

# EMIL BOLLI

## «NACH DER WM HABEN WIR GEMEINSAM GRILLIERT»

Seit 22 Jahren ist Emil Bolli Teamkoch der Schweizer Fussballnationalmannschaft. Was er dabei alles erlebt hat, erfahren Union-Circle-Mitglieder exklusiv an der Zagg.

**HGZ: Emil Bolli, sind Sie als Koch der Fussball-Nati quasi das 12. Teammitglied?**

EMIL BOLLI: Das wäre etwas übertrieben formuliert. Aber bei Auswärtsspielen und Turnieren bin ich schon Mitglied des Staffs und leiste meinen Beitrag dazu, dass Spieler und Trainer die bestmöglichen Rahmenbedingungen für ihre Arbeit erhalten.

**Früher gab es für die Schweizer Fussballer sportlergerechte Gourmetküche, heute liegt der Fokus auf gesunder Kost. Wie hat sich Ihre Arbeit über die Jahre verändert?**

Wahnsinnig viel hat sich nicht geändert. Wir haben aber ein ausgeprägteres Bewusstsein für gesunde Ernährung. Ich bin sehr offen für Inputs von Spielern und sitze auch regelmässig mit denen zusammen, die sich besonders intensiv mit dem Thema auseinandersetzen. Allzu viele Details möchte ich aber nicht nach aussen tragen.

**Schmeckt das gesunde Essen den Spielern denn auch?**

Wenn ich jeweils auf die Teller der Spieler schaue und darauf, wie das Buffet bestürmt wird, scheint ihnen das Essen sehr gut zu munden. Wichtig ist dabei natürlich, dass ich auch für eine gewisse Abwechslung Sorge. Denn Abwechslung macht auch das Fussballer-Leben süss...

**Was gab es nach dem Aus an der WM in Russland zu essen?**



Emil Bolli weiss genau, was hungrige Fussballermägen brauchen. ZVG

Nach Spielen geht es vor allem darum, die Kohlenhydratspeicher der Spieler wieder zu füllen. Es gibt vorwiegend Teigwaren und Reis, dazu Fleisch oder Fisch zur Auswahl – und natürlich Gemüse. Am Abend nach dem letzten WM-Spiel veranstalteten meine Tochter Andrea und ich zusammen mit dem Hotel-Küchenpersonal ein Barbecue in der Lounge direkt an der Wolga. Da gab es vor allem Fleisch vom Grill, dazu viele Beilagen und sicher nicht nur die bestmögliche Sportler-Ernährung. Aber einmal ist ja bekanntlich keinmal, und nach fast 40 gemeinsamen Tagen war das genau der richtige Event, um die Enttäuschung über das Ausscheiden zu verdauen.

**Welches waren die besonderen Herausforderungen an Sie bei der WM in Russland?**

Vor allem der Einkauf von frischen Esswaren. Nicht selten waren die Läden und Märkte am Morgen weniger gut bestückt, als es mir versprochen worden war. Und manchmal waren die Preise dann plötzlich höher als vereinbart. Speziell achten musste ich zudem auf die Qualität der Fische. Denn in Russland gibt es erstmal

nur tiefgefrorenen Fisch zu kaufen. Der ist dann oft schon sehr lange tiefgefroren. Da muss man genau hinschauen. Aber mit etwas Beziehungspflege und dank hilfsbereiter Menschen um mich herum fand ich immer wieder gute Wege zu frischem Fisch.

**Welches war in den vergangenen 22 Jahren der verrückteste Spezialwunsch eines Fussballers?**

Da kann ich nur eine Lanze brechen für die Spieler! Die sind absolut problemlos und frei von exaltierten Sonderwünschen. Es gibt einzig die eine oder andere Unverträglichkeit, auf die ich selbstverständlich Rücksicht nehme.

**Sie sind 63 Jahre alt und begleiten die Mannschaft seit 22 Jahren. Denken Sie nie ans Aufhören?**

Nicht wirklich. Ich bin immer noch voll motiviert und quasi ins Team integriert. Meine Tage sind zwar oft lang und anstrengend, aber sie sind auch bereichernd.

**An die Zagg werden Sie Häppchen mitbringen. Worauf dürfen sich die Gäste freuen?**

Da möchte ich nicht zu viel verraten. Nur so viel: Die Gäste dürfen sich dann auch ein bisschen vornehmen wie unsere Fussballnationalspieler. INTERVIEW ANGELA HÜPPI

### Union Circle Event

Wann: Dienstag, 23. Oktober  
Zeit: 11 bis 13.30 Uhr  
Wo: Zagg Kocharena, Luzern

Anmeldeschluss: 18. Oktober

Infos und Anmeldung:  
Tel. 041 418 22 22  
bildung@hotelgastrounion.ch

(Mitglieder erhalten ein kostenloses Messticket)



Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



### Das 20. Symposium des bvham macht fit für die Zukunft

Mit seinem Symposium nimmt der Berufsverband Hotel Administration Management die Teilnehmenden mit auf eine Zeitreise in die nahe Zukunft. Referenten aus Hotellerie und Reisebranche, Personalentwicklung und Wissenschaft zeigen, wie man mit virtueller Realität echte Erlebnisse schafft. Martin Falst von der Universität St. Gallen und Vanessa Borkmann vom Fraunhofer-Institut in Stuttgart erklären, wie sich das Verhalten, die Bedürfnisse und Erwartungen der Hotelgäste in Zukunft entwickeln werden. Change Manager Christopher Schneider beleuchtet, welche Herausforderungen, Möglichkeiten und Veränderungen all das für die Hotelmitarbeitenden mit sich bringt und wie man am besten damit umgeht.

#### Wann und Wo?

Dienstag, 2. Oktober von 8.30 bis 16.30 Uhr.  
Das 20. Symposium des Berufsverbands Hotel Administration Management findet im Hotel Teufelhof in Basel statt.

#### Anmelden

[www.hotelgastrounion.ch/bvham](http://www.hotelgastrounion.ch/bvham)

#### Kosten

Mitglieder der Berufsverbände und Studenten der Hotelfachschulen Fr. 120.00  
Lernende Fr. 70.00  
Mitglieder der Kooperationspartner Fr. 190.00  
Nichtmitglieder Fr. 220.00



Mehr Informationen unter:  
[www.hotelgastrounion.ch/union-circle](http://www.hotelgastrounion.ch/union-circle)  
[www.emilbolliskochteile.ch](http://www.emilbolliskochteile.ch)

ANZEIGE

# NACHT DER GASTRONOMEN

AWARD  
GASTROSTERN 2018

22. OKTOBER 2018, 18.00 UHR  
ZAGG, LUZERN

MAGISCHE MODERATION  
ZAUBERDUO DOMENICO

**Ausgebucht!**  
Vielen Dank für das grosse Interesse

Mehr Infos zu Event, Voting und Mitgliedschaft:  
[www.nacht-der-gastronomen.ch](http://www.nacht-der-gastronomen.ch)

Das Voting dauert bis am 22. Oktober 2018, 18.00 Uhr.



KONZERT  
**DODO**