

Erster Testlauf der Junioren-Kochnati



Noch sind es neun Monate bis zur Kocholympiade in Stuttgart. Wichtige Entscheide sind bereits jetzt gefallen.

Hockeyfans kennen das Prozedere: Vor einer WM nominiert der Nati-Coach Spieler, trainiert mit ihnen, bestreitet Testspiele und bestimmt wenige Tage vor WM-Beginn den endgültigen Kader. Ähnlich ist es bei der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft, allerdings mit einem Unterschied: Wer zum Kernteam für die Wettbewerbe an der Olympiade der Köche in Stuttgart gehört, ist bereits neun Monate vor dem internationalen Kochen im Februar 2020 entschieden worden.

Vor gut anderthalb Wochen trafen sich acht Teammitglieder im Campus von Electrolux in Sursee, um an drei Tagen die ersten

Komponenten für das warme Programm zu testen und einen ersten Probelauf für den Buffet-Wettbewerb durchzuführen. Neben dem Kochen und der Degustation stand eine Frage im Zentrum: Wer von den acht Junioren schafft es ins Kernteam?

Nach dem Probelauf-Weekend entschieden sich Teammanager Tobia Ciarulli sowie Bruno Keist und Thomas Kuster vom Nati-Beratungsstaff wie folgt: Dominik Roider, Jan Schmid, Marco Kölberner, Bettina Marti und Normand Jubin werden vorerst das Kernteam bilden. Tim Hoffmann, Ann-Sophie Bernhard und Eliott Neuhaus gehören zum erweiterten Kader und können jederzeit auf allen Posten einspringen.

An der Olympiade in Stuttgart kocht die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft einen Dreigänger für 60 Gäste. In einem zweiten, erst vor vier Jahren eingeführten Wettbewerb muss das Team ein Buffet erstellen und anschliessend zwei Speisen im Live Cooking zubereiten – dies für jeweils zwölf Personen. In Sursee



Welche Komponente passt, welche fliegt raus? Die Junioren und ihre Berater bei der Schlusskritik.

ZVG



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch

wurden nun die ersten Kreationen getestet. Neben Tobia Ciarulli und seinem Staff beurteilten auch die erfahrenen Ex-Natimitglieder Doris Vögeli und Pascal Inauen die Food-Komponenten. So nahmen sie mehrere kalte und warme Fingerfood-Kreationen unter die Lupe und degustierten den Schuppen-Fisch in verschiedenen Garmethoden plus die Garnituren

und Saucen für das Buffet. Das Gespann Vögeli/Inauen nahm kein Blatt vor den Mund, lobte und verwarf Kreationen und machte Vorschläge für neue Geschmäcke. Auch wenn beim Hauptgang das Kaninchen zu trocken gegart war, auf dem Dessertteller zu viele Komponenten angerichtet wurden – die Berater und der Nati-Staff zogen insge-

samt ein positives Fazit: «Die neu zusammengestellte Mannschaft», so Tobia Ciarulli, «ist auf gutem Weg.»

Am 25. Juni präsentieren die Schweizer Junioren ihr warmes Olympia-Programm erstmals der Öffentlichkeit. Das Interesse ist riesig. Alle Tickets für den Probelauf auf dem Bürgenstock sind vergriffen.

JÖRG RUPPELT

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/Growa/Transgourmet, Wiberg

ANZEIGE



Wettbewerb
Globetrotter-Reisegutschein,
Wellness-Auszeit
oder Familienferien
zu gewinnen.
swica.ch/de/hotelgastrounion

OB KÜCHENMANNSCHAFT ODER KOCHNATI

In jedem Fall tun wir mehr für Sie. Als Partner der Hotel & Gastro Union und des Schweizer Kochverbandes sowie als Hauptsponsor der Schweizer Kochnationalmannschaften bietet Ihnen SWICA ein perfektes Leistungsmenü. Sie profitieren von bis zu 25% Prämienrabatt in den Spitalversicherungen in Kombination mit dem BENEVITA Bonusprogramm. Sprechen Sie mit uns über Ihren Versicherungsschutz. **Telefon 0800 80 90 80 oder swica.ch/de/hotelgastrounion**

SWISS CULINARY NATIONAL TEAM
union skv

SWICA

Die amtierende Schweizer Kochnationalmannschaft