

Wie führen Sie Ihr neues Team ...

... und worin liegen Ihre persönlichen Stärken und Schwächen?

Die beiden führenden Köpfe der Nationalteams und stolzen Mitglieder des Schweizer Kochverbands stellen sich den Fragen der Hotellerie Gastronomie Zeitung.



MARIO GARCIA

Der 26-jährige Teamchef der Schweizer Kochnationalmannschaft führt seit kurzem die Kochschule «cre/ate by Mario Garcia». Zuvor war er unter anderem in der «Moospinte» in Münchenbuchsee und in der Hotel & Gastro formation in Weggis als Sous-chef tätig. Mario Garcia gewann 2009 den «gusto»-Wettbewerb und wurde 2010 und 2014 in Luxemburg mit der Schweizer Junioren-Kochnati Weltmeister.

1 Neben dem Teamchef spielen auch die anderen Teammitglieder eine wichtige Rolle. Trotzdem gibt es Situationen, in denen es sehr wichtig ist, dass jemand eine definitive Entscheidung trifft. Und dies ist meist der Teamchef in Absprache mit den Coaches. Meine Aufgabe ist es auch, die Probeläufe, Bestellungen und diverse andere Dinge zu planen.

2 In den fünf Jahren als Teamcaptain der Junioren-Kochnati habe ich enorm viel gelernt. Etwas mit der Brechstange zu erzwingen bringt nichts. Deshalb ist es mir sehr wichtig, dass sich alle wohl fühlen. Mit den Coaches und den anderen Teammitgliedern habe ich Leute an meiner Seite, auf die ich mich unglaublich gut verlassen kann. Sie machen es mir extrem einfach. Auch die Neuen im Team haben sich super gut integriert. Der Teamgeist wächst, und das ist gut so. Mir ist es aber wichtig, dass alle ans Limit gehen und alles für unser gemeinsames Ziel investieren.

3 Ich koche aktiv mit, ja, ich könnte nicht ohne. Im kalten Programm übernehme ich das Fünfgangmenü und das Ovo-lacto-vegetabile-Menü in drei Gängen. Im warmen Wettbewerb werde ich auch in der Box stehen.

4 Es werden neun bis zehn Probeläufe insgesamt sein, warm und kalt. Nebst den Probeläufen werden wir uns aber auch in unserer Freizeit mit den verschiedenen Gerichten beschäftigen.

5 Wir sind sehr erfahren. Mit Ale Mordasini, David Lanz, Yanick Mumenthaler, den Coaches und mir haben wir ein kleines Team, das schon eingespielt ist. Den Weltmeistertitel von 2014 haben wir zu einem grossen Teil unserem extremen Zusammenhalt zu verdanken. Deshalb probieren wir auch, die Neuen so schnell als möglich zu integrieren. Wenn wir das schaffen, wird dies wieder unsere Geheimwaffe.

6 Schwächen gibt es immer, vor allem im warmen Programm sind

wir gedanklich etwas beim alten Junioren-Kochnati-Menü festgefahren. Weil es einfach richtig geil zu essen war. Deshalb ist es wichtig, uns von diesem Menü zu lösen und neue Wege einzuschlagen.

7 Meine Stärke liegt darin, alles für ein Ziel zu investieren. Für mich gibt es keine Ausreden. Ich gebe alles und probiere, meine Dinge bis zur Perfektion zu treiben.

8 Meine Stärke ist zugleich auch meine Schwäche. Durch meine extreme Zielstrebigkeit gibt es für mich nur Schwarz oder Weiss. Es gibt Situationen, in denen ich lockerer an die Sache gehen könnte.

9 Unheimlich schwierig zu sagen. Wir gehen nach Erfurt, um zu zeigen, was wir können. Wir kochen gegen die Besten dieser Welt. Wir werden eines der jüngsten Teams sein. Momentan ist unser Ziel ein Podestplatz. Kurz vor der Olympiade werden wir aber einen ganz bestimmten Rang anvisieren.

10 Hongkong, Singapur, USA, Schweden und Norwegen.

11 Meinen Mentor und super Freund Marco Mehr. Für mich ist er ein grosses Vorbild. Ohne ihn wäre ich heute nicht hier und könnte meine Träume in diesem Beruf so leben.

12 Ich mag ein megaunkompliziertes Raclette.

13 Kalte Milch und Schlagrahm! In Saucen geht es, aber kalt, da stellt es mir ab. Ich mag den Geschmack und Geruch von Milch und Rahm einfach nicht.

14 Limetten und Mineralwasser

15 Curry und schwarzen Pfeffer

16 Anis

17 Als Koch hat man unglaublich viele Möglichkeiten. Mit einem guten Essen kann man den Menschen ein Lächeln auf die Lippen zaubern.



NORMAN HUNZIKER

Der 20-jährige Teamcaptain der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft ist im Erlebnisrestaurant Runway34 in Glattbrugg/ZH tätig. Norman Hunziker ist gelernter Bäcker-Konditor und absolvierte eine Zusatzlehre als Confiseur. Derzeit bildet er sich zum Koch weiter. Das Multitalent stand in den Vorfinals von «Pâtissier des Jahres 2015» und «Junge Wilde». Neben der Olympiade bereitet er sich für das Finale des Wettbewerbs gusto vor.

1 Auf den Teamcaptain sind wohl die meisten Augen gerichtet, in der Hoffnung, er macht was falsch oder bringt es nicht auf die Reihe. Der Teamcaptain muss der Mannschaft Halt geben in schwierigen Zeiten und darf die Fassung nicht verlieren. Meine Aufgaben liegen hauptsächlich in der Teamkoordination. Mit Tobia Ciarulli, unserem Teammanager, plane ich die ganze Organisation rund um die Mannschaft.

2 Seit etwas mehr als einem Monat bin ich in meinem Amt als Teamcaptain und versuche dort anzuknüpfen, wo Mario Garcia vorgelegt hat in seiner grossen Karriere mit der Junioren-Kochnationalmannschaft.

3 An der Olympiade der Köche in Erfurt werde ich einer der vier Köche sein, die in der Box stehen und aktiv kochen.

4 Zurzeit sind fünf Probeläufe geplant, vielleicht werden es noch mehr. Anfang März haben wir die nächsten Trainings in Sursee bei unserem Sponsor Electrolux. Am Samstag, 5. März, ist ein Probelauf fürs warme Programm mit 60 Gästen im Restaurant Runway34 in Glattbrugg geplant, wo ich zurzeit auch arbeite.

5 Die Stärken der Mannschaft liegen sicher in dem enormen Zusammenhalt und dem grossen Ehrgeiz.

6 Die Schwäche der Mannschaft liegt ganz klar darin, dass wir alle erst seit kurzem zusammen kochen und noch nie an so einem grossen Wettkampf teilgenommen haben. Somit fehlt uns auch die nötige Erfahrung.

7 Mit Druck umzugehen ist sicherlich eine meiner grössten Stärken. Ebenfalls bin ich sehr zielorientiert und kann Menschen mitziehen und motivieren.

8 Mit meinen 20 Jahren bin ich noch jung und mache ab und zu den einen oder andern naiven Fehler. Aus diesem lerne ich aber dann.

9 Wir fahren an die Olympiade, um zu gewinnen, ganz klar. Jedoch müssen wir realistisch sein. Seit einem Monat trainieren wir, andere Teams bereiten sich bereits seit einem halben, wenn nicht schon seit einem Jahr auf diesen grossen Wettkampf vor. Wir müssen unser Bestes geben, und dann werden wir ja sehen, was rausschaut.

10 Schweden, Norwegen, Singapur, Dänemark. Das sind wohl jene Teams, vor denen wir am meisten Respekt haben. Man darf aber nicht vergessen, dass auch plötzlich ein Underdog vorne in den Rängen auftauchen kann.

11 Sergio Herman und Ferran Adrià. Sergio Herman hat einst die Kochausbildung abgebrochen und erreichte dennoch die Vollendung mit 19.5 Punkten im «GaultMillau». Ich würde sagen, das ist ein crazy Typ. Bei Ferran Adrià bewundere ich nicht seine molekularen Künste, sondern, dass er mit seinem Team eine Revolution in den Küchen ausgelöst hat.

12 Rahmschnitzäli mit Nüdäli vom Mami.

13 Kalbsleber, die schmeckt doch nicht, die riecht!

14 Butter. Für eine geile Sauce brauchst du Butter. Wenn du keine Butter nehmen willst, nimmst du die doppelte Menge Rahm!

15 Ich liebe Kreuzkümmel. Das ist ein warmes Aroma, das sehr gut zu kombinieren ist mit Fleisch und Gemüse. Ebenfalls in Backwaren ist Kreuzkümmel gut einsetzbar.

16 Nelken mag ich hingegen überhaupt nicht.

17 Als Koch kannst du deine Fantasien nicht nur träumen, sondern verwirklichen. Ausserdem hast du Aufstiegsmöglichkeiten und bist international sehr gut angesehen. Es ist einfach der beste Beruf der Welt!

17 Fragen

1
Welche Rolle spielt der Teamchef innerhalb der Mannschaft?

2
Wie führen Sie Ihr neues Team?

3
Kochen Sie aktiv mit?

4
Wie viele Probeläufe planen Sie für die Olympia-Vorbereitung?

5
Wo sehen Sie die besonderen Stärken der neuen Mannschaft?

6
Haben Sie schon Schwächen ausmachen können?

7
Worin sind Sie persönlich ganz stark?

8
Und was ist bei Ihnen noch verbesserungswürdig?

9
Welche Chancen rechnen Sie sich für Ihre Mannschaft in Erfurt aus?

10
Welche Teams sind aus Ihrer Sicht die grössten Konkurrenten?

11
Welchen Koch bewundern Sie?

12
Verraten Sie uns Ihr Lieblingsgericht?

13
Was mögen Sie überhaupt nicht?

14
Was ist in Ihrem Kühlschrank immer zu finden?

15
Welches Gewürz lieben Sie über alles?

16
Und welches kann Ihnen gestohlen bleiben?

17
Letzte Frage: Warum ist Koch der beste Beruf der Welt?