

Mit den Neuen Erfolge feiern

Die Schweizer Kochnationalmannschaft ist mit Blick auf die Olympiade 2020 in Stuttgart neu zusammengestellt worden. Drei Mitglieder stellen sich vor.



MICHAEL SCHNEIDER

Der 29-Jährige arbeitet als Küchenchef im Restaurant Krone in Zürich. Zuvor war er dort Sous-chef und kochte unter anderem bei SwissRe, im Hotel Zürichberg und im «Widder» in Zürich. 2018 wurde er Vierter bei «Marmite Youngster».

1 Es ist mir eine Ehre, die Schweiz vertreten zu können. Wie bei jedem Wettkampf sammelt man viel Erfahrung. Es ist aber noch viel schöner, wenn man diese neuen Erfahrungen mit einem Team teilen kann. Es sind Top-Köche in der Mannschaft und, man kann viel von ihnen profitieren.

2 Mein Betrieb unterstützt mich enorm. Das Team steht voll hinter mir und versucht, mir bei allen Vorbereitungen zu helfen. Die ganze Infrastruktur darf ich auch an geschlossenen Tagen nutzen, was hilfreich ist, wenn man Neues ausprobieren will.

3 Ich gehe viel auswärts essen, schreibe Menüs und stöbere viel in Kochbüchern. Man lernt von Tag zu Tag und lässt sich von Eindrücken inspirieren, um Neues auszuprobieren.

4 Ich arbeite am liebsten mit frischen Lebensmitteln und Produkten, die selten verwendet werden wie zum Beispiel mit Bienenwachs, Steinen und Holz.

5 Ich würde die Hochzeit meiner Schwester Melanie finanzieren, ausserdem würde ich mir noch mehr schönes Geschirr kaufen. Mein eigentlicher Wunsch wäre, ein Restaurant aufzumachen, in dem ich Gäste mit wenig Geld glücklich machen könnte.



LAURA NIEMI

Die 29-Jährige ist als Chef de partie pâtissier im Hotel Park Hyatt in Zürich tätig. Ihre Ausbildung zur Konditorin und die spätere Meisterprüfung absolvierte sie in Deutschland. Laura Niemi erreichte Platz vier bei «Marmite Youngster 2019».

1 Es ist mir eine Ehre, Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft zu sein. Ich kann mich beruflich und persönlich weiterentwickeln und viel Neues lernen. Es ist toll und eine grosse Motivation, mit anderen zusammenzuarbeiten, die meine grosse Leidenschaft für unseren Beruf teilen.

2 Ich werde im Betrieb toll unterstützt. Meine Kollegen helfen mir und motivieren mich. Auch die Benutzung der Küche und die Verwendung von Zutaten ist für mich eine grosse Hilfe.

3 Neue Rezeptideen kommen im Alltag, spontan auch kurz vor dem Schlafengehen. Es gibt vieles, was mich inspiriert: die Natur, das Internet oder verschiedenste Artikel in Zeitschriften.

4 Ich arbeite gerne mit diversen Lebensmitteln, ob handgepflückte Beeren aus dem finnischen Lappland oder feinste Schweizer Schoggi. Mir ist der Geschmack der Zutaten sehr wichtig und nicht die Herkunft.

5 Das Erste, was ich mir mit einer Million Franken anschaffen würde, wäre eine neue Kitchen Aid in hellblau. Danach würde ich eine eigene Pâtisserie eröffnen. Es ist ein jahrelanger Traum von mir, mich eines Tages selbständig zu machen.



GUY ESTOPPEY

Der 31-Jährige arbeitet seit 2015 im Direktionsrestaurant von SwissRe in Zürich und ist Mitinhaber und Geschäftsführer der Cook 'n' Flirt GmbH, die Kochkurse und Kochevents organisiert. Er wurde Zweiter bei «Marmite Youngster 2015».

1 Ein Teil der Schweizer Kochnationalmannschaft zu sein, erfüllt mich mit Stolz. Ich trete dieser Aufgabe mit viel Respekt, Freude und Ehrgeiz entgegen. Ich bin überzeugt, mit dieser talentierten Mannschaft viele grosse Erfolge erreichen zu können.

2 Ich habe die Möglichkeit, in der Betriebsküche zu trainieren sowie Elemente des Programms, welches wir für Stuttgart 2020 planen, in den Arbeitsalltag zu integrieren. Zudem kann ich mich mit den erfahrenen Mitarbeitern austauschen und nach neuen Lösungsansätzen suchen.

3 Die Ideen tauchen bei mir in unterschiedlichsten Momenten auf. Sei es beim Sport, in der Natur oder beim Kochen selbst. Bei Gesprächen mit Berufskollegen werden dann die Ideen geformt und zu neuen Kreationen verfeinert.

4 Meine Passion gilt den Wildkräutern, dem Gemüse und den heimischen Fischen.

5 Mit einem Millionengewinn im Lotto würde ich mir einige Küchengeräte leisten und eine weitere Japan-Reise finanzieren, um noch mehr von dieser wundervollen, inspirierenden Kochkultur zu lernen. Es gibt auch noch einige Restaurants, die ich sehr gerne besuchen würde. *INTERVIEWS JÖRG RUPPELT*

5 Fragen

1

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

2

Wie werden Sie von Ihrem Betrieb unterstützt?

3

Wo holen Sie sich neue Rezept-Ideen?

4

Mit welchen Lebensmitteln arbeiten Sie am liebsten?

5

Angenommen, Sie gewinnen eine Million Franken im Lotto. Was schaffen Sie sich als Erstes an?

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**