



Das Team der Schweizer Kochnationalmannschaft mit Coach, Manager und Helfern vor den Hallen der Intergastra-Messe, in denen die Olympiade der Köche erstmals ausgetragen wurde. Ein Video gibt es auf unser HG+-App.

DIE KOCHNATI HÄLT TUCHFÜHLUNG ZUR WELTSPITZE

Mit Gold und Silber kehrt die Schweizer Kochnationalmannschaft von der Olympiade der Köche aus Stuttgart zurück. Das Team ist stolz und ein wenig verärgert zugleich.

Ehre, wem Ehre gebührt. Als die Norweger zur Bühne eilen, um den Pokal für das beste Team in die Höhe zu stemmen, applaudieren rund 1000 Köche. Unter ihnen auch die Schweizer. Und während die norwegische Hymne ertönt, sind unsere Natiköche mit ihren Gedanken noch einmal beim Chef's Table zwei Tage zuvor. Das Ergebnis des abendlichen Kochens für zwölf Personen, neu als Chef's Table ins Programm genommen, knickte die Hoffnungen des Teams auf einen Platz unter den besten drei.

Für Fingerfood, eine Fischschauplatte, einen veganen Zwischengang, das Lammergericht, das Dessert und die Petit fours gab es von der Jury nur Silber. Als das Team anderntags davon erfuhr, musste man den Schock erst einmal verdauen. «Ich war zu 99 Prozent überzeugt, dass wir an diesem Wettbewerb Gold holen», so Teammanager Tobia Ciarulli.

Auch Coach Bruno Keist haderte mit dem Juryentscheid. «Ich hatte so ein gutes Gefühl, die Mannschaft kochte noch nie so gut wie hier in Stuttgart. Und dann das.»

Was die Mannschaft besonders wurmte, war das Feedback der Jury. «Schwammige Antworten auf unsere Fragen waren das», so Teammitglied Teo Chiaravalloti. «Wenn man mir sagt, die Fingerfoodvarianten waren zu leicht und hatten dadurch zu wenig Geschmack, dann kann ich das nicht ernst nehmen.»

Insgesamt könne das Team Silber in dieser Kategorie akzeptieren, sagen die Mitglieder der Schweizer Nationalmannschaft. Aber eine echte Begründung für das Verpassen von Gold müsse schon folgen, alles andere sei einfach nur destruktiv, so ein enttäuschter Teo Chiaravalloti.

Trotz allem durfte die Schweizer Kochnationalmannschaft erhobenen Hauptes nach Hause fahren. Mit Gesamtrang sieben ist sie

auf Tuchfühlung mit den besten Teams, vor allem aus Skandinavien. Das Mammutprogramm an Vorbereitungen, darunter sieben Probeläufe für den Chef's Table und noch einmal so viele für die Kategorie Hot Kitchen, hat das Team zusammengeschweisst und in kochtechnischer Hinsicht voran gebracht.

«Auf unsere Fragen gab es leider nur schwammige Jury-Antworten.»

TEO CHIARAVALLOTI, TEAMMITGLIED

Einen starken Auftritt legte die Mannschaft bereits am ersten Tag der Olympiade hin. In die Kochbox des Wettbewerbs Hot Kitchen durften sechs Mitglieder. Jordan Thompson und Guy Estoppey ar-



Mehr Informationen unter:
www.hotgastrouion.ch/sky

beiteten Hand in Hand für die Zubereitung der Vorspeise mit Zander, Sellerie, Bitterorangen-Gel und Quinoa-Amarant-Crunch. Frederik Jud und Teo Chiaravalloti kümmerten sich um den Hauptgang mit Kalbsfilet und Kalbsbäckchen. Andrea Werth sowie Pietro Leanza arbeiteten akribisch am Dessert mit verschiedenen Aprikosenvariationen. Dass zu Anfang der Schockkühler nicht funktionierte, brachte die beiden nicht aus der Ruhe.

Pünktlich gingen die Teller in den Service. Insgesamt wurden 110 Gäste im proppenvollen Restaurant der Nationen gepflegt. Unter ihnen auch Fans, Familienangehörige und Sponsoren der Schweizer. Stefan Wittwer und Bruno Hofer, beide von Mars Schweiz, waren hingerissen. «Das Menü war einfach der Hammer», so die beiden. Das Schweizer Menü traf denn auch den Geschmack der Jury. Einen Tag nach dem Kochen klebte sie eine gol-

dene Marke für die Schweiz an die grosse Medaillenspiegelwand.

Gutes Mise en place, aber verschobenes Sorbet

Wichtig für das Team war dann das wenige Stunden später folgende Feedback der Jury. «Es hiess, unser Mise en place sei gut gewesen», so Jordan Thompson. Punkte verloren habe man bei den Fisch-Skills. Und bei der Degustation habe die Jury bemängelt, dass die Vorpeise zu pasteltönig sei, der Hauptgang etwas zu schwer daherkomme und auf Frittiertes kein Salat drapiert werden dürfe. Beim Dessert hätte man sich ein etwas komplexeres Küchlein gewünscht.

Was bleibt von der Olympiade in Stuttgart? Mit Gold und Silber kann das Team gewiss stolz sein. «Wir lernen und greifen in Luxemburg in zwei Jahren wieder an», blickt Jordan Thompson schon einmal voraus.

JÖRG RUPPELT



Rangliste Kochnationalteams

1
Norwegen

2
Schweden

3
Island

4
Singapur

5
Finnland

6
Deutschland

7
Schweiz

8
Kanada

9
Italien

10
Dänemark

11
England

12
Hongkong

13
Schottland

14
Polen

15
Holland

16
China

17
USA

18
Tschechien

- 1 Jordan Thompson (links) tauscht sich mit einem Juror aus.
 2 Andrea Werth und Pietro Leanza positionieren das Schaustück von Eliott Neuhaus (rechts), der das Geschehen mit kritischen Blicken verfolgt.
 3 Die Vorspeise aus dem warmen Programm: Zander, Sellerie, Bitterorangen-Gel, Quinoa-Amarant-Crunch.
 4 Der Hauptgang mit Kalbsfilet und Kalbsbäckchen, Kartoffelkreation und Karotten-Gerste.
 5 Das Dessert mit Mandel-Namelaka, Aprikosenkern, Aprikosen-Bittermandel-Kuchen, Yuzu-Sorbet und Macaron aus gesalzener Karamell.
 6 Die Fingerfood-Variationen (vier kalte, zwei warme) aus dem Chef's-Table-Wettbewerb.
 7 Start in der Küchenbox für das Chef's-Table-Programm.

Insgesamt waren
29 Nationalmannschaften
am Start.