

Drei Neue für die Junioren-Kochnati

Mit dem Auftritt an der Stuttgarter Intergastra-Messe starteten die Schweizer Junioren ins Koch-WM-Jahr 2018. Dabei kann das Team drei Zuzüge vermelden.



BETTINA MARTI

Die 19-jährige Wirtetochter aus dem Kanton Glarus arbeitet im Restaurant Kerenzerberg in Filzbach/GL. Vergangenes Jahr stand sie im «gusto»-Final. Heuer bereitet sie sich auf die Koch-Lehrabschlussprüfungen vor.



DOMINIK ROIDER

Der 20-jährige Commis im Grand Resort Bad Ragaz/SG kann in seiner noch jungen Laufbahn auf zwei Einzel-Wettbewerbsteilnahmen zurückblicken. 2016 wurde er Vierter im «gusto»-Final, 2017 Vierter bei den «Jeunes Chefs Rôtisseurs».



REBECCA RELING

Die 21-Jährige ist seit Oktober 2017 als Demi-chef de partie entremetier im Lenkerhof Gourmet Spa Resort in Lenk/BE tätig. Die Kochausbildung absolvierte sie im Bistro Hausmatte in Bern. 2015 versuchte sie sich am «gusto».

5 Fragen

1

Was waren für Sie die Gründe, in die neue Schweizer Kochnationalmannschaft einzusteigen?

2

Welche Aufgaben übernehmen Sie im Team?

3

Woher holen Sie sich Inspirationen für die Kochkunst?

4

Wer oder was bringt Sie in der Küche aus der Ruhe?

5

Wie verwöhnen Sie sich nach einem anstrengenden Arbeitsalltag?

1 Ich hatte schon lange den Traum, einmal zu den Besten zu gehören. Für mich war schon die Teilnahme am «gusto 17» ein riesiges Highlight und eine super Erfahrung. In dieser sehr tollen Zeit wurde mir bewusst, dass das für mich sicherlich nicht der letzte Wettbewerb war. Ich wollte in einem Team weitergehen. Und nun darf ich mich auch ein bisschen zu den Besten zählen, jedoch habe ich noch einiges zu beweisen. In den nächsten Wochen und Monaten wird auf mich und alle anderen ein hartes Training zukommen.

2 Ich habe noch keine definitiven Aufgaben, da ich noch ziemlich jung und noch mitten in den Lehrabschlussprüfungen bin. Somit bin ich vorübergehend als Helferin dabei.

3 Ich gehe sehr gerne in verschiedene Restaurants essen, man kann überall gute Ideen sammeln.

4 Wenn die Dinge, die alle ihren eigenen Platz haben und man blind finden würde, nicht dort sind, wo sie sein sollten und ich dann beim Service einen Griff ins Leere mache.

5 Mit einem guten Stück Läderach-Schokolade, welche ich meist in meinem Kühlschrank habe oder in meiner Handtasche mit mir trage.

1 Die Junioren-Kochnationalmannschaft gibt mir die Möglichkeit, die Leidenschaft zum Kochen und zur Kochkunst in einem jungen und sehr motivierten Team auszuüben. Ausserdem freue ich mich sehr darauf, neue Erfahrungen zu sammeln, von meinen Teamkameraden zu lernen und mich weiterzuentwickeln.

2 Da ich erst vor kurzem aufgenommen wurde, gibt es noch keine fixe Einteilung. Ich will mich schnell ins Team integrieren und freue mich dann auf die Aufgaben, welche mir zugeteilt werden.

3 Ich schaue oft anderen Köchen zu oder finde Bilder auf sozialen Netzwerken, welche mir als Inspiration dienen. Dazu habe ich die Arbeit der beiden Kochnationalmannschaften verfolgt, bevor ich ins Team aufgenommen wurde.

4 Ich habe mir antrainiert, in der Küche locker, aber trotzdem konzentriert zu bleiben und auch schwierige Situationen nüchtern zu betrachten.

5 Ich habe kein bestimmtes Ritual und gönne mir nichts Spezielles. Meist geniesse ich einfach die gute Stimmung im Team, wenn wir zusammen wieder etwas geleistet haben.

1 Ich sehe es als einmalige Chance, viel Neues zu lernen und zu entdecken. Gleichzeitig freue ich mich darauf, talentierte Menschen näher kennenzulernen und mich mit ihnen zusammen für ein gemeinsames Ziel zu engagieren.

2 Da ich neu im Team bin, kenne ich meine Aufgaben im Detail noch nicht. Ich lasse mich aber überraschen und freue mich auf alles, was nun im Team auf mich zukommt.

3 Meine Inspirationen hole ich mir bei meiner täglichen Arbeit im Gourmet Spa Resort Lenkerhof in Lenk im Simmental und ausserdem auf Reisen in meiner Freizeit. Die vielen grossartigen Eindrücke und die zuvor noch nie erlebten Geschmücke inspirieren mich immer wieder zu neuen Ideen.

4 Ganz einfach – Unordnung!

5 Mit einer heissen Dusche und einer guten Portion Schlaf.

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Ausrüster:
Bragard Suisse,
Electrolux Professional,
Gastrolimpuls, 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



Bianchi und die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft 2017

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



Hier rechts nach frisch.