

Mit viel Ehrgeiz an die Olympiade

Die Schweizer Kochnationalmannschaft fährt neu aufgestellt an die Kocholympiade 2020 nach Stuttgart. Drei der neuen Mitglieder verraten, mit welchen Stärken sie dort überzeugen wollen.

5 Fragen

1

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

2

Welche Stärken bringen Sie ins Team ein?

3

Wie gehen Sie mit dem Druck bei Wettbewerben um?

4

Wer oder was inspiriert Sie?

5

Welches ist Ihrer Meinung nach ein unterbewertetes Produkt, und wo setzen Sie dieses ein?



ANDREA WERTH

Die 27-Jährige absolviert derzeit das Studium zur dipl. Hôtelière-Restauratrice HF an der SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality. Davor war sie unter anderem als Chef de partie bei Sven Wassmer im Restaurant Silver in Vals tätig.

1 Mich reizt es, mit motivierten Köchen aus der ganzen Schweiz zusammenzuarbeiten, von ihnen zu lernen und mich beruflich wie privat weiterzuentwickeln.

2 Ich bin organisiert und arbeite stets gut durchdacht. Ich bin teamorientiert und mag es, mich regelmässig über neue Ideen auszutauschen. Zusätzlich bin ich eine ehrgeizige, fröhliche und motivierte Person.

3 Eine gute Vorbereitung gibt mir Sicherheit. Wir werden mehrere Testläufe machen und uns optimal auf die Wettbewerbe vorbereiten. Die Stimmung im Team finde ich sehr entscheidend. Wir kennen uns noch nicht lange, doch ich bin überzeugt, dass unser Team gut harmonisiert.

4 Ein Koch, der mich sehr fasziniert, ist Andreas Döllerer. Er legt viel Wert auf regionale Produkte und verwendet viele Lebensmittel direkt aus dem eigenen Haus. In seinem Familienbetrieb arbeiten mehrere Generationen, das macht das Konzept sehr authentisch.

5 Haselnüsse werden häufig unterschätzt, da sie gemahlen schnell bitter und muffig schmecken. Deshalb verwende ich immer ganze, leicht geröstete piemontesische Haselnüsse. Ich mahle sie selbst und verarbeite sie danach sofort.



PIETRO LEANZA

Der 25-Jährige arbeitet als Chef pâtissier und Sous-chef im Ristorante Seven in Ascona. Zuvor war er unter anderem im Hotel Castello del Sole Ascona, im Hotel Belvedere Locarno und im Ristorante Boutique Hotel Tentazioni in Cavigliano tätig.

1 Es ist für mich eine grosse Ehre, Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft zu sein. Ich wollte schon immer an einem Wettbewerb teilnehmen, der mich beruflich weiterbringt.

2 Ich denke, ich kann dem Team etwas von meiner Kreativität, Positivität und meinem Optimismus mitgeben. Ich liebe es, die Ziele zu erreichen, die ich mir selbst stecke. Diese Stärke möchte ich mit dem Team teilen, um gemeinsam den Sieg zu erreichen.

3 Ich habe noch nie an einem Kochwettbewerb auf so hohem Niveau teilgenommen. Da die Olympiade für mich eine Premiere sein wird, muss ich sicherlich an mir arbeiten, um ruhig zu bleiben und mich auf die Arbeit zu konzentrieren.

4 Ich war schon immer ein Autodidakt und alleine kreativ. Meine Gerichte sind allerdings immer von verschiedenen Traditionen, Umgebungen und Kulturen inspiriert.

5 Ein meiner Meinung nach unterbewertetes Produkt ist die Zitrone und allgemein die Familie der Zitrusfrüchte. Ich liebe ihre organoleptischen Eigenschaften: die Frische und Säure, die sie einem oder mehreren Elementen eines Gerichts geben kann.



TEO CHIARAVALLOTTI

Der 40-Jährige arbeitet derzeit als Küchenchef im Ristorante Castelgrande in Bellinzona. Er hat an vielen Wettbewerben teilgenommen und gewann unter anderem den Bocuse d'Or Suisse 2012 und den Grand Prix Taittinger Suisse 2011.

1 Ich war schon vor zwei Jahren mit Teammanager Tobia Ciarulli in Kontakt. Doch leider war es in meiner letzten Stelle nicht möglich, so viel Zeit zu investieren. Letzten Oktober habe ich eine neue Herausforderung angenommen, wo es mir leichter fällt, mich zu organisieren. Nach meiner Teilnahme bei den Taittinger- und Bocuse-d'Or-Kochwettbewerben war der Reiz gross, mich im Schweizer Nationalteam an der Kocholympiade weiterzuentwickeln.

2 Ich bringe die Erfahrung mit, auf diesem hohen Niveau zu kämpfen, sowie meine enorme Leidenschaft für den Kochberuf.

3 Ich habe das Glück, dass ich damit bereits Erfahrungen sammeln konnte. Ich liebe das Gefühl, unter enormem Druck und Stress Höchstleistungen zu erbringen. Eine Teilnahme bei der Kocholympiade war schon immer ein Traum.

4 Es ist lustig, meistens kommt die Inspiration am Abend, nach einem langen und anstrengenden Abendservice. Wenn ich mich über zufriedene Gäste freue, erhalte ich neue Inspiration.

5 Allgemein finde ich, man sollte bei der Fleischauswahl die «weniger wertvollen» Stücke auch verwenden. *INTERVIEWS ANGELA HÜPPI*

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Ausrüster:
Bragard Suisse,
Electrolux Professional,
Gastrolimpuls, 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 Koch-Nationalmannschaft 2019

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



Hier rechts nach frisch.