

# TOBIA CIARULLI

## «MENTALTRAINING SOLL DIE TEAMS ENTSCHEIDEND WEITERBRINGEN»

2018 ist das Jahr der Koch-WM in Luxemburg. Wie bereiten sich beide Nationalmannschaften darauf vor? Teammanager Tobia Ciarulli über Pläne und personelle Wechsel.

**HGZ: Tobia Ciarulli, Sie sind seit gut zwei Jahr im Amt. Das heisst Büroarbeit und Organisieren statt Kochen. Fehlt Ihnen nicht das tägliche Handwerk in der Küche?**

TOBIA CIARULLI: Es ist wahr, dass die Administration einen grossen Teil meiner Zeit in Anspruch nimmt. Planen, organisieren, mit der gastronomischen Welt in Kontakt stehen, Trends verfolgen, Wettbewerbe besuchen ... Ich denke, dass sich meine jetzige Tätigkeit nicht so sehr von der eines Executive Chefs unterscheidet. Während der Trainings und Testläufe verbringe ich viel Zeit mit den beiden Nationalteams in der Küche. Ich helfe beim Aussuchen von Komponenten, Texturen sowie bei der Feinabstimmung.

**Welche Aufgabe macht Ihnen am meisten Spass?**

Eine Herausforderung, aber auch eine schöne Aufgabe ist die Rekrutierung von neuen Talenten und deren Integration ins Team. Dabei setze ich den Akzent auf eine langfristige Planung, damit sich jeder Einzelne entfalten kann. Die Mannschaft soll so aufgebaut sein, dass jedes Mitglied einen Mehrwert fürs Team bringt.

**Lassen Sie uns über die Teams sprechen. Warum verlassen Sara Grusso und Delphine Rossetti die Junioren-Nati?**

Bei Sara ist es vielleicht kein definitiver Abschied, sondern vorerst

ein Ade. Aktuell wird sie sehr von ihrer Arbeit absorbiert. Demzufolge hatte sie zuletzt wenig Zeit, sich dem Team und den Aufgaben zu widmen. Sie zog es vor, sich zu verabschieden und einer Person Platz zu machen, die mehr Zeit hat. Die Entscheidung fiel ihr nicht leicht. Damit zeigte sie auch Verantwortung und Reife. Bei Delphine war es eine beiderseits einvernehmliche Entscheidung. Ich danke beiden für ihren Einsatz und wünsche ihnen für ihre berufliche Zukunft alles Gute.

**Wer ersetzt die beiden?**

Die neuen Teammitglieder sind Rebecca Rellig, Demi-chef de partie im Lenkerhof in Lenk im Simmental, und Dominik Roider, noch in Ausbildung im Grand Resort Bad Ragaz. Ausserdem verstärken wir das Team mit Bettina Marti, ebenfalls noch in Ausbildung im Hotel Restaurant Kerenzerberg in Filzbach/GL.

**Welche Erfahrungen bringen die drei Neuen mit?**

Ein grosser Vorteil der drei ist, dass sie in ihren Betrieben im A-la-carte-Bereich arbeiten. Nationalmannschaften, die an der Olympiade oder an Weltmeisterschaften teilnehmen, müssen eine Küchenarbeit realisieren, die wie in der täglichen Realität abläuft. Mit anderen Worten: Live Cooking wird immer wichtiger.

**Gibt es bei der Kochnationalmannschaft personelle Veränderungen?**

Nein. Aber Anpassungen sind vermehrt möglich.

**Die Intergastra-Messe in Stuttgart Anfang Februar steht vor der Tür. Und die Junioren gehen im Wettbewerb «Modernist Buffet» an den Start. Was ist da grundsätzlich gefordert?**



Tobia Ciarulli: «Als Manager arbeite ich wie ein Executive Chef.»

ZVG

Das «Modernist Buffet» ist ein Live-Buffer für zwölf Personen, das kalte und warme Elemente enthält. Sechs Teammitglieder bereiten vier Sorten Fingerfood zu, zwei kalte und zwei warme, welche am Buffet serviert werden. Eine kalte Buffetplatte mit Fisch und Krustentieren stellt eine weitere Herausforderung dar. Hinzu kommt ein warmer Hauptgang mit modernen Beilagen und zwei Garmethoden, der vor den Gästen gekocht und im Tellerservice angerichtet wird. Das Dessert besteht aus zwei Hauptkomponen-

ten und wird ebenfalls live zubereitet. Für alles zusammen haben wir fünf Stunden Zeit.

**An welchem Tag geht das Team an den Start?**

Am Dienstag, 6. Februar. Wir kochen gegen andere Junioren-Nationalteams. Die Teilnahme ist für uns eine wichtige Vorbereitung auf die Weltmeisterschaft im November in Luxemburg. Wir wollen testen, wie das Team die Einbeziehung neuer Elemente meistert. Und natürlich hoffen wir auf ein gutes Ergebnis.

**Wie sind Sie mit der Kochnati und deren Vorbereitung auf Luxemburg zufrieden?**

Ich persönlich bin mit den Fortschritten im vergangenen Jahr zufrieden. Natürlich gibt es noch viel zu tun, aber mit diesen motivierten und ehrgeizigen Köchen, die stark mit ihrem Beruf verbunden sind, können wir ein gutes Ergebnis erzielen.

**Welche Rolle spielen die beiden Kochnati-Berater Bruno Keist und Thomas Bissegger?**

Beide sind sowohl bei warmen als auch bei kalten Testläufen anwesend. Neben Bruno und Thomas gibt es während der verschiedenen Simulationen weitere erfahrene Köche, die sich mit grossem beruflichem Wissen einbringen. Einige kommen aus der Wettbewerbskommission, andere sind ehemalige Kochnati-Mitglieder.

**Wettbewerbskochen ist nicht nur Handwerk, sondern auch Kopfsache. Stimmt es, dass beide Teams neu ein Mentaltraining bestreiten?**

Ja, die Teams haben diesbezüglich eine erste Weiterbildung besucht und eine Fortsetzung ist in Planung. Das Ziel ist, das eigene Potenzial zu erkennen und effizient zu nutzen, Entspannungs- und Konzentrationstechniken zu lernen und diese punktgenau abrufen zu können. Mentale Stärke verbessert die Wertschöpfung an Wettbewerben.

**Die warmen Probeläufe beider Teams sind heiss begehrt. Wann finden die nächsten statt? Und: Gibt es noch Tickets?**

In diesem Jahr sind je vier Testläufe der Kochnationalmannschaft und der Junioren-Kochnationalmannschaft vorgesehen. Diese werden im März und April in Zürich stattfinden, im Mai und Juni in Bern, im August und September in Luzern und im Oktober im Rahmen der ZAGG-Messe wieder in Luzern. Wir haben bereits viele Reservationen erhalten, es sind aber noch Tickets verfügbar. Ich empfehle allen Interessenten, direkt mit dem Kochverband auf [www.swissculinarynationalteam.ch](http://www.swissculinarynationalteam.ch) Kontakt aufzunehmen. *INTERVIEW JÖRG RUPPELT*

**Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:**

**Hauptsponsoren:**  
SWICA Gesundheitsorganisation

**Co-Sponsor:**  
G. Bianchi AG

**Ausrüster:**  
Bragard Suisse,  
Electrolux Professional,  
GastroImpuls, KAI

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

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

ANZEIGE

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

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

## Herzlichen Dank

Für die Unterstützung der Schweizer Kochnationalmannschaft und der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft.

HOTEL & GASTRO **union** **skv**  
seit 1886 SCHWEIZER KOCHVERBAND

**Hauptsponsor**



**Co-Sponsor**



**Ausrüster**



**Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft**



**Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft**

