

# TOBIA CIARULLI

## «DIE KONKURRENZ HAT UNS GANZ GENAU BEOBACHTET»

Die Junioren-Kochnationalmannschaft gewann das «Modernist Buffet» an der Messe Intergastra in Stuttgart. Damit ist sie auf Kurs für die Weltmeisterschaft in Luxemburg.

HGZ: **Tobia Ciarulli, Gratulation zum Erfolg in Stuttgart. Was war Ihrer Meinung nach ausschlaggebend für den Sieg?**  
 TOBIA CIARULLI: Da spielen immer diverse Faktoren mit. Zum Beispiel eine gute Organisation, die professionelle Arbeit in der Küche und der Aufbau des Buffets. Ausschlaggebend war aber letztlich sicher der Geschmack der Gerichte.

**Wie wichtig war das «Modernist Buffet» im Hinblick auf die Weltmeisterschaft in Luxemburg?**

Die Teilnahme an der Intergastra war für uns ein Eins-zu-eins-Testlauf für die Weltmeisterschaft, die im November stattfindet. Es galt herauszufinden, wo noch Defizite bestehen. Wir haben nun die nötigen Inputs und werden alles daran setzen, das Optimum herauszuholen.

**Worauf lag in Stuttgart der Fokus?**

Der Anlass ist mit einer Kocholympiade oder einer WM natürlich nicht vergleichbar. Für uns war es aber wichtig, die vorgegebenen Zeiten, die Hygiene während der Zubereitung, den Arbeitsablauf mit den neuen Mitgliedern und weitere Punkte zu testen.



Tobia Ciarulli, Teammanager der Schweizer Kochnationalmannschaften, ist mitten in den Vorbereitungen auf die WM.

**Wie haben sich die drei neuen Mitglieder ins Team eingefügt?**

Sehr gut. Jeder von ihnen erhielt bestimmte Aufgaben und half den andern Mitgliedern bei den verschiedenen Vorbereitungen.

**Die Neuen sind mitten in den Vorbereitungen auf die WM zum Team gestossen. Eine schwierige Situation?**

Nein, das denke ich nicht. Für die Neuen ist es eine grosse Chance, während eines Jahres bei den Vorbereitungen für eine Weltmeisterschaft dabei sein zu können. Sie

werden viel zu sehen bekommen und auch viel lernen. Unser Ziel ist es, ihnen das nötige Know-how zu vermitteln und sie gemeinsam mit den erfahrenen Mitgliedern professionell zu fördern.

**«Die Jury bewertet streng und konzentriert sich vermehrt auf kleinste Details.»**

**In Stuttgart trafen Sie auf viele Teammanager und Teamchefs aus anderen Ländern. Wie schätzen Sie die Konkurrenz ein?**

Der Wettbewerb ist sehr hart und das Niveau unter den Jugendlichen sehr hoch. Ich denke, es gibt drei oder vier Teams, die mehr oder weniger auf einem ähnlichen Niveau sind wie wir. Die Jury bewertet streng und konzentriert sich vermehrt auf kleinste Details.

**Standen Sie und Ihr Team unter besonderer Beobachtung der Konkurrenz?**

Anlässlich der Informationsveranstaltung zur Kocholympiade, die 2020 zum ersten Mal in Stuttgart stattfinden wird, waren mehr



Mehr Informationen unter:  
[www.hotelgastrounion.ch/de/sky/kochnationalmannschaften/](http://www.hotelgastrounion.ch/de/sky/kochnationalmannschaften/)



Verdienter Jubel: Der erste Platz beim «Modernist Buffet» an der Intergastra ist ein weiterer wichtiger Schritt auf dem Weg zur Weltmeisterschaft. NOEMI STALDER

als 20 Teammanager anderer Nationen präsent, die auch bei der Weltmeisterschaft anwesend sein werden. Sie haben jedes Detail unserer Vorbereitung und Präsentation fotografiert. Um unsere Karten nicht aufzudecken, präsentierten wir daher in Stuttgart unser Programm von der Kocholympiade in Erfurt 2016.

**Woran muss das Team bis zur WM noch speziell arbeiten?**

Es gibt noch einiges zu tun. Auf jeden Fall werden wir daran arbeiten, Kaltes auch tatsächlich kalt und Warmes wirklich warm zu servieren. Beim warmen Programm für 70 Personen gilt es zudem, die Zubereitung des Desserts zu verbessern. Ich bin aber zuversichtlich und weiss, dass das Team hart arbeiten wird, um sich optimal vorzubereiten und wieder

mit den Besten mitmischen zu können. INTERVIEW ANGELA HÜPPI

### Modernist Buffet

Mit ihrem Live-Buffet in Stuttgart liessen die Schweizer Junioren Südtirol und Deutschland im Finale hinter sich. Sie präsentierten einen

Mix aus verschiedenem Fingerfood, eine kalte Buffetplatte mit Fisch und Krustentieren, einen warmen Hauptgang mit Lamm sowie ein Dessert. In den nächsten Wochen und Monaten heisst es: Vollgas geben für Luxemburg.

Denn dort stehen zwei Wettbewerbe auf dem Programm: Hot Kitchen und Contemporary Buffet.

ANZEIGE



## OB KÜCHENMANNSCHAFT ODER KOCHNATI

In jedem Fall tun wir mehr für Sie. Als Partner der Hotel & Gastro Union und des Schweizer Kochverbandes sowie als Hauptsponsor der Schweizer Kochnationalmannschaften bietet Ihnen SWICA ein perfektes Leistungsmenü. Sie profitieren von bis zu 25% Prämienrabatt in den Spitalversicherungen in Kombination mit dem BENEVITA Bonusprogramm. Sprechen Sie mit uns über Ihren Versicherungsschutz. **Telefon 0800 80 90 80 oder [swica.ch/de/hotelgastrounion](http://swica.ch/de/hotelgastrounion)**

  
**SWISS  
 CULINARY  
 NATIONAL  
 TEAM**

union | skv

**SWICA**