

# Unbezahlbare Momente trotz Lockdown

Die Mitglieder der Kochnationalmannschaften nutzen die Corona-Krise kreativ und solidarisch.

Mitte Februar jubelten die Mitglieder der Schweizer Kochnationalmannschaft und Junioren-Kochnationalmannschaft noch an der Olympiade der Köche in Stuttgart (D). Kurz darauf erreichte die Corona-Krise die Schweiz. Die Restaurants wurden geschlossen, die Gastronomie steht vor einer ungewissen Zukunft. Doch eine Umfrage bei den Teammitgliedern zeigt, wie kreativ deren Betriebe in dieser schwierigen Zeit sind.

So wird beispielsweise von vielen Betrieben Take-away angeboten. Unter anderem im Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, wo Normand Jubin arbeitet, sowie im

«Le Duo Créatif» in La Tour-de-Peilz/VD wo Eliott Neuhaus tätig ist. «Das hilft, den Kontakt zu den Kunden nicht zu verlieren», sagt er. In der Krone Regensberg, dem Arbeitgeber von Niklas Schneider, wird die Zeit genutzt, um an neuen Rezepten zu feilen. Und Pietro Lenza produziert für das «Seven» in Ascona Kochvideos für die Gäste.

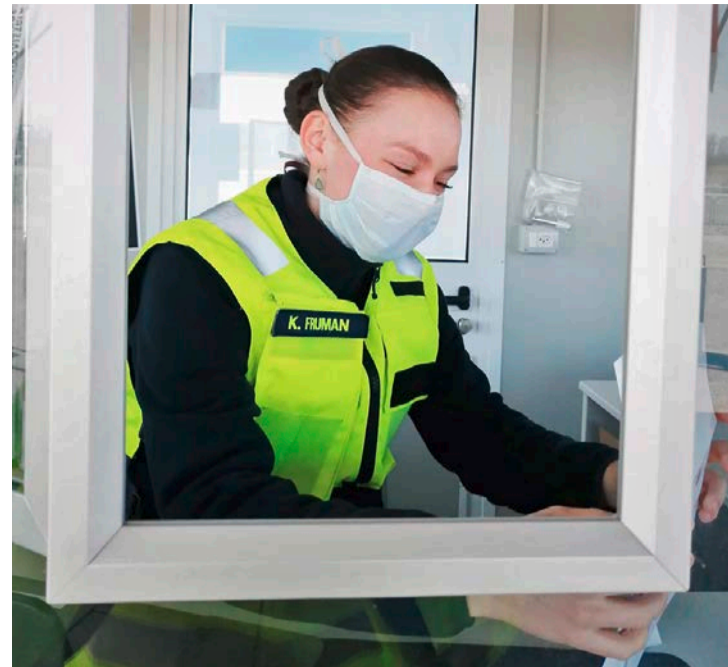
Beim Rückversicherer Swiss Re in Zürich betreut Natimitglied Guy Estoppey eine Projektgruppe mit Lernenden: «Wir thematisieren unsere Stadtbienen sowie den Kräuter- und Gemüsegarten. Das Ziel ist, alle Mitarbeitenden auf das Thema Nachhaltigkeit zu sensibilisieren.»

## Im Testzentrum im Einsatz

Aber auch ausserhalb ihrer Betriebe engagieren sich die Mitglieder der Kochnationalmannschaft. So beispielsweise Tim Hoffmann, der bei einem Bauern aushilft: «Ich finde, man sollte seine Hilfe



Mehr Informationen unter:  
[www.hotelgastrounion.ch/skv](http://www.hotelgastrounion.ch/skv)



Karina Fruman, Mitglied der Junioren-Kochnationalmannschaft, steht als Sanitäterin in einem Testzentrum für Corona-Patienten im Einsatz. ZVG

da anbieten, wo sie gebraucht wird.» Seine Teamkollegin Karina Fruman nutzt ihre Zweitausbildung zur Sanitäterin und steht in einem Testzentrum für Corona-Patienten im Einsatz. Zusätzlich arbeitet sie in Bern im Garten ihres Arbeitgebers, der Kultur Gastro GmbH – dort werden auf 1000 Quadratmetern Lebensmittel angepflanzt, die seit Montag endlich wieder im Restaurant verwendet werden können.

Das Beste aus der Situation machen: Nach diesem Motto nutzen die Mitglieder der Kochnationalmannschaften die Krise. Unter anderem, um mehr Zeit mit ihren Liebsten zu verbringen. «Die gemeinsame Zeit mit meiner Familie geniesse ich sehr», sagt etwa Andrea Werth. Sie hat mit ihrem Vater einen kleinen Gemüsegarten angepflanzt: «Solche Momente sind unbezahlbar.» Und auch Dominik Roeder, der im Mai ei-

gentlich für drei Monate auf Reisen gehen wollte, sagt: «Ich mache nun viel Sport, koche zuhause und nehme mir Zeit für die Dinge, welche während der intensiven Vorbereitungen auf die Olympiade zu kurz gekommen sind.»

Guy Estoppey schätzt vor allem die Solidarität während der Krise: «Bei der Swiss Re konnte ich Auslieferungen für die Risikogruppe ab 65 Jahren tätigen. Diesen Personen den Alltag erleichtern zu können, hat mir gezeigt, dass wir alle unseren Teil zum Weg aus der Krise beisteuern können.»

Seit Montag dürfen Restaurants unter strengen Auflagen wieder öffnen. Das ist zwar ein positives Zeichen für die Branche, dennoch bleiben einige Zweifel. So sagt etwa Christian Oliveira: «Der Respekt vor dem Virus ist immer noch sehr präsent, was potenzielle Kunden vielleicht davon abhält, essen zu gehen.» Und auch Teo Chiaravallotti gibt zu Bedenken: «Solange ein Gast mit Angst ein Restaurant oder Hotel betritt, hat eine schnelle Wiedereröffnung wenig Sinn.»

Doch im besten Fall bringt die Krise auch positive Entwicklungen in der Gastronomie und der Gesellschaft. So wünscht sich Normand Jubin ein Umdenken: «Ich hoffe, dass wir uns wieder auf den lokalen Konsum besinnen und einen Beitrag zu einer umweltverträglicheren Wirtschaft leisten können.» ANGELA HÜPPI

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:  
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:  
G. Bianchi AG,  
Electrolux Professional

Ausrüster:  
Bragard Suisse,  
Gastrolimpuls,  
KAI Messer

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:  
CC Aligro, Paccot, Hero,  
Saviva Food Service,  
Uncle Ben's

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:  
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi Food Service, HUG AG, Prodega-Transgourmet, Wiberg

ANZEIGE

**WARUM UNTERSTÜTZEN WIR DIE BESTEN? WEIL GESUNDHEIT ALLES IST**

Das Engagement von SWICA als Partner der Hotel & Gastro Union sowie der Schweizer Kochnationalmannschaft hat ein klares Ziel: eine Partnerschaft auf Augenhöhe. Die Profis wissen, was gesund ist, und arbeiten auf höchstem Niveau. Genau wie SWICA. Doch unsere Spezialität ist der Service. Überzeugen Sie sich jetzt: **Telefon 0800 80 90 80** oder [swica.ch/de/hotelgastrounion](http://swica.ch/de/hotelgastrounion)

In Partnerschaft mit