



Noch immer ist Vorsicht geboten, und in den Spitälern gilt nach wie vor Maskenpflicht. Von links: Jeremy Messerli, Malaven Inthiran, Sophie Peter, Claudia Walther, Fiona Wittwer, Hannah Lehmann, Jael Wüthrich und Basil Juker präsentieren nach getaner Arbeit erleichtert und mit Stolz ihre Diplome. BILDER RAPHAËL KADISHI

INSPIRIERT VON «MODERN STREET FOOD»

Wettbewerbe sind da, um Spezielles zu leisten. Diese Herausforderung nahmen die Kochlernenden der Spitäler der Berner Insel-Gruppe an und arbeiteten hart für die Podestplätze.

Für die meisten Kochwettbewerbe reicht es heute, ein Bild und einen kurzen Beschrieb des Gerichtes einzureichen. Nicht so beim Wettbewerb der Kochlernenden der Berner Insel-Gruppe. Dort gehört das Zusammenstellen eines kompletten Dossiers zur Ausbildung. Denn in den Grossküchen arbeiten die Lernenden oft nur an einzelnen Komponenten.

«Mit dem Wettbewerb verfolgen wir das Ziel, den Lernenden einen Einblick in die Tätigkeit der Verkaufsplanung und der Rezeptentwicklung zu geben», sagt Philipp Burkhalter, Leiter Ausbildung und Hygiene Küchen im Inselspital Bern. «Die Lernenden im zweiten Ausbildungsjahr kreieren eine Vorspeise und ein Dessert. Für Lernende im dritten Ausbildungsjahr sowie die Diätlernenden kommt ein Hauptgericht, basierend auf den Wettbewerbsvorgaben, dazu.» Verlangt werden vollständige Rezepte. Die Rezepturen müssen alle Ingredienzen und Nährstoffe enthalten. Zudem werden die Kalkulation, Hinweise zu Allergenen sowie die Berücksichtigung der guten Herstellungspraxis bewertet.

Dass der Wettbewerb die Lernenden fordert und zugleich auch anspricht, ihr Bestes zu geben, zeigen die akkurat erstellten Dossiers

im Umfang von 12 bis 65 Seiten. Für viele ist die Pflicht auch mit Spass verbunden. Denn sie erleben ihre berufliche Tätigkeit in ihrer ganzen Komplexität und können diese persönlich umsetzen.

Ein Thema und viele Pflichtprodukte

Der Aufhänger der 17. Ausgabe des Wettbewerbs war «Modern Street Food». Sich schnell sein Mittagessen bei seinem Lieblingsstand oder Restaurant abzuholen, hat während der Corona-Pandemie an Popularität gewonnen. Ein Street-Food-Gericht kann von Hand gegessen werden, sollte aber auch auf dem Teller etwas hergeben und Lust auf mehr machen. Weitere Leit motive des Wettbewerbs waren Regionalität, Frische, Saisonalität, Präsentation, Gäste-sicht und Service-Orientierung.

Zum reich gefüllten Warenkorb kamen die Pflichtprodukte Saibling, Schweizer Freilandpoulet, Rinds-Short-Ribs Black Angus, Federkohl, Ben's Original Risotto, Naturreis für die Diätlernenden, Maltesers oder M&Ms Peanuts, rechteckige Dessert-Tartelettes Filigrano sowie das Instantpulver Resource Thicken-up Clear oder Resource Protein für die Diätlernenden. Jedes Pflichtprodukt musste mindestens einmal ver-

wendet werden. Bei den Diätlernenden musste die Vorspeise gemixt und in Form gebracht sein. Für den Hauptgang galt Diabetesernährung mit 40 Gramm Kohlenhydraten und laktosefrei. Das Dessert durfte kein Gluten enthalten.

Kreieren, kochen und präsentieren

«Wenn Sie einen Ausflug machen und das Grosi merkt, dass es seine Zähne zu Hause vergessen hat, dann ist mein Pouletburger – gemixt und in Form gebracht – genau das Richtige.» So präsentierte der Diätlernende Malaven Inthiran seine Vorspeise: ein pinkes «Brötchen», gefüllt mit hellem Poulet und einer grünen Kräutersauce. Trotz gewagter Optik fand der Geschmack Anklang bei den Juroren. «Ich hatte noch nie so kreatives «Smooth Food» wie den Burger von Malaven Inthiran oder den Flammenkuchen von Claudia Walther», sagte Diät-Fachlehrerin Rita Fricker begeistert.

Auf allen Tellern gab es Überraschendes: Jeremy Messerli kombinierte Poulet und Saibling mit luftiger Süsskartoffel-Espuma und knusprigem Federkohl. Seine Dessert-Tartelettes halbierte er diagonal und setzte effektiv Reisglace dazwischen. Von Fiona Wittwers Zuppa Inglese im Filigrano-Tarte-

lette hätten die Juroren gerne mehr als nur einen Bissen gehabt. Viele «Mmhs» erklangen auch bei Hannah Lehmanns skandinavischer Vorspeise, bei Sophie Peters Pulled Chicken oder bei der frittierten Maltesers-Glace auf Fruchtsalat und Crumble von Basil Juker.

Viele Preise dank des Engagements der Sponsoren

Zusätzlich zum Diplom wurden die Finalistinnen und Finalisten reich beschenkt. «Wir haben noch nie so viele Preise erhalten», freute sich Sophie Peter. Sie gewann in der Kategorie drittes Ausbildungsjahr und hatte bereits 2021 in der Kategorie zweites Ausbildungsjahr gesiegt. Bei der Preisverleihung im kleinen Rahmen lobte Vinzenz Meier, Bereichsleiter Hotellerie Insel-Gruppe, die Lernenden für ihr Engagement und die tollen Leistungen. Den Sponsoren Küng und Steiner, Schweizer Kochverband, Bragard Suisse, Fideco, Mars Schweiz, Nestlé Suisse SA, Pistor, Hug, Transgourmet sowie der Hotellerie Gastronomie Zeitung dankte er für die Unterstützung und die Präsenz als Juroren. Der bereits zur Tradition gewordene Kochwettbewerb der Insel-Gruppe wird nächstes Jahr garantiert wieder stattfinden. GABRIEL TINGUELY

Die Lernenden und ihre Kreationen

Fiona Wittwer

2. Lehrjahr, Inselspital (Gewinnerin)

Ihre Gerichte verband sie mit Italien und dessen Street-Food-Märkten. Die Vorspeise, Fingerfood mit feuriger Sauce, verkaufte Fiona Wittwer als «Vulkanausbruch auf Sizilien».

Jael Wüthrich

2. Lehrjahr, Spital Münsingen

Sie mag Frühlingsrollen und Pancakes. Deshalb servierte sie zum Saiblingburger Curry-Risotto-Rollen. M&M-Joghurtglace auf Pancake und dazu ein Orangentartelette waren eine himmlische Dessert-Kreation.

Jeremy Messerli

2. Lehrjahr, Spital Belp

In seinem Food-Truck würde er elegante Kreationen anbieten: grillierte Pouletbrust, Saibling-Ceviche und Süsskartoffel-Espuma mit frittiertem Federkohl.

Sophie Peter

3. Lehrjahr, Spital Aarberg (Gewinnerin)

Sie nahm die Juroren mit auf eine Street-Food-Weltreise und servierte asiatische Reissuppe, amerikanisches «Pulled Chicken» und ein europäisches Dessert aus Schokolade und Orangen.

Basil Juker

3. Lehrjahr, Inselspital

Alle Juroren schwärmten vom pinkfarbenen Fischstäbchen-Burger und der in Schrapshülle frittierten Maltesers-Glace auf Fruchtsalat und Crumble.

Hannah Lehmann

3. Lehrjahr, Inselspital

Von Skandinavien inspiriert, bestand die Vorspeise aus Kartoffelsalat, mariniertem Saibling auf Knäckebrötchen und Fischroulade mit Federkohl.

Claudia Walther

Diätköchin, Inselspital (Gewinnerin)

Street-Food lieferte die Idee, Smooth-Food die Technik zum gemixten und in Form gebrachten Flammenkuchen. Genial waren die glutenfreien Churros.

Malaven Inthiran

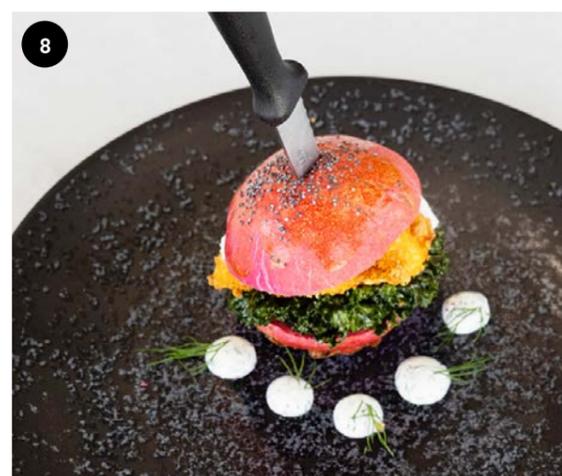
Diätkoch, Spital Riggisberg

Auf den gewagten, gemixten Poulet-Burger folgten butterzarte Short Ribs vom Rind mit einem nachhaltig würzigen und sehr authentischen Biryani, einem Reisgericht aus Sri Lanka.

Nino Schüpbach

Diätkoch, Spital Belp

Er konnte sein Menü leider nicht vor Ort zubereiten, da er positiv auf Covid-19 getestet wurde und in Isolation musste.



Mehr Informationen unter:
insel.ch

1 Basil Jucker und Hannah Lehmann sind beide im dritten Ausbildungsjahr und somit Gegner im Wettbewerb.
2 Was in der klassischen Küche funktioniert (Bild 8), soll die Diätküche nicht missen. Malaven Inthirans gemixter Burger mit Poulet.
3 Claudia Walthers laktosefreier Hauptgang mit 40 Gramm Kohlenhydraten käme auch bei allen Nicht-Diabetikern gut an.
4 Der amerikanische «Street Slang»-Hauptgang von Sophie Peter mit Pulled-Chicken und Weizen-Tortilla.
5 Basil Juckers Dessert: Maltesers-Glace in einer Schrapshülle frittiert mit Fruchtsalat und Crumble.
6 Diätlernender Malaven Inthiran und Sophie Peter, Lernende im dritten Ausbildungsjahr im Spital Aarberg.
7 Fiona Wittwers «Vulkanausbruch auf Sizilien» bot würziges Street Food mit italienischem Touch.
8 Basil Jucker vom Inselspital servierte Fischstäbchenburger zur Vorspeise.
9 Rita Fricker, Jurorin und Fachlehrerin Diätköche, gratuliert Claudia Walther zum Sieg.
10 Stefan Wittwer, Food Service und Key Account Manager bei Mars Schweiz, war einer der Juroren.