

Drei intensive Jahre um Ruhm und Ehre gekocht

Im Rahmen der Igeho verabschiedete der Schweizer Kochverband die beiden abtretenden Kochnationalmannschaften. Für Applaus sorgten ehemalige Kochnatimitglieder.

Zahlreich fand sich das Publikum am Stand der Hotel & Gastro Union ein, um der Schweizer Kochnationalmannschaft und der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft ein letztes Mal zu applaudieren. Das eingängige Lied «Auf uns» von Andreas Bourani, das zu einer Hymne der Junioren geworden war, erklang und sorgte nochmals für Hühnerhaut. «Ein Hoch auf euch!», so begrüßte der Geschäftsführer des Schweizer Kochverbandes Andreas Fleischlin die beiden Teams in Anlehnung an eine der Zeilen des Liedes.

Eine erfolgreiche Amtszeit

Peter Walliser, seit vier Wochen Ex-Präsident des skv, schaute auf die drei erfolgreichen Jahre der beiden Equipen zurück. So bestritten die beiden Mannschaf-

ten am Salon Culinaire Mondial in Basel im November 2013 ihren ersten öffentlichen Wettbewerb.

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften

Hauptsponsoren:
SBB, Electrolux Professional, SWICA Gesundheitsorganisation;

Co-Sponsoren:
Emmi Food Service, Traitafina;

Ausrüster: Bragard, Gastroimpuls, KAI, Weinbau Hartmann

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
CCA Angehrn, Cerutti il Caffè, Hero, Hug, Scana, Uncle Ben's

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:
Boiron, Wiberg, Prodega/Growa/Transgourmet, ZAGG

Die Kochnati sicherte sich damals hinter der starken Mannschaft



Oben: die abtretende Schweizer Kochnationalmannschaft, unten: die abtretende Junioren-Kochnationalmannschaft

CLAUDIA LINK

Singapur den zweiten Platz. Die Junioren stellten mit den Regionalmannschaften aus und holten sich eine Goldmedaille für ihren kalten Tisch. In Singapur im Frühjahr darauf schaffte die Kochnationalmannschaft am wichtigsten asiatischen Kochwettbewerb FHA Culinary Challenge den Einzug in den «Battle for the Lion» und erkochte sich hinter Hongkong den hervorragenden zweiten Rang.

An der Weltmeisterschaft in Luxemburg im vergangenen Herbst brillierte die Junioren-Nati und holte sich den Weltmeistertitel. Die Mitglieder der Kochnati zeigten einen starken kalten Tisch, der mit einer Goldmedaille belohnt wurde. Im warmen Programm hingegen fehlte das notwendige Wettbewerbsglück, was sich auch in der Wertung niederschlug. Da reichte es nur für eine

Silbermedaille. Das laufende Jahr war ein wettbewerbsfreies Jahr. Die beiden Mannschaften realisierten diverse Caterings für den Eventveranstalter «Das Zelt». «Beide Teams waren starke Botschafter für unseren Beruf. Der Kochverband kann stolz auf sie sein», schloss Peter Walliser seine Laudatio.

Andreas Fleischlin fühlte den Teammitgliedern anschliessend

ANZEIGE



Gladiatoren der Küche unterstützt von Electrolux Professional

Als offizieller Hauptsponsor der Schweizer Kochnationalmannschaften sind wir stolz, unsere Teams auch 2015 auf ihrem Weg zu weiteren, internationalen Erfolgen zu begleiten.

thermaline

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

Electrolux

den Puls und wollte wissen, was jedem Einzelnen in Erinnerung bleiben werde von dieser intensiven Zeit. Ganz im Sinne des Liedes «Auf uns» von Andreas Bourani führten die Wettbewerbsprofis nicht in erster Linie die Siege und Erfolge an, sondern die Kameradschaft, die sie in den letzten drei Jahren verbunden hat und auch in Zukunft verbinden wird.

«Wir wollen das Wissen und Können der ehemaligen Kochnationalmitglieder erhalten.»

THOMAS NUSSBAUMER, PRÄSIDENT
SCHWEIZER KOCHVERBAND

Neben Partnerinnen, Freunden, Arbeitskollegen und Familienangehörigen hatten sich auch ehemalige Mitglieder der Kochnationalmannschaften zur Verabschiedung der beiden Teams eingefunden. Dies kam nicht ganz von ungefähr, hatte doch der Schweizer Kochverband zum ersten Alumnitreffen geladen.

Thomas Nussbaumer, seit vier Wochen im Amt als neuer Präsident des Schweizer Kochverbandes, begrüßte die Ex-Mitglieder der Schweizer Kochnationalmannschaft mit Stolz. «In



Peter Walliser überreicht Teamchef Sascha Müller das Diplom. CLAUDIA LINK

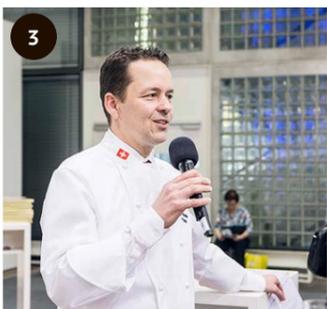
Zukunft werden wir pro Jahr ein bis zwei Alumni-Treffen organisieren», sagte der Neo-Präsident. «Damit wollen wir das Wissen und Können der Ehemaligen erhalten und die Möglichkeit zum Networking bieten.»

Der Kochkunst verbunden

Laut dem Geschäftsführer Andreas Fleischlin wurden alle Ehemaligen angeschrieben, darunter auch Erwin Leo Stocker. Er kochte 1978 an der Weltmeisterschaft in Luxemburg für die Schweiz um Ruhm und Ehre. Der heute 88-jährige ehemalige Kochkünstler und viele weitere

Ehemalige liessen es sich nicht nehmen und erschienen zahlreich am Anlass im Rahmen der Igeho-Messe. Mit von der Partie waren etwa «alte Hasen» wie Georges Knecht, Ex-Präsident der Hotel & Gastro Union, der mit seinem Team 1988 mit dem Weltmeistertitel und dem Gesamtsieg an der Olympiade der Köche in Frankfurt für Furore gesorgt hatte. Auch Adrian Bader, Doris Voegeli, Ivo Adam, Armin Fuchs und Valère Braun waren am ersten Alumnitreffen mit von der Partie. Sie hatten die Schweiz im Jahre 2002 zum Vize-Weltmeistertitel geführt.

BERNADETTE BISSIG



1 Elisabeth Albrecht, die einzige Frau im Team der Junioren-Kochnationalmannschaft steht Rede und Antwort.
2 Teamchef Sascha Müller lauscht den Dankesworten von Geschäftsführer Andreas Fleischlin.
3 skv-Präsident Thomas Nussbaumer informiert über die Alumnitreffen.
4 Heinz Vorhofer, Roman Okle und Sascha Müller genießen den Moment.

Erster Test für die «Pasta des Jahres»

Oliver Rose präsentierte an der Igeho seine Quadracci-Ravioli mit Peperoni und Chorizo, die ab sofort vom Band laufen.

Schöpfen, anrichten, schicken ... Buitonis neue «Pasta des Jahres» war ein Renner am Igeho-Stand von Nestlé Foodservice. Bedeutete aber auch Stress pur für Oliver Rose, Rezepteur der neuen Ravioli im Quadracci-Format mit einer Füllung aus geschmorten Peperoni, gerösteter Chorizo und Rosmarin. Der Gewinner des Grande Concorso Pasta 2015 präsentierte zusammen mit Vorjahressieger Michel Bucher seine Pasta, die es nun ein Jahr lang im

aufmerksam machte. Zu dessen Vorausscheidung werden im nächsten Jahr wieder fünf Kandidaten zur Handmuster-Produktion nach Rorschach eingeladen. Drei schaffen es ins Finale, das im September 2016 stattfindet. Die Anforderungen sind die gleichen wie heuer: Buitoni sucht Quadracci-Ravioli mit einer typisch italienischen Note. Für die Füllung



Concorso-Gewinner Oliver Rose (rechts) im Teamwork mit Michel Bucher, Gewinner des letztjährigen Pasta-Wettbewerbs. CLAUDIA LINK



Mehr Infos über den Wettbewerb 2016:
www.concorso-buitoni.ch

Foodservicekanal zu kaufen gibt. Und zwar unter dem offiziellen Namen «Quadracci con Chorizo e Peperoni» und mit Oliver Roses Konterfei und Autogramm auf der Verpackung. «Darauf bin ich mächtig stolz», sagt der Souschef vom «Kaufleuten» in Zürich. «Denn welcher Koch kann schon von sich behaupten, dass seine Pasta gleich tonnenweise produziert wird.»

Gleichzeitig Werbung für den neuen Wettbewerb

An der Igeho rührte Oliver Rose nicht nur die Werbetrommel für die eigene Pasta, sondern verteilte auch Flyer, mit denen er auf den nächsten Grande Concorso

sind nur natürliche Zutaten erlaubt. Muschel- und Krustentiere sowie Luxusrohstoffe wie Gänseleber sind ausgeschlossen. Der Warenaufwand für die Zutaten darf maximal 18 Franken pro Kilogramm betragen. Und das Wichtigste: Die Quadracci-Ravioli sollen eine Grösse von 65 mal 65 Millimeter und eine Teigdicke von 1 bis 1,5 Millimeter aufweisen. Der Füllanteil muss zwischen 40 und 60 Prozent liegen. Cool am Wettbewerb sei, so Oliver Rose, dass man sogar in die Toskana eingeladen werde. Die mehrtägige Reise winke nicht nur dem Gewinner, sondern auch dem Zweit- und Drittplatzierten. «Allein dafür lohnt sich der Aufwand», sagt Oliver Rose.

JÖRG RUPPELT