

# Noch 80 Tage bis zur Olympiade



**DAVID LANZ**

Das Mitglied der Schweizer Kochnati arbeitet beim Bund als Küchenchef. Der 23-Jährige wurde 2014 Weltmeister mit der Junioren-Nati.

**1** Einerseits die Trendsetzung und Kreativität des kalten Bereichs. Andererseits die Leidenschaft, etwas zu kreieren und Menschen mit Essen zu begeistern. Kochen ist viel mehr als nur die Zubereitung von Nahrung, die Kunst dabei ist es, mit Texturen und Aromen Erinnerungen in einem Menschen hervorzurufen.

**2** Leute zu treffen, welche denselben Antrieb und dieselbe Leidenschaft zur Perfektion der Kochkunst teilen wie ich. Und natürlich auch Teil eines Teams zu sein und gemeinsam ein grosses Ziel zu erreichen.

**3** Meine Zuständigkeit im kalten Bereich ist Fingerfood und die Zubereitung von einzelnen Komponenten im warmen Bereich, unter festgelegter Zeitvorgabe.

**4** Trotz dem Zusammenwürfeln vieler sehr unterschiedlicher Charaktere ist in meinen Augen ein optimales Team entstanden. Ich liebe sie alle. Jedes einzelne Teammitglied. Die Leidenschaft für die Kochkunst und das gemeinsame Ziel verbindet uns alle von Grund auf. Dies schafft ein grosses Verständnis untereinander und man kann auf die Unterstützung aller zählen.

**5** Unabhängig von der persönlichen Tagesform muss die beste Leistung jedes Einzelnen jederzeit abrufbar sein. Bei jedem Wettbewerb ist es schwierig abzuschätzen, wie die Jury bewertet. Natürlich muss die Basis stimmen, aber es sind immer noch Köche, die unsere Leistungen bewerten, und Geschmäcke sind ja bekanntlich verschieden.

Langsam aber sicher rückt die Kocholympiade in Erfurt näher. David Lanz, Mitglied der Schweizer Kochnati, und Manuel Engel, Mitglied der Junioren-Kochnati, erachten das gemeinsame Ziel ihrer jeweiligen Mannschaft als etwas Verbindendes.



**MANUEL ENGEL**

Das 21-jährige Mitglied der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft ist als Chef de partie im Restaurant Pur in Pfäffikon tätig.

**1** Kochkunst kann sehr vieles sein und die ganze Welt steht einem offen. All die verschiedenen Produkte und Geschmäcke, die zur Verfügung stehen, können vielseitig verarbeitet und dadurch immer wieder neue Akzente und Trends gesetzt werden. Dies motiviert und treibt an, Neues auszuprobieren.

**2** Man lernt das Kochen von einer ganz anderen Seite kennen. Zudem hat man den Anspruch, dass die verarbeiteten Nahrungsmittel von der Qualität, vom Geschmack, der Konsistenz, der Farbe und der Formen harmonisch abgestimmt sind.

**3** Ich koche den Hauptgang im warmen Programm. Dort liegt der Fokus vor allem beim Fleisch, welches ja der Hauptbestandteil die-

ses Gerichtes ist. Daneben bin ich beim kalten Programm dafür verantwortlich, dass alles Material bereitsteht.

**4** Ein gutes Team muss harmonisieren. Man muss die anderen respektieren und akzeptieren und bereit sein, füreinander einzustehen. Denn nur zusammen sind wir stark. Da wir alle dasselbe Ziel verfolgen, können wir auf einer neutralen Basis arbeiten, denn wir sind keine Konkurrenten.

**5** Die Bedingungen vor Ort könnten ein Problem sein. Zudem wissen wir nicht genau, wie die Temperaturen in der Halle sein werden. Dies ist aber sehr wichtig für die Pâtisserie oder auch für die kalte Fischplatte. Zudem ist es für uns alle der erste grosse Auftritt.

INTERVIEWS: BERNADETTE BISSIG

## 5 Fragen

**1**  
Was fasziniert Sie an der Kochkunst?

**2**  
Was ist Ihr Antrieb, in der Kochnati/Junioren-Kochnati mitzumachen?

**3**  
Welche Aufgabe haben Sie inne im Team?

**4**  
Was macht für Sie ein gutes Team aus?

**5**  
Was wird an der Kocholympiade in Erfurt die grösste Herausforderung sein?

**Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:**

**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

**Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:**  
CCA Angehrn, Hero, Scana,  
Uncle Ben's

ANZEIGE



## OB KÜCHENMANNSCHAFT ODER KOCHNATI

In jedem Fall tun wir mehr für Sie. Als Partner der Hotel & Gastro Union, des Schweizer Kochverbandes und als Hauptsponsor der Schweizer Kochnationalmannschaften bietet Ihnen SWICA ein perfektes Leistungsmenü. Sie profitieren neben finanzieller Sicherheit von ausgezeichneter Servicequalität und attraktiven Kollektivvorteilen. Sprechen Sie mit uns über Ihren Versicherungsschutz. **Telefon 0800 80 90 80 oder [swica.ch/de/hotelgastrounion](http://swica.ch/de/hotelgastrounion)**

**SWISS CULINARY NATIONAL TEAM**  
union | skv  
SCHWEIZER KOCHEBUND

**SWICA**