



Teamcoach Bruno Keist, Bettina Marti, Karina Fruman, Dominik Roider, Tim Hoffmann, Normand Jubin, Jan Schmid, Marco Kölbener, Elliott Neuhaus und Teammanager Tobia Ciarulli. Ein Video gibt es auf der HG+-App.

## ZWEIMAL GOLD UND EIN PLATZ AUF DEM TREPPCHEN

Nur elf Monate hatte das grösstenteils neu formierte Junioren-Team Zeit, um sich auf die Olympiade vorzubereiten. Umso beeindruckender, was es in dieser Zeit erreicht hat.

**F**ür die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft gab es an der Olympiade der Köche in Stuttgart gleich zweimal Gold: Einmal für das «IKA Buffet» und einmal für den Wettbewerb «Hot Kitchen». Das schafften ausser den Schweizern nur noch die Schweden, Norweger und Kanadier – die Schweizer Mannschaft hat damit erneut bewiesen, dass sie zu den Top-Teams der Welt gehört.

Los ging es für die Junioren am Sonntag mit dem Wettbewerb «IKA Buffet». Bei diesem galt es, vier verschiedene Fingerfoods – warm und kalt –, eine Schauplatte mit Fisch und Meeresfrüchten, einen Hauptgang mit Kaninchen sowie ein Dessert für zwölf Personen zuzubereiten. In der Küche durften sich jeweils nur sieben Personen aufhalten. Für das «IKA Buffet» waren Dominik Roider und Jan Schmid (Schauplatte), Marco Kölbener und Bettina Marti (Hauptgang), Karina Fru-

man (Fingerfood), Normand Jubin (Dessert) sowie Tim Hoffmann (Helfer) im Einsatz.

«Unglaublich, was hier auf den Teller gezaubert wird.»

AURELIA JOLY, TEILNEHMERIN  
«LANDFRAUEN-KÜCHE»

Am Tisch sasssen bekannte Gesichter: Das Team hatte anlässlich des Auftritts in der Finalshow von «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» im Dezember die Landfrauen nach Stuttgart eingeladen. Diesen schmeckte das Buffet sichtlich. «Was wir hier essen dürfen, ist einfach fantastisch», sagte etwa

Landfrauen-Teilnehmerin Aurelia Joly. «Es ist unglaublich zu sehen, welche Kreationen hier auf den Teller gezaubert werden.»

Und auch die Jury konnte das Team von sich überzeugen – unter anderem mit Schweizer Shrimps und Lebkuchentoast, mariniertem Lachs und gepickeltem Rettich auf Meerrettich-Panna-Cotta, modern interpretiertem Kaninchenschnitzel sowie einer Orangen-Dessertvariation aus Sour-Cream-Mousse mit Orangenkern, warmem Mandelkuchen mit Orangensauce und Schokoladen-Sponge-Cake mit mariniertem Orangenfilet.

*Reibungsloses warmes Programm*

Am Dienstag folgte dann der zweite Wettbewerb für die Junioren: «Hot Kitchen». Ab 6.30 Uhr bereiteten sie ein Drei-Gang-Menü für 60 Personen zu. Zur Vorspeise zeigte das Team eine Lachs-Trilogie (Dominik Roider



Mehr Informationen unter:  
[www.hotelgastronomie.ch/sky](http://www.hotelgastronomie.ch/sky)

und Jan Schmid), als Hauptgang Simmental-Kalb (Bettina Marti und Marco Kölbener) und zum Dessert gab es eine Apfelvariation (Norman Jubin und Bettina Marti). Als Helferin war Karina Fruman im Einsatz.

Kurz nach dem Wettbewerb zog Teammanager Tobia Ciarulli bereits ein positives Fazit – die Junioren waren auf Kurs zum zweiten Gold. Auch beim Juryfeedback am Nachmittag wurden lediglich Kleinigkeiten bemängelt. Etwa, dass die Pfannenstiele im Regal alle in dieselbe Richtung zeigen und die Ärmel der Kochbluse nicht hochgekrempelt werden sollten.

*Die Schweiz gehört zur Spitze*

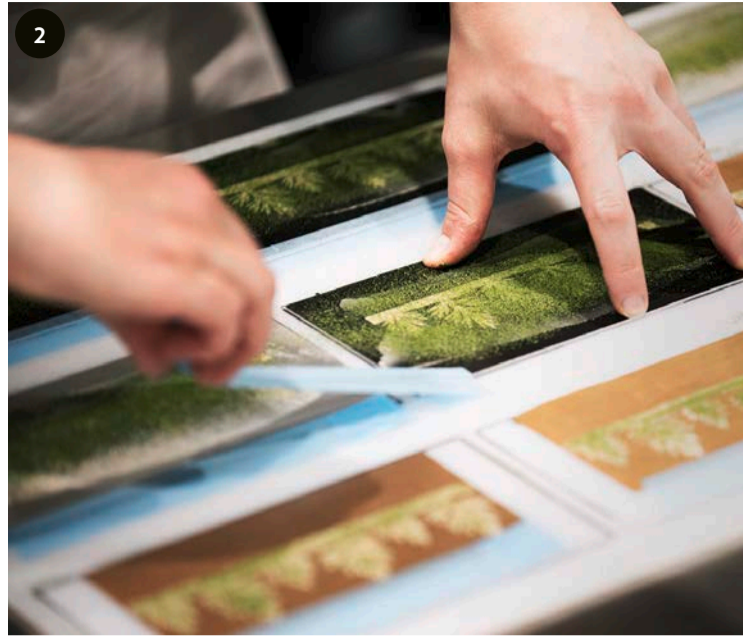
Ob es für zweimal Gold gereicht hatte, wurde erst bei der Gesamtsiegerehrung am Mittwoch bekanntgegeben. Und tatsächlich: Das Team wurde für seine hervorragende Leistung mit zwei Goldmedaillen belohnt. Zudem gab es

jeweils einen dritten Platz in den beiden Wettbewerben «IKA Buffet» und «Hot Kitchen», was schliesslich zum dritten Rang in der Gesamtwertung führte. Geschlagen geben mussten sich die Schweizer einzig den Teams aus Norwegen (zweiter Platz) und Schweden (Olympiasieger).

Damit haben die Schweizer Junioren eine beeindruckende Leistung gezeigt und bewiesen, dass mit der Schweiz an der Spitze der internationalen Kochkunst zu rechnen ist. Dies, obwohl zwischen der Weltmeisterschaft 2018 in Luxemburg und der diesjährigen Olympiade der Köche in Stuttgart nicht viel Zeit blieb, um ein grösstenteils neu formiertes Team in Topform zu bringen. Entsprechend glücklich zeigte sich denn auch Teammitglied Marco Kölbener nach der Siegerehrung: «Wir sind sehr zufrieden mit unserer Leistung. Wir haben unser Bestes gegeben und wurden dafür belohnt.»

ANGELA HÜPPI





### Rangliste der Junioren-Teams

1  
Schweden

2  
Norwegen

3  
Schweiz

4  
Kanada

5  
Deutschland

6  
Malaysia

7  
Australien

8  
Südkorea

9  
Hongkong

10  
USA

11  
Zypern

12  
Mexiko

13  
Belgien

14  
China

15  
Tschechien

16  
Portugal

17  
Österreich

18  
Vereinigte Arabische Emirate

1 Dominik Roeder bei der Zubereitung der Schupplatte.  
2 Mit filigranen Formen überzeugten die Junioren die Jury.  
3 Die kalte Fischplatte beim Wettbewerb «IKA Buffet».  
4 Die Vorspeise der «Hot Kitchens»: Lachsfilet mit Lachsfilet, -tatar und -frikadelle.  
5 Die Hauptspeise: Filet und Keule vom Simmental-Kalb  
6 Das Dessert: Apfelvariation mit saurer Apfel-Mousse und neuer Tarte Tatin.  
7 Jan Schmid serviert den Fingerfood am Tisch der Landfrauen.

BILDER LUKAS BIDINGER/ERNST KEHRLI

Insgesamt waren  
24 Junioren-Nationalmannschaften  
am Start.