

Die Olympioniken der Kochkunst stehen in den Startlöchern

In knapp vier Wochen steht die Olympiade der Köche in Erfurt an. Bis dahin wird noch an Details geschliffen.

Während vier Tagen, vom 22. bis 25. Oktober, befindet sich die thüringische Landeshauptstadt wieder im Kochkunst-Fieber. Die Schweiz wird insgesamt mit acht Mannschaften am grössten internationalen Kochwettbewerb antreten. Neben der Kochnati und der Junioren-Kochnati sind vier Regionalteams inklusive des Swiss Armed Forces Culinary Teams (SACT), des Teams Junior Food Art Berne sowie des SVG-Trophy-Siegerteams vom Inselehospital Bern mit von der Partie (Termine siehe Kasten).

Ursprünglich wären es neun Equipen gewesen. Doch das Team Heime Glarus Nord hat sich kurzfristig zurückgezogen und wird nicht an der Kocholympiade um Ruhm und Ehre kochen.

Olympiade der Köche

Alle vier Jahre wird das deutsche Erfurt zum Mekka für Gastronomen und Spitzenköche. Vom 22. bis 25. Oktober sind über 1500 Köche aus 50 Nationen im Einsatz. Die internationale Kochkunstausstellung ist der grösste internationale Berufswettbewerb für Köchinnen, Köche und Pâtisseries. Im Jahr 1900 in Frankfurt am Main erstmals durchgeführt, treffen sich seither alle vier Jahre Nationalmannschaften, Jugendnationalmannschaften und regionale und internationale Teams der Gemeinschaftsverpflegung, um den Olympiasieger in ihrer Disziplin zu küren.



union | skv
SCHWEIZER KOCHVERBAND



Perfektes Zusammenspiel: Jeder Handgriff muss sitzen, nicht nur beim Anrichten.

BILDER CLAUDIA LINK

Bei den anderen Teams stehen zum Glück alle Zeichen auf Angriff und nicht auf Rückzug. Laut Nati-Teamchef Mario Garcia macht sich der Kampfgeist der Mannschaft bereits in kleinen Details bemerkbar wie etwa in Text Messages, die sich die Mitglieder gegenseitig als Ansporn schicken. Denn die Equipe hat viel vor. Ein grosser Teil der Mitglieder entstammt der ehemaligen Junioren-nati, die vor zwei Jahren in Luxemburg brillierte und den Weltmeistertitel holte.

Bis das kleinste Detail passt

«Wir wollen Olympiasieger werden, das ist ganz klar», sagt Mario Garcia selbstbewusst. «Doch dafür muss an dem Tag alles stimmen, auch noch das kleinste Detail.» Und an den Details wird zurzeit heftig geschliffen. Ein grosser Teil des Teams hat sich den ganzen Oktober freigenommen, um

sich ganz auf die Olympiade zu fokussieren. Dann wird sich das Team in Sursee treffen. Electrolux, einer der zwei Hauptsponsoren der Natis, stellt den Teams ihre Küchen als Trainingszentrum zur Verfügung. Dort wird die Nati nochmals Feinheiten abstimmen. «Wir sind bereits jetzt gut vorbereitet und bestens im Zeitplan», so der wettbewerbserprobte Mario Garcia. «Doch ich habe grossen Respekt vor den anderen Teams.»

Erstmals ein «essbares» Buffet

Auch Norman Hunziker, Kapitän der Juniorennati, weiss um die Schlagkraft seiner Mitkonkurrenten. Besonders die nordischen Länder seien sehr stark. «Trotz unserer harten Gegner ist es natürlich unser Ziel zu gewinnen», so der Jungprofi, der bereits mit allen Wettbewerbswassern gewaschen ist. «Wohl oder übel müssen wir uns auch damit abfinden,

warmen Programm. So konnte die junge Equipe noch letzte Feinheiten anpassen. Was dem Team hingegen mehr Magendrücken verursacht, ist das «essbare» Buffet. Dieses müssen die Junioren anstelle des kalten Tisches erstmals ausrichten. Da seien noch viele Fragen offen. «Glücklicherweise hat es eine andere Mannschaft getroffen, die als Erste antreten muss», erzählt Norman Hunziker. «Da werden wir hingehen und genau zuschauen, wie sie das machen.»

BERNADETTE BISSIG

Wer tritt wann an?

Kochnationalmannschaft
So., 23.10. – 12.00 bis 21.30
Warmes Programm
Di., 25.10. – 6.00 bis 10.00
Kaltes Programm

Junioren-Kochnati
So., 23.10. – 15.00 bis 21.00
Essbares Buffet
Di., 25.10. – 6.00 bis 14.30
Warmes Programm

Art Skills Ostschweiz
So., 23.10. – 6.00 bis 10.00
Kaltes Programm

Junior Food Art Berne
Mo., 24.10. – 6.00 bis 10.00
Kaltes Programm & Pastry

Aargauer Kochgilde
Di., 25.10. – 6.00 bis 10.00
Kaltes Programm

CCCL Luzern
Di., 25.10. – 6.00 bis 10.00
Kaltes Programm

SACT
Di., 25.10. – 6.00 bis 10.00
Kaltes Programm

**SVG-Trophy-Siegerteam
Inselehospital Bern**
Di., 25.10. – 6.00 bis 14.30
Warmes Programm



Diese Vorspeise war ein Mosaikstein zum Weltmeistertitel der Junioren vor zwei Jahren in Luxemburg.

wenn wir nicht unter den ersten fünf sein würden.» Doch noch ist gar nichts entschieden und alles möglich. Dafür trainieren die zwei Juniorinnen und vier Junioren um Teamcaptain Norman Hunziker mit allen Kräften. Am vergangenen Wochenende absolvierten sie just ihren letzten Probelauf im

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:
Electrolux Professional,
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Ausrüster:
Bragard Suisse,
Gastrolimpuls, KAI

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:
Boiron, Emmi Food Service,
HUG AG, Prodega/Growa/Transgourmet, Wiberg, ZAGG

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
CCA Angehrn, Hero, Scana,
Uncle Ben's

ANZEIGE



Schweizer Kochnationalmannschaft 2016

Die Besten arbeiten am liebsten mit den Besten. Deshalb sind sie auch die Besten.



Hier rechts nach frisch.