

# Erster Test für Junioren-Kochnati

Die neu zusammengestellte Nachwuchsauswahl des Schweizer Kochverbands bereitet in Glattbrugg ihr Olympia-Menü zu. Ein erster Probelauf für den grossen Wettbewerb im Oktober in Erfurt.

Sie sind jung, talentiert und hungrig auf Erfolg. Die sieben Köche der neuen Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft haben ein Ziel: die Kocholympiade in Erfurt. Für ihre erste Bewährungsprobe bereiteten sie sich vergangene Woche intensiv im Trainingscenter in Sursee vor. Was sie bereits draufhaben, zeigten sie letzten Samstag im Restaurant Runway34 in Glattbrugg. Dort kochten sie in fünf Stunden ihr Olympia-Menü: einen Drei-

gänger mit kalter Fischvorspeise, einen Hauptgang mit Schlachtfleisch in zwei Garmethoden und ein Dessert mit gebackener Hauptkomponente. Was genau sie den 60 Gästen servierten, darf leider (noch) nicht verraten werden. «Wir wollen der Konkurrenz nicht in die Hände spielen», so Norman Hunziker. Nur so viel lässt der Teamcaptain durchblicken: «Das Zeitmanagement stimmt. Bei der Fleischauswahl gibt es noch Verbesserungspotenzial.» (RUP)



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf unserer Website: [www.hotellerie-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-gastronomie.ch)

- 1 Lukas Kaufmann und Pâtissier Matthias Fehr beim Anrichten der ersten Teller.
- 2 Für den Hauptgang: Nüsslisaltpüree wird durch ein Haarsieb gestrichen.
- 3 Teampräsentation in der spektakulären Umgebung des «Runway34» in Glattbrugg.
- 4 Sara Gruosso und Lukas Kaufmann agieren beim warmen Wettbewerb als Helfer. Rechts: Manuel Engel.
- 5 Michaela Frank wird auf allen Posten als Springerin eingesetzt.
- 6 Steven Duss überprüft die Rezepturen.
- 7 Teamcaptain Norman Hunziker bei der Zubereitung des Hauptgangs.
- 8 Manuel Engel kümmert sich hauptsächlich um die Fleischkomponenten.
- 9 Gut abgeschmeckt ist halb gewonnen. Team Manager Tobia Ciarulli (rechts) probiert mit Steven Duss und Michaela Frank ein Püree.

BILDER: FILIPA PEIXEIRO

**Sponsoren der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:**

**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