

# Zweiter Testlauf für die Kochnati

Das Team bereitete im «Seedamm Plaza» in Pfäffikon/SZ sein Olympiamenü zu. Gäste lobten den Dreigänger.

Es ist wie bei den Profi-Kollegen von der Ballsport-Fraktion: Nur wer hart trainiert und an Taktik und Abläufen feilt, hat international auch eine Chance auf vordere Plätze. Statt Freundschaftsspiele wie im Fussball sind es im Kochbusiness Probeläufe, an denen unsere National-Equipe ihre Form testet. Und zwar mittels eines Kochens unter Wettbewerbsbedingungen. An der Olympiade in Erfurt im Oktober – einer der wichtigsten Kochmeisterschaften überhaupt mit über dreissig Nationen am Start – gilt es, einen Dreigänger für 110 Personen zuzubereiten.

Und genau dies probten die Mitglieder der Schweizer Kochnationalmannschaft vergangene Woche im Restaurant Pur im Kongresshotel Seedamm Plaza in Pfäffikon/SZ. Dabei kochten sie in sechs Stunden ihr Olympiamenü, dessen genaue Zusammensetzung an dieser Stelle aus Geheimhaltungsgründen (die Konkurrenz liest mit!) nicht näher beschrie-

ben werden darf. Nur so viel kann verraten werden: Als Vorspeise bereitete das Team eine Kreation mit Fisch zu, im Hauptgang eine mit Kalbfleisch und als Dessert eine fruchtbetonte Kreation mit Komponenten in verschiedenen Texturen und Temperaturen.

Das Menü wurde Freunden der Kochkunst, Berufskollegen und Sponsoren serviert, die sich im Anschluss an den Probelauf begeistert zeigten. Gewohnt eher kritisch und zurückhaltend, gleichwohl nicht unzufrieden, äusserte sich die Mannschaft nach dem Kochen. «Gegenüber dem ersten Test schickten wir schon eine viel bessere Qualität», so Teamchef Mario Garcia. Verbesserungspotenzial sieht er noch bei den Abläufen, der Geschwindigkeit und beim sauberen Arbeiten. Für Daniel Schmidlin, Culinary Advisor und einer von drei Trainern der Equipe, ist die Mannschaft auf gutem Wege: «Das Menü ist geschmacklich gut. Kleine Rezeptanpassungen wird es noch bei den Mengen geben.»

Dass das Interesse an unserer neuen Kochnationalmannschaft in Erfurt gross ist, unterstreicht eine aktuelle Meldung aus Deutschland: Alle 110 Tickets für das Schweizer Menü waren nach Verkaufsstart innerhalb von nur wenigen Stunden weg. JÖRG RUPPELT



- 1 Teamcaptain Ale Mordasini und Teamchef Mario Garcia beim Vorbereiten der Vorspeise.
- 2 Dennis Minnig beim Schneiden einer Dessertkomponente.
- 3 Mannschaftsbesprechung: (v.l.): Mario Garcia, Rasmus Springbrunn, David Lanz, Daniel Schmidlin und Ale Mordasini.
- 4 Der Toque muss sitzen. Adrian Reimann prüft noch mal. Links: Stephan Stemmingger.

**Sponsoren der Schweizer Kochnationalmannschaften:**

**Hauptsponsoren:**  
Electrolux Professional,  
SWICA Gesundheitsorganisation

**Co-Sponsor:**  
G. Bianchi AG

**Ausrüster:**  
Bragard Suisse,  
Gastrolmpuls, KAI

**Partner:**  
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**