

# TOBIA CIARULLI

## «DIE KALTE SHOW IST VERGANGENHEIT»

Neue Mitglieder und ein verändertes Olympia-programm. Was das für die beiden Schweizer Kochnationalmannschaften bedeutet, erklärt Teammanager Tobia Ciarulli.

**HGZ: Tobia Ciarulli, kurzer Rückblick auf die Koch-WM 2018 in Luxemburg. Was hat Sie gefreut, was geärgert?**

TOBIA CIARULLI: Mit den Ergebnissen Platz zwei für die Junioren und Rang vier für die Kochnati war ich sehr zufrieden. Klar, im Nachhinein findet man immer etwas, was man hätte besser machen können. Berücksichtigt man jedoch all die personellen Veränderungen, die jedes Jahr vorgenommen werden, war das Leistungsniveau der Teams in allen Programmen sehr hoch. Es gab einige technische Unklarheiten seitens Veranstalter, mit denen ich nicht einverstanden war, aber ärgern bringt ja nichts.

**Apropos Veränderungen. Mit Jorge Cardoso hatten Sie den weltbesten Pâtissier in der Kochnati. Nun hat er das Team verlassen, warum?**

Bereits bei unserem ersten Treffen informierte Jorge mich, dass er nur bis zur Weltmeisterschaft in Luxemburg dabei sein wird. Er hat andere Pläne für die Zukunft. In Bezug auf die aktuellen Programme steht er uns aber beratend zur Verfügung.

**Beide Teams starten 2019 mit vielen neuen Gesichtern. In der Kochnati sind erstmals zwei Tessiner dabei. Wie schätzen**

**Sie Teo Chiaravalloti und Pietro Leanza ein?**

Teo Chiaravalloti vom Ristorante Castelgrande in Bellinzona kenne ich schon seit einiger Zeit. Er verfügt über exzellente Erfahrung in sehr guten Häusern und hat die Schweiz bereits beim Weltfinal des Bocuse d'Or in Lyon vertreten. Pietro Leanza arbeitet im «Seven» in Ascona. Er wurde mir von einem wettbewerbserfahrenen Kollegen empfohlen. Pietro ist jung, motiviert, fähig und bereit, sich weiterzuentwickeln.

**Welche Aufgaben übernehmen die beiden?**

Das kann ich noch nicht sagen. Die Auswahlphase innerhalb des Teams hat gerade erst begonnen. Das bedeutet, dass jedes der zehn Teammitglieder die Möglichkeit hat, einen der sechs verfügbaren Plätze für das Kernteam zu ergattern. Nur sechs Mitglieder werden an der Kocholympiade 2020 in Stuttgart in der Koch-Box stehen.

«Zehn Köche kämpfen um einen der sechs Plätze im Kernteam.»

**Weiter zum Team stossen Laura Niemi, Guy Estoppey, Michael Schneider und Andrea Werth. Was zeichnet die vier Neuen aus?**

Sie sind alle sehr talentiert. Das Ziel war, das Team mit neuen Kräften zu verstärken, mehr Auswahlmöglichkeiten zu haben und Teammitglieder entsprechend ihrer Fähigkeiten und Stärken ein-



Tobia Ciarulli: «Beide Teams sind am 18. November an der Igeho zu Gast.» ZVG

zusetzen. Jeder hat die Möglichkeit, sein Können zu zeigen.

**Auch bei den Junioren gibt es mit Ann-Sophie Bernhard, Tim Hoffman Marco Kölbener, Elliott Neuhaus und Jan Schmid fünf neue Gesichter. Wo finden Sie eigentlich die jungen Talente?**

Potenzielle Kandidaten entdecken wir an nationalen Wettbewerben wie Gusto, La Cuisine des Jeunes, Swiss Skills, Young Talent Disciples d'Escoffier. Auch wenn sie jung sind, verfügen sie bereits über ein Minimum an Wettbewerbserfahrung und werden von den Lehrmeistern gefördert. Nach einer ersten Auswahl laden wir einige von ihnen in unser Trainingszentrum bei Electrolux Professional in Sursee ein, damit sie das Team kennenlernen können und einen Einblick in das Training bekommen. Zudem gibt

es einen Kochtest. Interessante Kandidaten werden dann ihren Fähigkeiten und ihrem Potenzial entsprechend für die Juniorenkochnati ausgewählt.

**2019 gibt es keinen grossen Wettbewerb. Haben die Teams nun ein ruhiges Jahr?**

Nein, denn die Vorbereitungszeit auf die Kocholympiade 2020 ist recht kurz. Das ist neu, denn zwischen WM und Kocholympiade gab es bis anhin immer eine zweijährige Pause. Bis zur Kocholympiade gibt es pro Team vier Trainingseinheiten von drei Tagen sowie drei Trainings von vier Tagen. An drei Testläufen wird das Olympiamenü für das Publikum 1:1 gekocht. Für diese Anlässe sind die Kochnati und die Junioren je zweimal im Restaurant RitzCofier auf dem Bürgenstock und einmal in der Hotelfachschule in Luzern zu Gast. Die genauen Ter-

mine werden noch bekanntgegeben.

**Gibt es hinsichtlich der Kocholympiade 2020 Neuerungen bei den kalten und warmen Programmen?**

Bei den Junioren nicht, aber im Wettbewerb der Kochnationalmannschaft wurde das kalte Programm «Kulinarik Art» gestrichen und durch das Programm «Chefs Table» ersetzt. Neu gibt es ein Live-Cooking-Buffer für zwölf Personen, das kalte und warme Elemente enthält.

«Dieses Jahr wird an drei Testläufen das Olympiamenü 1:1 für Gäste zubereitet.»

**Können Sie das näher erläutern?**

Sechs Mitglieder bereiten sechs Sorten Fingerfood zu, vier kalte und zwei warme. Diese werden dann am Buffet serviert. Eine kalte Buffetplatte mit Fisch und Krustentieren stellt eine weitere Herausforderung dar.

**Und was ist mit Live Cooking?**

Ein veganes Gericht und der warme Hauptgang mit modernen Beilagen und zwei Garmethoden werden vor den Gästen gekocht und serviert. Auch das Dessert wird live zubereitet und besteht aus drei verschiedenen Komponenten: warmen, kalten und gefrorenen. Dazu gibt es drei Sorten Pralinen und ein Schaustück aus Schokolade. Und alles muss in fünfzehn Minuten fertig sein.

**Es ist zwar noch früh, aber wagen Sie bitte trotzdem eine Prognose: Auf welchen Plätzen landen beide Teams nächstes Jahr in Stuttgart?**

Jetzt über Plätze zu sprechen, ist sehr gewagt. Wir möchten gerne an die Ergebnisse von Luxemburg anknüpfen und uns natürlich weiter steigern. 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:**  
CC Aligro, Pacojet, Hero,  
Saviva Food Service,  
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 2019

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



Hier rechts nach frisch.