



Das komplette Team der Schweizer Kochnationalmannschaft. Stehend von links: Ale Mordasini, Mario Garcia, David Lanz, Yanick Mumenthaler, Marcel Schori, Denise Minnig, Thomas Mair, Coach Daniel Schmidlin, Stephan Stemming, Cindy Gammethaler, Coach Rolf Mürner, Coach Rasmus Springbrunn. Kniend von links: Adrian Reimann und Geraldine Müller Maras.

BILDER CLAUDIA LINK/ZVG

DIE KOCHNATI MELDET SICH AN DER WELTSPITZE ZURÜCK

Nach langer Durststrecke schafften es die Schweizer endlich wieder einmal an einer Olympiade aufs Podest. Rang drei ist ein Erfolg, auch wenn der Teamchef mehr wollte.

Dritter Platz für die Schweiz. Das Publikum in Erfurt klatscht. Nicht die favorisierten Norweger und Schweden, nicht die heimstarken Deutschen dürfen auf die Bühne, sondern die wackeren Eidgenossen. Schwierig war es für die Schweizer Kochnati in den vergangenen Jahren auf internationalem Parkett. Und jetzt ist das Aushängeschild des Schweizer Kochverbands zurück und gehört wieder zur Elite. «Grossartig ist das», sagt Andreas Fleischlin, Geschäftsführer des Kochverbands.

Teamchef Mario Garcia und sein Team marschieren auf die Bühne und nehmen die Glückwünsche des deutschen Kochverbandspräsidenten entgegen. Die Freude ist verhalten. «Sorry», entschuldigt sich Mario Garcia einen Tag nach der Siegerehrung. «Sorry, dass ich nicht jubelte. Ich war einfach nur enttäuscht. Wir hatten

ein ganz anderes Ziel. Wir wollten unbedingt den Olympiasieg. Die Möglichkeiten und die Qualitäten hatten wir.»

Die jungen Wilden, erst seit einem Jahr in der Kochnati, sind nicht zufrieden. Das spricht für sie, für ihren Biss und ihren Willen, sich nicht mit dem Zweit- oder Drittbesten zufrieden zu geben. Sie leben für die Kochkunst. Geben alles. Und wollen alles. Insofern ist ihre erste Reaktion verständlich.

Am Anfang stand die Neuorganisation der Kochnati

Sachlich betrachtet ist der dritte Gesamtrang an der Olympiade für die Schweizer Kochkunst ein Top-Resultat. Das beste nach einer zwölfjährigen Durststrecke. Switzerland is back! Und das ist das Entscheidende. Punkt.

Der Wiederaufstieg in die Klasse der Besten ist das Resultat

einer Neuorganisation der Kochnati. Statt wie früher eine Regionalmannschaft nachzuziehen und ihr in mühseliger Arbeit Know-how einer Nati zu vermitteln, setzte der Kochverband auf Cracks aus verschiedenen Teams mit verschiedenen Stärken und eine Kerntuppe mit ehemaligen Juniorenkochnati-Mitglieder wie Mario Garcia, Ale Mordasini, Yanick Mumenthaler und David Lanz.

Bronze ist aber auch die logische Folge von akribischen Team-Vorbereitungen und endlosen Tüfteleien im neuen Trainingscenter bei Electrolux, von vier warmen und vier kalten Probeläufen. Bronze ist auch ein Verdienst der Coaches Rasmus Springbrunn, Dani Schmidlin und Rolf Mürner. Nicht zu vergessen Manager Tobia Ciarulli. Dank den vier «alten Hasen» konnte sich das Team gänzlich aufs Kochen konzentrieren. Die Olympi-


**SWISS
CULINARY
NATIONAL
TEAM**

UNION | skv
SCHWEIZER KOCHVERBAND



Bildergalerie unter:
www.hotelserie-gastronomie.ch

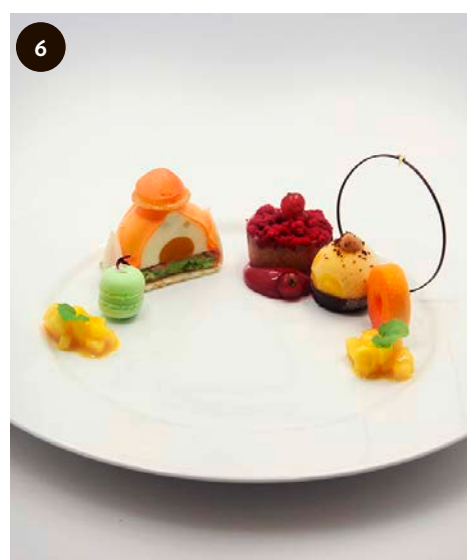
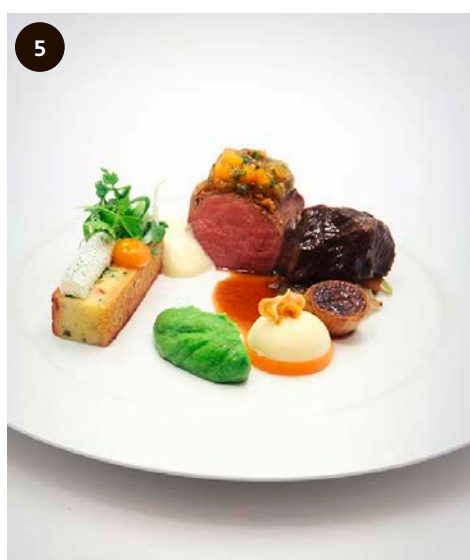
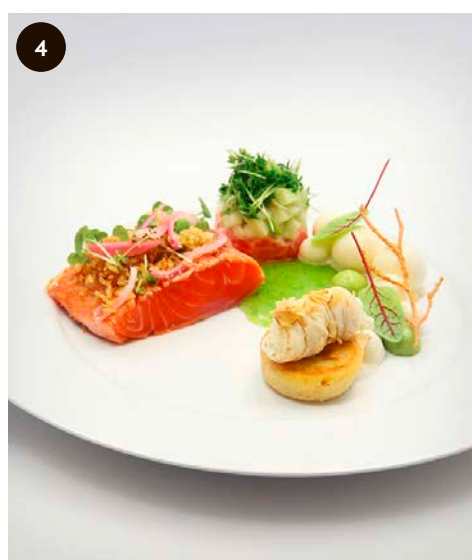
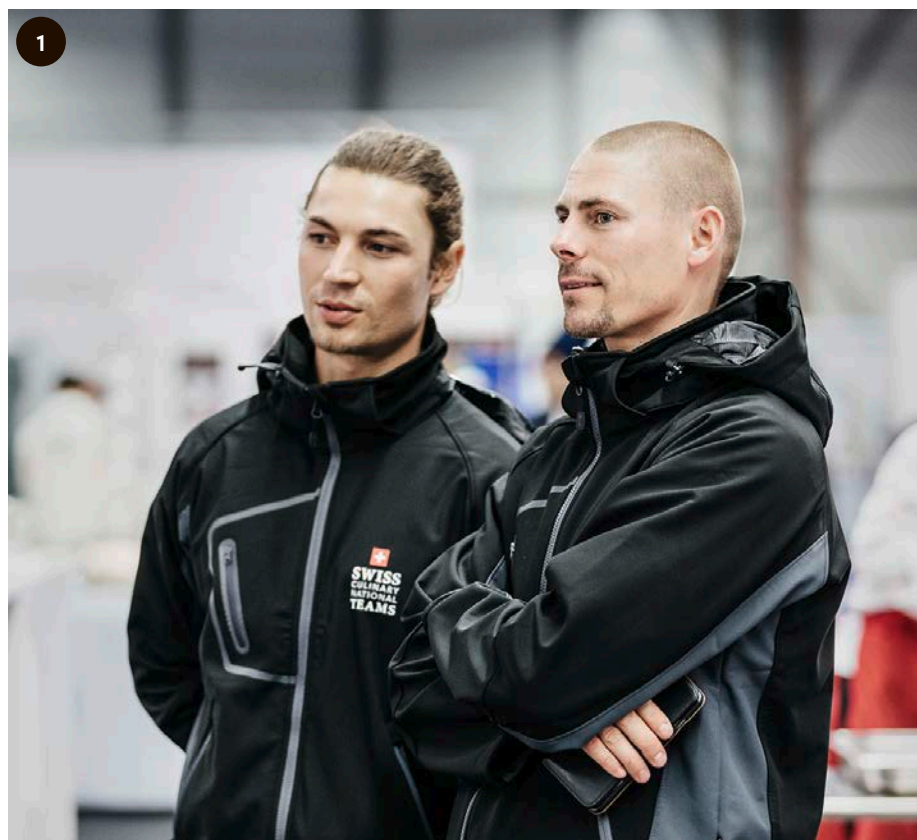
ade begann mit dem so erhofften Gold im warmen Programm. Mit ihrem gelungenen Dreigänger legte die Mannschaft den Grundstein für den Podestplatz. Wer das Prozedere an Olympia kennt, der weiss, Gold ist nicht gleich Gold. Es kommt auf die Punkte an. Und wer ganz oben im Ranking mitspielen will, muss «hohes» Gold gewinnen. Das war's für die Schweizer nicht. Aber zur Halbzeit wusste das noch niemand.

Also weiter nach Plan. Zwischen warmem Programm und kalter Show lag ein Tag Vorbereitung. An Schlaf war kaum zu denken. Dann der Morgen der kalten Show. Trotz Verzögerung beim Einlass in die Ausstellungshalle lief alles wie am Schnürchen. Das Team gelierte einzelne Komponenten ab und verstaute die fertigen Teller in vorgekühlten Boxen. Bloss nicht Fingerfood und Dessert vorab dem Messelicht und den schwankenden Hallentempe-

raturen aussetzen. Heikel wie immer war der Weg des Schaustücks vom Transporter auf den Ausstellungstisch. In Erfurt goss es wie aus Kübeln. Geraldine Müller Maras und Thomas Mair, den Schaustück-Künstlern, gelang ein Kunstwerk aus Schokolade, Pastillage und Zucker, das unbeschädigt bleiben sollte. Es blieb. Eine Viertelstunde vor Abgabeschluss stand der Schweizer Tisch.

Vom Schaustück und allen anderen Teilen wusste man, dass sie bei der Jury ankommen würden. Aber die Fisch-Schauplatte? Modern, mit im Holz eingelassenen Tellern. Sie würde für Diskussionen bei der Jury sorgen. Und sie tat es. Ob ausgerechnet die Platte massive Abzüge erhielt, bleibt ein Geheimnis. Fast eine Woche ist seither vergangen. Mario Garcia spricht mittlerweile mit Stolz vom Erreichten. Bleibt zu hoffen, dass er und die anderen Talente der Nati treu bleiben.

JÖRG RUPPELT



DIE TOP 15 DER NATI-TEAMS

1

Singapur
Gold, 187,716 Punkte

2

Finnland
Gold, 186,547 Punkte

3

Schweiz
Gold, 184,585 Punkte

4

USA
Gold, 183,513 Punkte

5

Norwegen
Gold, 183,440 Punkte

6

Schweden
Gold, 182,035 Punkte

7

Deutschland
Gold, 181,170 Punkte

8

Kanada
Silber, 179,531 Punkte

9

Island
Silber, 179,362 Punkte

10

Dänemark
Silber, 177,325 Punkte

11

Hongkong
Silber, 175,993 Punkte

12

China
Silber, 167,826 Punkte

13

Holland
Silber, 167,819 Punkte

14

Arabische Emirate
Silber, 165,289 Punkte

15

Japan
Silber, 163,427 Punkte

Insgesamt waren
30 Nationalmannschaften
am Start.

1 Adrian Reimann und Stephan Stemming überwachten den Tischaufbau.
2 Cindy Gammenthaler bei der Feinarbeit.
3 Modern statt Old School: die Fisch-Schauplatte, die zu reden gab.
4 Vorspeise mit zweierlei Lachsforelle (Filet und Tatar), Selleriemousse mit Estragonmayonnaise, Selleriepuffer.
5 Zweierlei Kalb (Filet und glasierte Backe), Kartoffelschnitte mit Kuh-Weisschimmelkäse, Dörrprikoscoulis, Frühlingszwiebelsalat und Petersilienwurzel-lota.
6 Zitronen-Mango-Terrine mit Passionsfrucht, Mandel-Johannisbeer-Küchlein mit Himbeerstreusel, Mango-Joghurteis mit Karamell, dunkler Schokolade und Crumbles.
7 Jeder Handgriff sass beim Anrichten.