

Auf zu neuen Wettbewerbserfolgen: Die Aufstellung ist geregelt

Die Mitglieder der beiden neuen Kochnatis sind gesetzt. Im Oktober steht mit der Olympiade der Köche in Erfurt/D bereits die erste Feuerprobe an.

Bei den beiden neuen Kochnationalmannschaften hat sich in Bezug auf die Strukturen so einiges verändert. Einerseits sorgt seit Anfang Jahr Tobia Ciarulli als Teammanager für reibungslose Abläufe, andererseits finden in der Showküche von Electrolux in Sursee fünfmal pro Jahr einwöchige Trainingscamps statt. Auch das Auswahlverfahren der Teammitglieder ist neu. Nominierte man in der Vergangenheit jeweils ganze Regionalequipes, so werden heute Einzelmitglieder gewählt.

Zudem versucht der Schweizer Kochverband skv die jungen «ehemaligen» Kochkünstler bei der Stange zu halten. Man will die vorhandenen «Ressourcen» aktiv nutzen. So findet man in der neuen Kochnationalmannschaft bekannte Gesichter. Mit Mario Garcia, Ale Mordasini, David Lanz und Yanick Mumenthaler sind gleich vier ehemalige Mitglieder der Junioren-Kochnationalmannschaft mit von der Partie. Im Herbst vor einem Jahr sorgten sie mit ihrem Weltmeistertitel am World Culinary Cup in Luxemburg für Furore.

Alle Mitglieder sind kochkunst- und wettkampferprobt

Neben den jungen alten Hasen konnte Adrian Reimann, der seit Mitte 2014 Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft war, für eine weitere Runde gewonnen werden. Der 30-Jährige ist als Consultant für Betty Bossi tätig. Neu dabei ist Stephan Stemming. Der selbständige Störkoch ist ebenfalls mit allen Wettbewerbswassern gewaschen. Während fünf Jahren war er Mitglied des Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne und kennt sich mit der Kochkunst bestens aus.

«Wir werden in Zukunft Synergien zwischen den beiden Teams nutzen.»

ANDREAS FLEISCHLIN, GESCHÄFTSFÜHRER
KOCHVERBAND

Rolf Münners Swiss Pastry Design könnte man wohl als Kaderschiede für den Kochkunstnachwuchs bezeichnen. Der Culinary Coach der Kochnationalmannschaft bringt immer wieder talentierte Berufsleute ins Gespräch. So stammen diesmal gleich drei Mitglieder aus seinem Betrieb: Cindy Gammenthaler, Marcel Schori und Denise Minnig. Letztere war bereits 2012 Mitglied

der Junioren-Kochnati. Nun hat sie von Rolf Münner erneut eine Anfrage erhalten, ob sie mitmachen möchte. Sie liess sich nicht zweimal bitten und wird in der Equipe für die Desserts der warmen Show zuständig sein. Unterstützung erhält sie dabei von Marcel Schori, der zudem für die Dessertteller der kalten Show zuständig ist. An der Kochkunst schätzt er, der unter anderem am Lehrlingswettbewerb gusto und am La Cuisine des Jeunes teilgenommen hat, dass man seine eigenen Ideen umsetzen kann.

Cindy Gammenthaler, von Haus aus Primarlehrerin, entdeckte ihre Leidenschaft für die Pâtisseriekunst erst mit 28 Jahren. Nach einer Lehre als Konditorin-Confiseurin besuchte sie einen Kurs bei Rolf Münner. Zwei Wochen später hatte sie einen Job in seinem Swiss Pastry Design, nochmals zwei Wochen später das Angebot für die Kochnati.

Ebenfalls aus der süßen Ecke kommen Thomas Mair und Géraldine Müller Maras, die beide bei Maison Cailler in Broc tätig sind. Die Flimserin mit australischen Wurzeln gewann im Januar vor einem Jahr die Swiss Chocolate Masters und nahm im vergangenen November an den World Chocolate Masters in Paris teil.

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften

Hauptsponsoren:
SBB, Electrolux Professional,
SWICA Gesundheitsorganisation;

Co-Sponsoren:
Emmi Food Service,
Traitaфина;

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

Auch die Juniorenmannschaft präsentiert sich mit neuen Gesichtern. Aufgrund der Altersbegrenzung rückten wie bereits erwähnt vier ehemalige Mitglieder zu den Grossen auf. Elisabeth Albrecht, Joël Hösl und Yannick Hollenstein haben sich neuen Projekten zugewandt. Neu mit dabei ist Steven Duss, der im letzten Jahr durch den Sieg der SwissSkills und der Teilnahme an den WorldSkills von sich reden machte. Manuel Engel hat ebenfalls schon Wettbewerbsluft geschnuppert. So gewann der Koch 2013 den Tar-



Kochnationalmannschaft (v.l.): Rolf Münner, (Culinary Advisor/Trainer), Thomas Mayer, Daniel Schmidlin (Culinary Advisor/Trainer), Cindy Gammenthaler, Rasmus Springbrunn (Culinary Advisor/Trainer), David Lanz, Yanick Mumenthaler, Mario Garcia (Teamchef), Stephan Stemming, Adrian Reimann, Ale Mordasini (Teamcaptain), Marcel Schori, Denise Minnig, Geraldine Müller Maras

BILDER LUKAS BIDINGER



Junioren-Kochnationalmannschaft (v.l.): Lukas Kaufmann, Michaela Frank, Steven Duss, Norman Hunziker (Teamcaptain), Sara Gruosso, Manuel Engel, Matthias Fehr

telettes Wettbewerb von Hug und nahm 2014 am gusto teil. Matthias Fehr bewies sich als Koch ebenfalls am gusto 2014 und sicherte sich dort den vierten Platz. Zurzeit absolviert er eine Zusatzlehre als Confiseur bei der Confiserie Beeler in Bern.

Norman Hunziker startete seine berufliche Laufbahn mit einer Bäcker-Konditorenlehre, die er mit einer Zusatzausbildung zum Confiseur ergänzte. Zurzeit absolviert er eine Kochausbildung im elterlichen Betrieb Runway 34 in Glattbrugg.

Michaela Frank vom Waldhaus Flims und Sara Gruosso vom Inselspital Bern sorgen für Frauempower in der Männerrunde. Erstere hat an diversen Lehrlingswettbewerben Erfahrungen gesammelt. Letztere holte sich beim letztjährigen Lehrlingswettbewerb gusto den zweiten Rang. Trainiert und betreut werden die

sieben Jungspunde von Teammanager Tobia Ciarulli. Dem erfahrenen Kochkünstler stehen dabei die Mitglieder der Wettbewerbskommission beratend zur Seite.

«Ich schätze es sehr, dass ich meine Erfahrungen an meine jungen Berufskollegen weitergeben kann.»

TOBIA CIARULLI, TEAMMANAGER

Diese werden während der Trainings regelmässig vorbeischauen. Die eine oder andere Unsicherheit zum Reglement wird es wohl zu diskutieren geben, denn neuerdings haben die Junioren-Kochnationalmannschaften im internationalen Wettbewerb anstelle

der Kalten Show ein Buffet für zwölf Personen, bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert, auszurichten. Zudem, wie gehabt, gilt es für die jungen Berufsleute ein Bankett mit einem Dreigangmenü für 60 Personen zuzubereiten.

Die ehemaligen drei Coaches der Junioren, Rasmus Springbrunn, Daniel Schmidlin und Rolf Münner, sind mit ihren Schützlingen Mario Garcia, Ale Mordasini, David Lanz und Yanick Mumenthaler in die Kochnationalmannschaft «aufgestiegen». Ganz im Sinne von «Never change a winning team».

Nächstes Etappenziel für die beiden neuen Mannschaften ist die Kocholympiade in Erfurt. Dieser Wettkampf wird im kommenden Oktober stattfinden. Mit den ersten Trainingseinheiten im Januar hat der Lauf nun bereits begonnen.

BERNADETTE BISSIG



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/de/skv