

# «Für unser Land geben wir alles»

Drei neue Mitglieder der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft verraten, was sie auszeichnet, zu wem sie aufschauen und was sie auf die Palme bringt.

## 5 Fragen

1

Was bedeutet es für Sie, Mitglied der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft zu sein?

2

Welche Stärken bringen Sie in das Team ein?

3

Gibt es Köche oder Pâtissiers, von denen Sie besonders beeindruckt sind?

4

Was bringt Sie beruflich wie privat zur Weissglut?

5

Womit belohnen Sie sich nach einem anstrengenden Arbeitstag?



### MARCO KÖLBENER

Der 22-Jährige arbeitet als Commis de cuisine im Hotel Hof Weissbad/AR, wo er bereits auch seine Lehre zwischen 2012 und 2015 absolvierte. Letztes Jahr gewann er den Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch».

**1** Für mich ist es eine grosse Ehre, Mitglied der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft zu sein. Es war immer mein Ziel, etwas zu erreichen und so weit zu kommen. Ich sehe dabei auch die Herausforderung, für das Team und unser Land alles zu geben.

**2** Ich bin flexibel und mobil. Wenn ein Teammitglied etwas ausprobieren möchte, scheue ich mich nicht, dafür quer durch die Schweiz zu fahren. Ansonsten kann ich sehr gut unter Druck arbeiten.

**3** Es gibt meiner Meinung nach viele Köche und Pâtissiers, die beeindruckend sind. Ich schaue aber zu keinem auf und sage, genauso möchte ich werden. Ich finde, man sollte immer sich selbst treu bleiben und stets sein Bestes geben.

**4** Ich bleibe eigentlich lange ruhig und versuche, nicht aufbrausend zu sein. Jedoch wiederhole ich mich nicht gerne. Wer etwas von mir wissen möchte, sollte im besten Fall schon beim ersten Mal gut zuhören. In einem Team ist es wichtig, auch in hektischen Situationen gelassen zu bleiben und einen kühlen Kopf zu bewahren.

**5** Nach einem anstrengenden Arbeitstag belohne ich mich gerne mit einem Feierabendbier unter Mitarbeitenden.



### TIM HOFFMANN

Der 20-Jährige kocht als Commis de cuisine im Parkhotel Vitznau, zuvor war er im Bürgenstock Hotel & Resort tätig. Sein Handwerk lernte er in der «Linde» in Fislisbach/AG. Sein bisheriger Erfolg: Silber am Aargauer Kochlehrlingswettbewerb.

**1** Es ist mir eine grosse Ehre, in diesem Team zu sein und mein Land an internationalen Wettbewerben zu vertreten. Es ist für mich sehr spannend zu sehen, wie sich das Team weiterentwickelt und Fortschritte macht. Wir verstehen uns alle sehr gut, und es ist interessant zu sehen, wie alle ihre eigenen Ideen einbringen.

**2** Ich arbeite sehr gerne in einem Team und tausche mich auch sehr gerne mit anderen aus. Ich bin kollegial und hilfsbereit. Das Wichtigste ist, dass ich sehr motiviert bin, um mit dem Team etwas zu erreichen.

**3** Es gibt viele hervorragende Köche, aber einer, der mich besonders beeindruckt, ist Patrick Mahler. Seine moderne Art zu kochen, gefällt mir besonders und ist für mich sehr inspirierend. Ich habe grossen Respekt vor seinem beruflichen Werdegang und seiner täglichen Leistung im Betrieb.

**4** Mich bringt zur Weissglut, wenn etwas nicht so läuft, wie ich es gerne hätte und man nicht ehrlich zu mir ist.

**5** Nach einem langen Arbeitstag belohne ich mich mit einer grossen Portion Vanilleglace mit Caotina-Brotaufstrich und Bananenscheiben, dazu ein Glas Orangensaft.



### ANN-SOPHIE BERNHARD

Die 19-Jährige steht derzeit im dritten Lehrjahr ihre Kochausbildung und ist im Reha-Zentrum «aarReha» in Schinznach/AG angestellt. 2018 schaffte sie es in den Final des Gusto-Kochwettbewerbs für Lernende.

**1** Es bedeutet mir sehr viel, ein neues Mitglied der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft zu sein. Einmal dabei zu sein, war einer meiner grössten Träume! Ich kann so viel von den anderen Teammitgliedern lernen und freue mich, Eigenes einfließen zu lassen.

**2** Ich bin überzeugt, dass ich Innovation und Energie in das Team einbringen kann.

**3** Mich beeindruckt Daniel Humm sehr. Er ist mein grösstes Idol. Mich begeistert seine Anrichtetechnik immer wieder aufs Neue. Später ist es mein Ziel, einmal bei ihm im berühmten «Eleven Madison Park» in New York kochen zu dürfen.

**4** Etwas, das ich gar nicht leiden kann, ist Unehrlichkeit. Ich bin der Meinung, man sollte zu seinen Fehlern stehen und dies auch zugeben können.

**5** Wenn ich von der Küchenarbeit nach Hause komme, gehe ich sehr gerne ins Fitness. Dabei kann ich meinen Kopf gut abschalten. Manchmal lege ich aber einfach nur meine Füsse hoch und schaue fern. Oder ich unternehme nach dem Arbeiten noch etwas mit meinen Freunden, und wir unterhalten uns.

INTERVIEWS 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-Transgourmet, Wiberg

ANZEIGE



Bianchi und die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft 2019  
Die Besten arbeiten am liebsten mit den Besten. Deshalb sind sie auch die Besten.



Her rechts nach frisch.