei Teams bekocht wurden, konnten die Gerichte nicht immer alle gleichzeitig serviert werden. Auch wurden die Teller in der Eile des Gefechts nicht immer alle gleich angerichtet, oder einzelne Desserts wurden mit Verzug fertig. Die Bewältigung allfälliger Reklamationen diesbezüglich forderte die angehenden Restaurationsfachleute. Doch laut Christoph Muggli meisterten sie dies souverän. «Das Team arbeitete diszipliniert, mit grosser Freude und Charme.» Und genau diese Freude an der Arbeit – «diese Klasse hat den Wettbewerbstag so richtig genossen» – sowie ihre professionelle und konzentrierte Arbeit hat ihnen zum Sieg verholten. Auch diese Gewinner durften zu ihrer riesigen Freude neben Champagner und Messer das Siegesgeld in der Höhe von 3000 Franken entgegennehmen.

Gästebewertung zählte einen Drittel

Ivo Adam und Ambros Notz haben nicht nur das Reglement, sondern auch die Punktverteilung total neu definiert. So benoteten erstmals zusätzlich die Gäste die Arbeit der Restaurationsfachleute und Köche anhand eines Fragebogens auf den Tischen. Ihre Meinung zur fachgerechten Gästebetreuung bis hin zum Aussehen und Geschmack aller drei Gänge war gefragt. Sie machte fast einen Drittel der Gesamtpunkte aus. «Die Jurymitglieder des Berufsverbandes Restauration bvr achteten besonders auf gutes Teamwork, Freundlichkeit den Gästen gegenüber, Motivation sowie Ablauf des Service», sagt Weko-Präsident Christoph Muggli.

«Die angehenden Restaurationsfachleute arbeiteten motiviert und mit Charme.»

CHRISTOPH MUGGLI, WEKO-PRÄSIDENT, BERUFSVERBAND RESTAURATION BVR

Bei den Köchen setzte sich die Jury täglich anders zusammen. Sie bestand aus Mitgliedern verschiedener Verbände wie dem Schweizer Kochverband, der Gilde etablierter Schweizer Gas-



OK-Präsident Ambros Notz, Inhaber und Geschäftsführer vom Restaurant Des Bains in Murten.

tronomen, der Disciples Escoffier Pays Suisse sowie Nachwuchs-Preisträgern wie Michael Bucher, Sieger des Kochwettbewerbs Cuisine des Jeunes 2016. So benotete eine sehr durchmischte Jury aus Köchen von Gourmetrestaurants, Gasthöfen und Grossküchen die Speisen der acht Kochteams. Sie achteten besonders auf Temperatur, Textur, Geschmack und Harmonie der Speisen auf den Tellern. Auch der Gastrostern 2016 und Spitzenkoch Dario Cadonau vom Restaurant In Lain in Brail war

zwei Tage in der Jury dabei: «Mir ist besonders der Geschmack der Gerichte wichtig. Es nützt nichts, wenn die Teller wunderschön angerichtet sind, aber der Geschmack nicht stimmt.» Mit seinem Engagement an der ZAGG will Dario Cadonau Personen, die den Aufwand für eine Wettbewerbsteilnahme auf sich nehmen, gute Ratschläge mit auf den Weg geben. Neben den Deguköchen schaute in beiden Glasküchen ein weiterer Koch aus der Jury nach dem Rechten. Er benotete etwa den sparsamen Umgang mit den Lebensmitteln, ob hygienisch gearbeitet wurde und die Arbeitstechnik sowie die Organisation im



Christoph Muggli vom Berufsverband Restauration bvr amtierte täglich als Präsident der Wettbewerbskommission im Service.

Team. Ambros Notz und Ivo Adam benoteten die Gänge nach dem Aussehen und zogen einen roten Faden durch den viertägigen Wettbewerb. «Wir sahen verschiedene Teams und unterschiedliche Arbeitsweisen. Insgesamt ein guter Mix», so das Fazit von Ambros Notz am Mittwoch. Während einige Küchenchefs mit zwei Lehrlingen anreisten, wie etwa das Team aus dem Gasthof Bären aus Langnau i. E., verfügten andere, wie das Team The Taste von der Hotel & Gastro formation in Weggis, schon über erhebliche Wettbewerbserfahrung.

ZAGG, die super Plattform

Die Produkte stellte Fideco dem «Battle» zur Verfügung. Über zwei Tonnen Lebensmittel an Fisch, Fleisch und Comestibles sponserte der Lieferant en gros dem Wettbewerb: «Der Battle of ZAGG ist für uns eine super Plattform, um unsere Produkte Köchen und Gästen zu präsentieren», sagt Samuel Hohler, Leiter Verkauf. Um den Köchen und Gästen etwas weniger Alltägliches zu zeigen, füllten die Fideco-Mitarbeiter die Warenkörbe mit Baramundi, Fasanen, Blutwürsten, Nieren oder Pattison.

SARAH SIDLER

Gesamtsieger Küche

- 1. Platz Team Pur, Restaurant Pur Seedamm Plaza, Pfäffikon/SZ
- 2. Platz Team Luks United Luzerner Kantonsspital
- 3. Platz «Das Team, das ich am liebsten hab» Hotel Belvédère Scuol

Gesamtsieger Restauration

- 1. Platz Team Grütlianer GBS St. Gallen
- 2. Platz Team Flippers Bildungszentrum Emme
- 3. Platz Team La Squadra Bildungszentrum Emme



- 1 Das Siegerteam Pur vom Restaurant Pur im Seedamm Plaza in Pfäffikon/SZ begeisterte mit seiner konstant guten Leistung durch alle drei Gänge. Auf dem Bild Küchenchef Adrian Bühler und Sous-chef Tarik Lange.
- 2 Ein Teil der Siegerklasse, der «Grütlianer» von der GBS St. Gallen, nimmt strahlend den Gewinn entgegen.
- 3 Das zweitplatzierte Kochteam Luks United aus dem Luzerner Kantons-spital, bestehend aus Daniel Gehring, Leiter Gastronomie/Hotellerie, dem stellvertretenden Fachabteilungs-leiter Gregor Adam Trost und Fachmitarbeiter Fabrizio Salzone.
- 4 Küchenchef Thomas Hayungs und Garde-manger Felix Meske vom drittplatzierten Team, «Das Team, das ich am liebsten hab», vom Hotel Belvédère aus Scuol bei der Arbeit.
- 5 Der schön dekorierte Tisch der zweitplatzierten Restaurations-fachklasse, dem Team Flippers.
- 6 Ein Mitglied der einzigen Klasse aus dem zweiten Lehrjahr, dem Team La Squadra aus dem Bildungszentrum Emme bei der Arbeit. Diese Klasse belegte den dritten Rang.