

Die Perfektionistin will den Sieg

Nicole Lüthi gehört neu der Junioren-Kochnati an. Ein Gewinn für das Team, denn die 21-jährige Pâtissière weiss, wie man Titel gewinnt.

Pâtissiers nehmen es von Haus aus genau. Bei Talent Nicole Lüthi gesellen sich noch weitere Stärken hinzu: Sie ist ehrgeizig und gibt sich nie zufrieden. «Und ich bin ziemlich ungeduldig», gibt die 21-Jährige unumwunden zu.

Seit November letzten Jahres arbeitet Nicole Lüthi unter Christof Nienstedt als Chef pâtissière im Parkhotel Beau Site in Zermatt. Am 10. April ist Saisonschluss, und für sie heisst es weiterziehen. Einen Job für die Sommersaison hat sie in der Tasche. Anfang Juni geht es nach Gstaad ins Hotel Alpina, wo Küchenchef Martin Göschel sie angeheuert hat. Dass sie einen Positionsschritt zurückmacht und als Commis in der

Pâtisserie arbeiten wird, stört sie überhaupt nicht. «Ich freue mich mega auf Gstaad», sagt sie.

Bis zum Sommer könnte sie es ruhiger nehmen, doch Däumchen-drehen ist nicht ihr Ding. «Ich suche mir einen Job für die Zwischensaison», betont Nicole Lüthi.

Köchin oder Pâtissière? Nicole Lüthi konnte es sich aussuchen

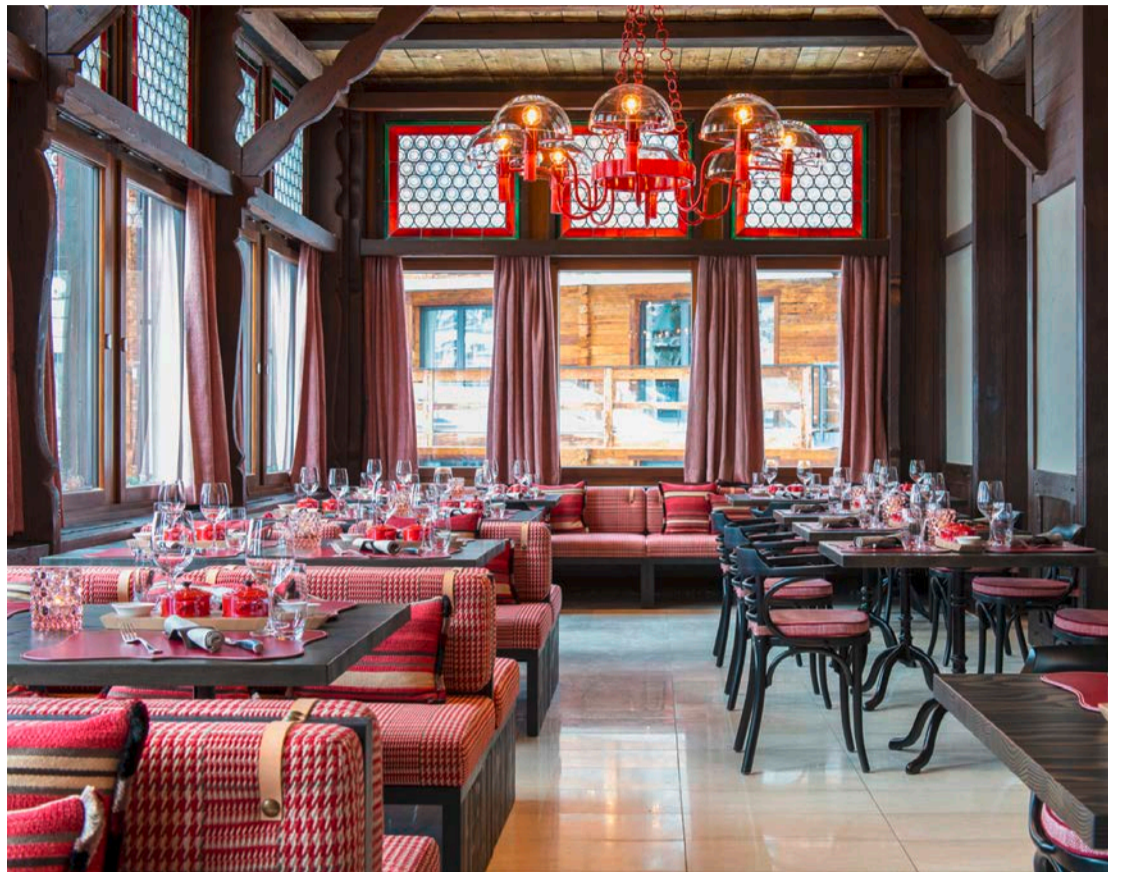
Seit Ende 2020 gehört die gelernte Köchin und Konditorin-Confiseurin der Schweizer Junioren-Kochnati an. «Eine grosse Ehre für mich», so Nicole Lüthi, die es sich aufgrund ihrer Fähigkeiten und bisherigen Wettbewerbserfolge sogar aussuchen konnte, ob sie als Köchin oder Pâtissière dem Team angehören wollte. Ihre Wahl fiel schliesslich auf die Pâtisserie. Dort, sagt sie, habe sie ihre grössten Stärken.

Den Beweis dafür erbrachte sie im Februar vergangenen Jahres, als sie mit der Regionalkochkunstequipe des Luzerner Cercle in Stuttgart den Olympiasieg holte. Unter Carina Fuchs gehörte sie damals zusammen mit Zwillingsschwester Ladina Lüthi dem vierköpfigen Pâtisserie-Team an.

Talent in Burgdorf gezeigt

Schon vor der Olympiade machte Nicole Lüthi auf ihr Talent aufmerksam. 2017 nahm sie als Lernende am Gusto-Wettbewerb teil, im selben Jahr wurde sie Erste beim Lehrlingswettbewerb in Burgdorf/BE. Und 2019 gewann sie mit ihrem Schaustück den Culinaria-Wettbewerb der Berufsschule Biel/BE.

Erstmals internationale Wettbewerbsluft schnupperte sie mit dem Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL), zu dem sie über ihre Zwillingsschwester Ladina



Blick ins Restaurant «The Grill» im Parkhotel Beau Site in Zermatt/VS. Für das 4-Sterne-Superior-Hotel ist Nicole Lüthi noch bis Saisonschluss am 10. April tätig.

BILDER ZVG



Nicole Lüthi holte mit dem Luzerner Cercle den Olympiasieg 2020.

stiess. Auf Anhieb zeigte sie ihr Können und trug mit dazu bei, dass die Luzerner 2018 in Luxemburg Vizeweltmeister wurden.

Kick-off und der erste Probelauf verliefen erfolgreich

Nun hat Nicole Lüthi wieder die WM in Luxemburg im Visier. Jetzt allerdings als frischgebackenes Mitglied der Schweizer Junioren-Kochnati. Ihre Teammitglieder hat sie Ende 2020 bei einem Kick-off bei Electrolux Professional in Sursee/LU kennengelernt. Erstmals trainiert habe man im Feb-

ruar 2021, allerdings in Einzelgruppen. Zusammen mit Alexandra Helbling stellt sie das Pâtisserie-Team der neuen Equipe. «Der erste Probelauf war spannend, ich habe schon viel dazugelernt», sagt Nicole Lüthi.

In den noch fast anderthalb Jahren bis zum Culinary World Cup will sie sich akribisch auf Luxemburg vorbereiten. Ihr Ziel ist der Gesamtsieg mit der Mannschaft. Nach dem Olympiasieg von Stuttgart weiss sie, wie fantastisch es sich anfühlt, international zuoberst auf dem Treppchen zu stehen.

JÖRG RUPPELT

Zur Person

Nicole Lüthi stammt aus einer Oberburger Bauernfamilie und absolvierte unter Markus von Känel von 2015 bis 2018 die Kochlehre im Spital Burgdorf/BE. 2018 schloss sie unter Karin Liechti eine Zusatzlehre als Konditorin-Confiseurin bei «Chrigubeck» in Burgdorf/BE an. Seit November 2020 ist sie Chef pâtissière im Hotel Beau Site in Zermatt/VS.

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsor:
Swica Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG,
Electrolux Professional

Ausrüster:
Gastroimpuls, KAI Messer,
Kentaur Work Wear,
Oehrli Berufsmode

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
Aligro, Hero, Pacojet, Saviva Food Services, Uncle Ben's

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi Food Service, Hug AG, Transgourmet-Prodega, Wiberg

ANZEIGE

Herzlichen Dank

Für die Unterstützung der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft



Hauptsponsor



Co-Sponsor



Ausrüster



Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft

