

Zuerst kommt der Fussball, dann das Kochen

Sie gilt als eine der besten Nachwuchsfussballerinnen der Schweiz. Kickt Noa Schärz nicht auf dem Rasen, steht sie im «Rössli» in Illnau/ZH in der Küche.

Kochen wird oft mit Leistungssport verglichen. Ob zu Recht, kann Noa Schärz beurteilen. Die junge Frau, sie wird im Juli 18 Jahre alt, ist Kochlernende im zweiten Lehrjahr und talentierte Fussballerin. Sie spielt im Mittelfeld für den Grasshopper Club Zürich sowie für das Schweizer U19-Frauen-Nationalteam.

«Zurzeit bin ich am Knie verletzt», sagt Noa Schärz. «Wenn alles klappt, kann ich vielleicht doch noch zur U19-EM im Juli nach Biel fahren.» Seitens ihres Arbeitgebers wäre das kein Problem. «Ich werde von meinem Lehrmeister René Kaufmann* sehr gut unterstützt. Er sagt immer: Der Fussball hat Vorrang.» Dement-

«Für die Kollegen bin ich kein Star, sondern einfach Noa, die nicht so oft da ist.»

NOA SCHÄRZ, NLA-FUSSBALLERIN UND KOCHLERNENDE

sprechend werden die Arbeitseinsätze und Ruhepausen auf die Trainingspläne und Spiele abgestimmt. Natürlich gibt es Berufslehren, die zeitlich besser mit dem Trainingsalltag harmonieren als eine Kochlehre. Deshalb machen viele Spitzensportler eine kaufmännische Grundbildung.

Doch Noa Schärz liebt das Kochen und möchte neben dem Fussballspielen nichts anderes machen. Zumal es Gemeinsam-



Noa Schärz möchte Profifussballerin werden. Sie könnte sich aber vorstellen, später einmal beruflich im Bereich Sporternährung tätig zu sein. RICCARDA FREI

keiten gibt. Im Sport habe sie Disziplin, Ausdauer und Durchhalten gelernt; in der Küche hart zu arbeiten und auch bei Stress kreativ zu sein. Eigenschaften, die ihr in beiden Tätigkeitsfeldern helfen. Eine weitere Parallele ist das Teamwork: «Auf dem Rasen und in der Küche hat man nur Erfolg, wenn es im Team stimmt.»

Sonderstellung ohne Promibonus

Dass sie als Fussballtalent im «Rössli» eine Sonderbehandlung erhält, ist der Lernenden bewusst, und sie ist dankbar dafür. Wie ein Star fühlt sie sich aber nicht und wird auch nicht so behandelt. «Für die Kollegen bin ich einfach Noa, die nicht so oft da ist.»

Die häufigen Absenzen haben Nachteile. Das zeigt sich bei der praktischen Arbeit. «Mein Kollege im gleichen Lehrjahr ist viel

geübter und flinker als ich.» Um Zeit zu haben, Verpasstes aufzuholen, überlegt sich Noa, die praktische Abschlussprüfung um ein Jahr zu verschieben. RICCARDA FREI

*René Kaufmann ist Mitglied des Schweizer Kochverbands. Er wurde 2016 zum Lehrmeister des Jahres und 2017 zum Gastrostern gewählt.

Zur Person

Noa Schärz spielt Fussball seit sie vier Jahre alt ist. Zuerst beim FC Effretikon, seit März 2012 beim Grasshopper-Club Zürich. Am 16. und 17. Juli strahlt SRF 2 um 20.10 Uhr die Doku «Morgen sind wir Champions» aus, in der auch über Noa Schärz berichtet wird.



Von Links: Jonas Walther, Sarah Stadler, Duilio Gorla und Maurus Signer sind die vier Finalisten des Brot-Chef 2018. ZVG

Bierideen brachten sie ins Final

Die Wettbewerbskommission des Brot-Chefs hat die vier jungen Berufsleute ausgewählt, die im September um die Wette backen.

Sie sind motiviert. Sie sind stolze Fachpersonen, die mit Rohstoffen umgehen können. Genau sie hat der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv mit seinem Wettbewerb «Brot-Chef» gesucht: Jonas Walther, Maurus Signer, Duilio Gorla und Sarah Stadler. Die zwei Ausgebildeten und zwei Lernenden werden im September gegeneinander antreten und um die ersten Preise backen. Zum Thema «BierIdee» werden sie innerhalb von fünf Stunden Spezialbrote, Kleingebäck, Häppchen für ein Catering sowie ein Schaustück herstellen.

Sarah Stadler ist noch in Ausbildung und hat bei jedem Gebäck entweder mit einem Bier oder einer Spezialität aus dem Appenzell gearbeitet. Duilio Gorla aus Chiasso, ebenfalls noch Lernender, will gewinnen, weil er streng mit sich selber ist und Grenzen auslotet. Bei den Ausgebildeten

hat Maurus Signer so viele Biersorten wie möglich verwendet. Jonas Walther hat öfters Bierideen. Mit der letzten gewann er mit dem Team Swiss BBQ die Grill-Europameisterschaft.

Noch bleibt Zeit, um an den Details zu feilen. Denn die Preise sind genial: Die beiden Gewinner fliegen für eine Woche nach Hongkong, die Zweitplatzierten verbringen ein Wochenende im Lain Hotel Cadonau in Brail/GR. Alle anderen Reizeitnehmer erhalten eine Gratisteilnahme an der Bäckertagung (vormals Forum) vom 29. August in Dierikon/LU sowie weitere Geschenke. (GAB)

Brot-Chef 2018

Der Final findet am 20. September (Kategorie Lernende) und 21. September (Kategorie Ausgebildete) im Einkaufszentrum Pilatusmarkt, Kriens/LU, statt. Die öffentliche Siegerehrung ist am 22. September mittags im Einkaufszentrum. Als Ausstellungspartner präsentiert die Brauerei Locher in diesem Jahr Appenzeller Bier.



Mehr Informationen unter:
www.gc-frauen.ch
www.roessli-illnau.ch



Mehr Informationen unter:
www.brot-chef.ch

ANZEIGE

VIELSEITIG. PRAKTISCH. GUT. SCHEIBE FÜR SCHEIBE.

SANDWICH BRIE



Sie erhalten den SANDWICH BRIE vorgeschnitten in der Schale mit Fixgewicht à 650 g, ca. 32 Scheiben. Oder als ganzen Laib, ca. 1.3 kg. Mehr Info auf www.straehl.ch



+ Käse ist unsere Welt.

Strahl

Strahl Käse AG, Bahnhofstrasse 1, CH-8573 Siegershausen