



Das Team v.l.: Teamcaptain Norman Hunziker, Steven Duss, Manuel Engel, Michaela Frank, Matthias Fehr, Lukas Kaufmann, Sara Grusso, Jean-Michel Wittmer und Teammanager Tobia Ciarulli.

BILDER CLAUDIA LINK

JUNIORENNATI IST VIZE-OLYMPIASIEGER

Die neu formierte Juniorennahti um Teammanager Tobia Ciarulli platzierte sich auf Anhieb auf Platz zwei. Diese Spitzenleistung überraschte alle.

Die Anspannung lag spürbar in der Luft. Nach Stunden des Bangens und Hoffens war der Moment der Siegerehrung gekommen. Noch wurden die Nerven der jungen Kochkünstler um Teamchef Norman Hunziker auf die Folter gespannt. Denn vor der Gesamtwertung stand die Prämierung der beiden Wettbewerbskategorien «Essbares Buffet» und «Warme Küche» an. Für ihr Buffet wurde das junge Team mit dem dritten Platz ausgezeichnet. Die Leistungen in der Kategorie Warme Küche prämierte die Jury mit dem zweiten Platz.

Bereits bei den Zwischenwertungen zeigte die Equipe eine überschäumende Freude. Und die Wogen der Emotionen schlugen noch höher, als es für die Gesamtwertung hiess: and the Silver Medal overall goes to Switzerland. Auf dem Weg zur Bühne stürmte Teamcaptain Norman Hunziker

mit wehender Schweizer Fahne voran, gefolgt von seinem Team. Als die Vize-Olympiasieger von der Bühne abgingen, flossen die Freudentränen ungehemmt.

«Ich hätte nie mit diesem Resultat gerechnet, es ist der absolute Höhepunkt für uns», so der aufgewühlte Teamcaptain nach der Siegerehrung. «Jede Minute hat sich gelohnt, die wir in die Juniorennahti gesteckt haben.» Und auch Teammanager Tobia Ciarulli war sichtlich gerührt: «Ich bin überwältigt von der Leistung meines Teams. Es ist einfach fantastisch, unglaublich!»

Seit zehn Monaten hat Tobia Ciarulli, der gleichzeitig auch das Amt des Teammanagers beider Kochnationalmannschaften innehat, seine Schützlinge gefördert und gefordert. «Es ist ein Geschenk, mit ihnen zu arbeiten. Sie sind unter einem guten Stern geboren», gab er zu Protokoll. Erstmals hatten die Junioren anstelle



union | skv
SCHWEIZER KOCHVERBAND



Bildergalerie unter:
www.hotellerie-gastronomie.ch

eines kalten Tisches ein Buffet auszurichten, das anschliessend von Juroren und Gästen verkostet werden konnte. Zur grossen Erleichterung des Teams waren sie nicht unter den Ersten, die in dieser neuen Kategorie antreten mussten.

Denn wie immer, wenn etwas zum ersten Mal durchgeführt wird, bleiben Fragen offen. Diesen Umstand nutzten Norman Hunziker, Steven Duss und Tobia Ciarulli und mischten sich am Samstagabend unters Publikum und schauten den Konkurrenzteams über die Schulter. «Wir haben noch einige Anpassungen vorgenommen, nachdem wir gesehen haben, wie das «Buffet» genau abläuft», erläutert Norman Hunziker.

Eine Herausforderung beim Buffet war logistischer Natur. Nach vier Stunden Kochen in ihren gläsernen Boxen mussten die Teams mit allem Drum und Dran ein Stockwerk höher auf die Gale-

rie zügel. Doch auch diese Hürde meisterten Norman Hunziker, Steven Duss, Manuel Engel, Michaela Frank und Matthias Fehr mit Bravour. Im Anschluss an das Anrichten hatten die Junioren den Hauptgang, Perlhuhn in drei Variationen, an Live Cooking Stations vor den Augen der Jury und des Publikums zuzubereiten.

Nach dem ersten Wettbewerbstag blieb der jungen Equipe ein Tag Zeit für die Vorbereitungen fürs warme Programm. Am Dienstag stand ein Dreigangmenü für 60 Personen auf dem Programm. Abgesehen von anfänglichen Schwierigkeiten mit dem Tellerwärmer und Problemen mit der Dessertgarnitur lief alles wie am Schnürchen.

Dazu beigetragen haben auch die Helfer: Sara Grusso, Lukas Kaufmann und Jean-Michel Wittmer packten in der zweiten Reihe mit an. Lukas Kaufmann war während der beiden Wettkämpfe

als Spüler in Aktion und hatte gleichzeitig das Timing seiner fünf kochenden Kollegen im Auge. Falls jemand in Verzug geriet, schritt er mit viel Feingefühl ein. Sara Grusso hingegen organisierte und koordinierte im Hintergrund. Jean-Michel Wittmer, der erst vor Kurzem zum Team gestossen ist, lieferte wertvolle Inputs für die Pâtisserie.

Neues Konzept bringt Erfolg

Andreas Fleischlin, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbandes, zeigt sich überwältigt vom Resultat der Junioren: «Ich wusste, dass das Team gut arbeitet, aber dass es auf Anhieb so eine Leistung abrufen kann, ist einfach fantastisch.» Dieser Erfolg sei unter anderem auf das neue Konzept zurückzuführen, das etwa auf einem Teammanager, Blocktrainingseinheiten und gemeinsamer Logistik basiert. BERNADETTE BISSIG



- 1 Norman Hunziker drapiert Blatt um Blatt für einen Salat des Buffets.
- 2 Michaela Frank bereitet die Riesencrevtenterrine für die Buffetplatte zu.
- 3 Ein Juror wachte stets über das Geschehen in der Küche.
- 4 Das Dessert: Birnen-Trilogie mit Krustenpraline, Aprikosen-Malz-Karamell, Aprikosencoulis und Ricola-Sponge-Cake.
- 5 Der Hauptgang: Simmentaler Alpenrind mit Kartoffel-Kürbis-Kroketten und Brokkoli-Flan auf Kürbisboden.
- 6 Steven Duss in Aktion.

DIE TOP TEN DER JUNIOREN

1

Schweden
Goldmedaille
190.429 Punkte

2

Schweiz
Goldmedaille
185.920 Punkte

3

Norwegen
Goldmedaille
185.857 Punkte

4

Österreich
Goldmedaille
182.130 Punkte

5

Dänemark
Silbermedaille
180.103 Punkte

6

Kanada
Silbermedaille
177.560 Punkte

7

USA
Silbermedaille
170.710 Punkte

8

Australien
Silbermedaille
167.340 Punkte

9

Zypern
Bronzemedaille
163.810 Punkte

10

Wales
Silbermedaille
162.730 Punkte

Insgesamt waren
19 Teams am Start.