

Der krönende Abschluss

In einem Kochwettbewerb ist das süsse Programm alles andere als Nebensache. Die beiden Pâtissiers der Nationalteams und stolze Mitglieder des Schweizer Kochverbands stellen sich den Fragen der Hotellerie Gastronomie Zeitung.



DENISE MINNIG

Die 26-jährige Pâtissière der Schweizer Kochnationalmannschaft arbeitet seit 2011 bei Rolf Mürnerns Swiss Pastry Design in Rüeggisberg/BE. Davor war das ehemalige Mitglied der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft zwei Jahre im Viva Bistro in Rüeggisberg als Servicefachangestellte tätig. Ihre Lehre als Bäckerin/Konditorin absolvierte sie in der Bäckerei-Konditorei Ernst in Riggisberg/BE.

1 In einem ersten Schritt suche ich neue Silikonformen oder stelle welche selber her. Ich bestimme Aromen und Geschmäcke, sammle Ideen und tausche mich mit Coaches, Arbeitskollegen, Teamkollegen, Familie und Freunden aus. So entstehen ganz viele Ideen, die ich ausprobieren muss. Danach bündle ich diese, bis der definitive Dessertteller entsteht.

2 Ich bin im warmen Programm für die Dessertteller zuständig zusammen mit Cindy Gammethaler. Sie ist meine Assistentin und wir teilen uns die Arbeiten auf. Wir trainieren aber so, dass wir beide alle Arbeiten beherrschen und im Notfall auch Aufgaben von der anderen Person übernehmen könnten. Zudem arbeiten wir eng mit den anderen Teammitgliedern zusammen. Wir treffen uns einmal im Monat, präsentieren unsere Ideen oder die überarbeiteten Kreationen. Alles wird diskutiert und bis zum nächsten Treffen wieder optimiert und verbessert. Wir sind ein Team und jede Meinung ist gefragt. Die Mehrheit entscheidet. Das süsse Programm wird auf das salzige abgestimmt. Schon verwendete Produkte in Vorspeisen oder Hauptgang werden im Dessert nicht mehr eingesetzt.

3 Ich denke, dass die knapp bemessene Zeit, die Hitze und meine Nervosität die grössten Hürden sein werden. Und natürlich die starke Konkurrenz, auf die wir in Erfurt an der Olympiade der Köche treffen werden.

4 Im Alltag gehe ich mit einem anderen Blick durch die Welt. Ich sehe hier und da eine schöne Form, eine spezielle Frucht, eine gute Idee. Im Internet, in guten Büchern oder Zeitschriften oder an einem Streetfood Festival finde ich ebenfalls Inspirationen. Auch im Arbeitsalltag bei den verschiedenen Kundenwünschen ist im-

mer wieder unsere Kreativität gefragt. Das spornt an.

5 Desserttrends sind meines Erachtens Macarons und Cupcakes in den verschiedensten Geschmücken, Farben und Formen.

6 Momentan investiere ich ungefähr zwölf Stunden pro Woche für die Kochnationalmannschaft. Wenn wir Probelauf haben, ist es natürlich mehr. Da ich seit drei Wochen Mama bin, ist das ein eher reduziertes Pensum. Dieses werde ich jedoch nach und nach erhöhen.

7 Mich fasziniert die Leidenschaft unseres Berufes, das grenzenlose Kochen auf höchstem Niveau. Der Teamgeist gemeinsam für ein Ziel zu kämpfen. Beindruckend ist auch, auf die verschiedenen Länder zu treffen. Alle geben ihr Bestes, um am Schluss ganz oben zu stehen.

8 Ich arbeite sehr gerne mit Schokolade. Sie ist so vielseitig einsetzbar, ich kann mit Schokolade eine Mousse, eine Creme oder eine Glace herstellen. Aber auch feinste Dekore, Schaustücke oder Pralinen kann ich daraus fertigen. Ich glaube, dass kein anderer Rohstoff so vielseitig einsetzbar ist wie Schokolade.

9 Das ist für mich mein Chef Rolf Mürner. Ich arbeite schon seit fünf Jahren bei ihm und bin immer wieder aufs Neue beeindruckt. Stets hat er neue Ideen und für jedes Problem findet er eine Lösung. Er unterstützt uns bei den Wettbewerben mit guten Tipps und seinen Erfahrungen in der Kochkunst. Mit seinen Büchern begeistert er die Leute immer wieder.

10 Ich kann mich beim Wellness mit meinem Freund, in der Sauna und im Dampfbad bestens erholen. Da kann ich richtig entspannen und abschalten.



MATTHIAS FEHR

Der 20-jährige Pâtissier der Junioren-Kochnationalmannschaft hat seine Kochlehre bei der Altersbetreuung Vechigen in Worb absolviert. Zurzeit durchläuft Matthias Fehr eine Zusatzlehre als Konditor/Confiseur bei der Confiserie Beeler in Bern. Der ehrgeizige junge Berufsmann kann bereits Wettbewerbserfahrung vorweisen. So nahm er etwa am Lehrlingswettbewerb Gusto teil und kämpfte bei der Swiss SVG-Trophy um Ruhm und Ehre.

1 Zu Beginn wähle ich Zutaten aus, die sich gut ergänzen und miteinander harmonieren. So wird die Richtung vorgegeben, in die es gehen soll. Anschliessend mache ich mich daran, die einzelnen Komponenten auszuarbeiten. Dabei überlege ich mir, mit welchen Texturen und Formen ich das Maximum aus den Zutaten holen kann. Zudem ist der Austausch mit den anderen Teammitgliedern sehr intensiv. So ist es uns möglich, das Dessert perfekt auf das restliche Programm abzustimmen und unsere Linie durchzuziehen.

2 Während des Wettkampfs bin ich die meiste Zeit auf mich gestellt. Jedoch kann ich für einzelne Aufgaben, die alleine zu zweit intensiver sind oder zu zweit einfacher zu erledigen sind, Hilfe aus dem Team in Anspruch nehmen. Zudem haben wir Unterstützung von aussen, speziell für den süssen Bereich und sind so auf einem guten Weg. Persönlich erhalte ich auch viel Unterstützung aus meinem Umfeld wie beispielsweise von meinem Lehrbetrieb und von der Berufsschule.

3 Die Zeit ist sicher immer ein wichtiger Faktor. Da in der Pâtisserie sehr genau und filigran gearbeitet wird, darf man sich nicht aus der Ruhe bringen lassen. Nicht zu unterschätzen sind auch die Temperaturen bei feinen Arbeiten mit Schokolade. Zudem müssen viele Dinge schnell gekühlt werden, so dass die entsprechenden Geräte rasch an ihr Limit kommen.

4 Aus Büchern, im Internet, von Zeitschriften und bei Desserts, Pâtisserie und Schokolade, die ich gesehen und gegessen habe. Aber auch im Alltag, bei Dingen, die nichts mit der Pâtisserie zu tun haben. So sieht man zum Beispiel in der Natur Formen, die sich perfekt für Desserts, Pralinen und Petits Fours eignen.

5 Ein starker Trend sind sicher Desserts mit Gemüse. Aber auch leichte und frische Desserts sind zurzeit sehr angesagt. Die Grenzen zwischen Vorspeisen und Desserts sind zudem fließend geworden.

6 Das ist sehr unterschiedlich. Es variiert zwischen fünf Tagen Intensivtraining und einigen wenigen Stunden. Die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft ist sicher immer präsent, aber da wir alle noch zu 100 Prozent arbeiten, ist dies auch immer eine Frage der Zeit.

7 Mich fasziniert die Perfektion, die dahintersteckt. Die Kochkunst entwickelt sich laufend weiter und man entdeckt immer wieder neue Trends. Mit den unbegrenzten Möglichkeiten kann ich meiner Kreativität freien Lauf lassen und mich jeden Tag von Neuem verbessern.

8 Ich arbeite sehr gerne mit Limetten. Die Zeste dieser Zitrusfrucht bringt eine wunderbare Frische in viele Gerichte. Der Saft sorgt mit der Säure für das gewisse Etwas.

9 Sehr beeindruckt bin ich von Christian Hümbels. Ich war sehr fasziniert, als ich seine Kreationen am «Pâtissier des Jahres» zum ersten Mal gesehen habe. Er setzt neue Trends im Umgang mit Gemüse. Seine Desserts begeistern mich, weil er es schafft, wenige Hauptkomponenten in vielen Variationen auf den Teller zu bringen.

10 Sport bietet mir einen guten Ausgleich zum Berufsalltag. Dabei kann ich auf andere Gedanken kommen und bin anschliessend bereit für neue Herausforderungen. Aber auch bei einem guten Essen im Kreise der Familie oder mit Kollegen kann ich mich sehr gut entspannen und neue Energien tanken.

10 Fragen

1

Sie sind für das Süsse zuständig. Wie gehen Sie an Ihre Aufgabe heran?

2

Haben Sie Unterstützung von anderen Teammitgliedern?

3

Welches sind die grössten Hürden?

4

Wo holen Sie sich Ihre Inspirationen?

5

Welche Trends sind momentan vorherrschend?

6

Wie viel Zeit investieren Sie pro Woche in die Kochnationalmannschaft?

7

Was fasziniert Sie an der Kochkunst?

8

Mit welchem Produkt arbeiten Sie am liebsten?

9

Gibt es einen Pâtissier, der Sie stark beeinflusst?

10

Wie entspannen Sie sich am besten?