

Das gemeinsame Ziel vor Augen

Elliott Neuhaus und Jan Schmid sind neu bei der Junioren-Kochnati dabei. Inspiration holen sie sich in der Natur.

7 Fragen

1

Was hat Sie daran gereizt, Mitglied der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft zu werden?

2

Welche Stärken bringen Sie in das Team ein?

3

Woran möchten Sie bis zur Koch-Olympiade in Stuttgart noch arbeiten?

4

Mit welchem persönlichen Ziel werden Sie 2020 an die Olympiade reisen?

5

Wer oder was inspiriert Sie?

6

Was gibt es bei Ihnen nach einem strengen Tag zu essen?

7

Welchen aktuellen kulinarischen Trend finden Sie besonders spannend?



JAN SCHMID

Der 20-Jährige absolvierte seine Kochlehre im Restaurant Frauenhof in Altstätten/SG. Derzeit ist er im Hotel Hof Weissbad in Appenzell tätig. Nach mehreren Wettbewerben belegte er zuletzt bei den World Skills 2018 den zweiten Platz.

1 Ich suche ständig die Herausforderung, um mich fachlich, aber auch persönlich weiterzuentwickeln. Dieses Jahr besteht unser Team aus vielen neuen Mitgliedern. Durch den intensiven Austausch und die Zusammenarbeit im Team profitiert jeder vom anderen. Selbstverständlich müssen wir uns gegenseitig gut kennen, damit wir als Team unsere Ziele gemeinsam erreichen.

2 Ich arbeite gerne mit den Team-Mitgliedern zusammen. Es ist mir wichtig, vorbereitet an den Trainings zu erscheinen. Deshalb habe ich mein Arbeitspensum auf 80 Prozent reduziert und investiere viel Zeit in das Entwickeln und Trainieren der Gerichte, die ich als Teil der Mannschaft einbringen darf.

3 Es ist noch ein weiter Weg bis nach Stuttgart, sehr viel Planung und intensives Training stehen uns bevor. Teammanager Tobia Ciarulli und viele Helfer unterstützen uns grossartig, damit wir uns voll auf das Training fokussieren können. Zu unseren Zielen gehört aber auch, dass wir als Mannschaft noch fester zusammenwachsen.

4 Ich möchte mit einem gefüllten Rucksack nach Stuttgart fahren. Wir vertreten dort die Schweiz und unseren Beruf. Die Erwartungen an uns sind gross, und wir arbeiten hart, um diese zu erfüllen. Wir haben ein gemeinsames Ziel vor Augen.

5 Inspiration hole ich mir im Alltag. Man bekommt immer wieder Inputs, sei es von Arbeitskollegen, aus dem Internet, aus der Natur oder manchmal sogar aus Träumen.

6 Meistens ist es ein gewöhnliches Sandwich. Es kommt zudem öfters vor, dass die Tankstelle bereits geschlossen hat und ich den Schlaf dem Essen vorziehe.

7 Ich habe in meiner Schulzeit intensiv Sport getrieben, entsprechend ist mir eine gesunde, bedarfsgerechte Ernährung wichtig. Ich sehe hier einen anspruchsvollen Trend, denn im Restaurant soll gesunde Ernährung auch genussvoll sein.



ELLIOTT NEUHAUS

Der 22-Jährige lernte Bäcker, Konditor und Confitiseur bei der Jowa SA und bei «La Chocolatière» in Lausanne. Er arbeitet als Pastry-Sous-chef bei «Le Duo Créatif» in La Tour-de-Peilz/VD. 2017 gewann er im Team die Swiss Finger Food Trophy.

1 Mich reizt die Herausforderung, mich selbst zu übertreffen und innerhalb eines Deutschschweizer Teams zu arbeiten, dessen Mitglieder ich vorher noch nicht kannte. Als ich angefragt wurde, habe ich keinen Moment gezögert. Jeder professionelle Wettbewerb ist eine Gelegenheit, sich zu entwickeln und seine Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

2 Ich bringe eine kreative Vision ins Team ein und biete Unterstützung als zweiter Pâtissier. Dank meiner Erfahrungen in einer Konditorei konnte ich wichtige praktische Grundlagen erlernen sowie Ideen zu geschmacklichen und visuellen Harmonien sammeln, die sich auf das Essenzielle fokussieren.

3 Ich habe derzeit noch wenig Erfahrung im Bereich Gastronomie. Das sehe ich aber nicht zwingend als Nachteil, sondern möchte mich auf meine Stärken fokussieren.

4 Ich will mein Können verbessern. Und natürlich hoffe ich auf einen Sieg der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft bei der Olympiade in Stuttgart. Dieser wäre auch ein persönlicher und beruflicher Erfolg.

5 Inspiration hole ich mir unter anderem aus der Natur, aber auch aus dem Bereich Architektur, aus Fachzeitschriften oder aus dem Internet. Zu kopieren ist einfach – wichtig ist daher, seine kreative Persönlichkeit beizubehalten, die eigenen Ideen weiterzuentwickeln und sich immer selbst treu zu bleiben.

6 Das hängt von der Jahreszeit ab. Nach der Arbeit esse ich gerne etwas Einfaches und Gesundes, um fit für den nächsten Tag zu sein.

7 Ich stelle gerne das Produkt in den Mittelpunkt, ohne es zu verfälschen. Berühmte Pâtissiers wie Pierre Hermé, Julien Dugourd und Cédric Grolet sind Persönlichkeiten, deren Kreationen ich schätze. So ist Cédric Grolet beispielsweise für seine hyperrealistischen Früchte aus weisser Schokolade bekannt.

INTERVIEWS ANGELA HÜPPI

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

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

www.hotelgastrounion.ch/skv

Herzlichen Dank

An die Ausrüster der Schweizer Kochnationalmannschaft und der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft.

HOTEL & GASTRO union skv
seit 1886 SCHWEIZER KOCHVERBAND

BRAGARD
Be your best

 **Electrolux**

GASTRO IMPULS
Hunkeler Gastro AG

 **kaimesser.ch**