

# Erst der Goldene Koch, dann die WM

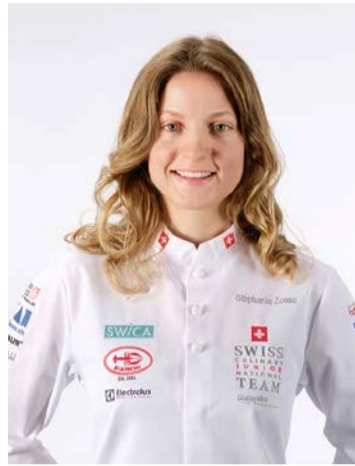
Beim «Goldenen Koch» wurde sie Ende Mai Zweite. Nun will Stéphanie Zosso mit der Junioren-Kochnationalmannschaft durchstarten.

Es war ein Schock, als am Freitagabend vor dem Goldenen Koch der Anruf kam. Ihr Commis, mit dem Stéphanie Zosso während sechs Monaten wöchentlich für den Wettbewerb trainiert hatte, war positiv auf Covid-19 getestet worden. «Danach konnte ich bis zum Wettbewerb kaum mehr schlafen», erzählt sie. «Wir hatten unsere Zusammenarbeit perfektioniert, jeder Handgriff sass. Und nun sollte das alles vergebens gewesen sein.»

**«Beim Wettbewerb geht es nicht nur um Ehrgeiz, sondern auch um Kameradschaft.»**

STÉPHANIE ZOSSO, JUNIOREN-KOCHNATIONALMANNSCHAFT

Ihr Einsatz war letztlich aber alles andere als vergebens. Die 23-Jährige erreichte trotz Handicap den sensationellen zweiten Platz und möchte die Erfahrung nicht missen: «Es war sehr anspruchsvoll und unglaublich zeitaufwendig, aber letztlich eine wunderschöne Erfahrung. Ich konnte mich mit den besten Köchen der Schweiz austauschen.» Ein Erlebnis ist ihr besonders in Erinnerung geblieben: Da ihr Commis ausfiel, durfte



Stéphanie Zosso liebt die kreative und körperliche Arbeit in der Küche.

sie am Sonntagabend drei Stunden vorbereiten. Als sie schliesslich um Mitternacht aus der Küche kam, wurde sie von ihren Mitbewerbern empfangen, welche aus Solidarität auf sie gewartet hatten. «Das war unglaublich, immerhin mussten wir am nächsten Morgen ja sehr früh aufstehen. Das zeigt, dass es beim Wettbewerb nicht nur um Ehrgeiz, sondern auch um Kameradschaft geht.»

Viel Zeit dank Corona

Bei der Vorbereitung auf den Goldenen Koch konnte Stéphanie Zosso von Christoph Hunzikers Erfahrung profitieren. Der Schüpbärg-Beizli-Koch hat den Wettbewerb selbst zweimal bestritten und die junge Köchin motiviert, sich anzumelden. Bis Ende Mai war sie teilzeitlich in seinem Restaurant beschäftigt, in dem nur Schweizer Produkte auf den Tisch kommen. «Christophs Hintergrundwissen über den Ablauf und die Organisation des Goldenen Kochs waren für mich natürlich sehr hilfreich», so Zosso. Aufgrund der Pandemie

**SWISS CULINARY NATIONAL TEAMS**  
HOTEL & GASTRO UNION | SKV  
SCHWEIZER KOCHVERBAND



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

blieb zudem ausreichend Zeit, sich intensiv vorzubereiten.

Vom KV direkt in die Küche

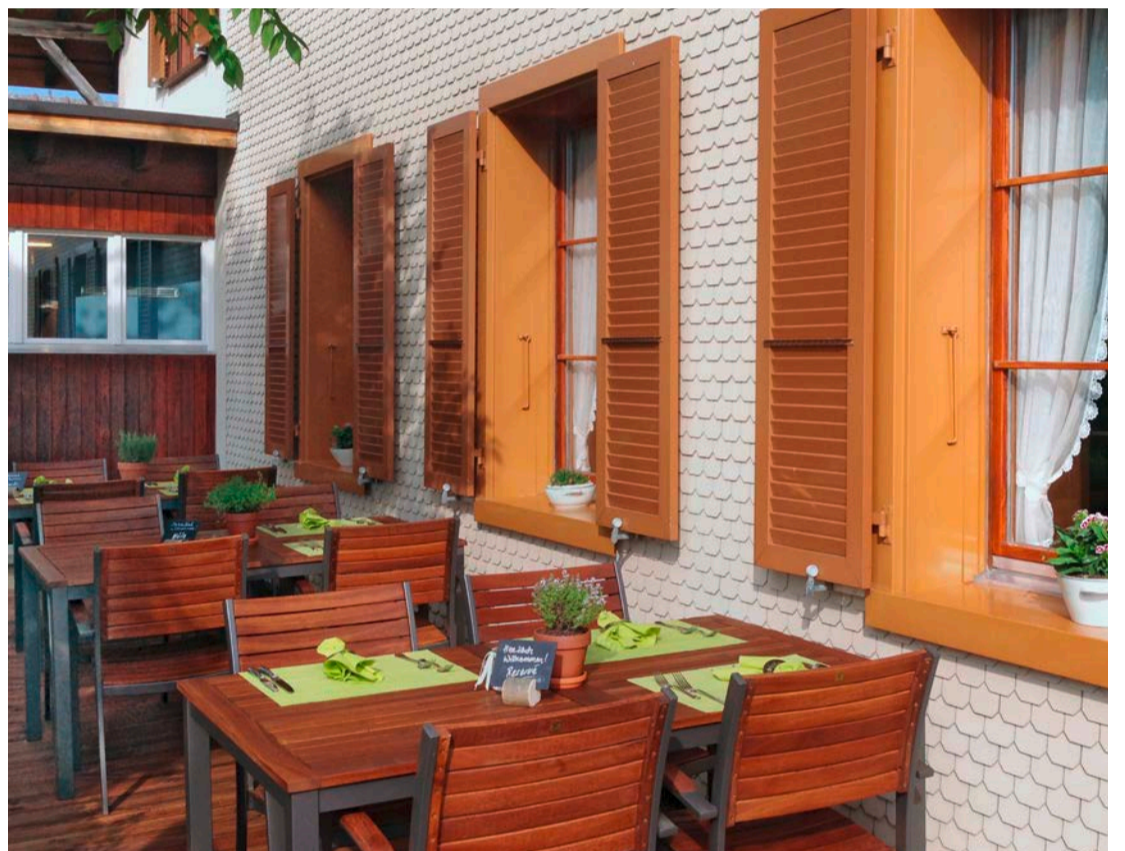
Ursprünglich absolvierte Stéphanie Zosso die Ausbildung zur Kaufrau. Sie merkte aber schnell, dass dieser Job sie nicht glücklich machen würde. So hängte sie direkt die Kochlehre an und hat diesen Schritt nie bereut: «Ich liebe vor allem die tägliche Arbeit im Team und den Kontakt zu den Gästen. Die kreative Arbeit mit den Händen und die körperliche Auslastung erfüllen mich viel mehr, als es ein Bürojob gekonnt hätte.»

Als sie von Teammanager Tobia Ciarulli angefragt wurde, ob sie Teil der Junioren-Kochnationalmannschaft werden möchte, musste sie nicht lange überlegen: «Nach zwei Einzelwettbewerben – dem Marmite Youngster und dem Goldenen Koch – ist es Zeit für einen Teamwettbewerb. Ich freue mich sehr auf diese Erfahrung.»

Im Team ist sie für die Fleischgerichte zuständig, sowohl beim 70er- als auch beim 12er-Programm der Koch-Weltmeisterschaft 2022 in Luxemburg. Beim 70er-Programm sind die Grundzutaten bereits festgelegt, dort geht es in den kommenden Mona-

ten um den Feinschliff. Im Juni wird die Mannschaft das komplette Menü erstmals an einem Testlauf für die Sponsoren kochen. Beim 12er-Programm gibt es zum Thema Fleisch eine Blackbox. «Wir werden erst wenige Wochen vor der WM erfahren, mit welchen Zutaten wir arbeiten dürfen. Dann wird es also erst so richtig spannend und anstrengend», sagt Zosso. Von der WM erhofft sie sich einen guten Teamzusammenhalt, den Kontakt zu Köchen aus der ganzen Welt und natürlich viele Learnings für den Berufsalltag. Aber vor allem eines: «Eine einmalige Erfahrung!»

ANGELA HÜPPI



Bis Ende Mai war Stéphanie Zosso im Schüpbärg-Beizli in Schüpfen/BE tätig, wo Christoph Hunziker sie bei den Vorbereitungen für den Goldenen Koch unterstützte. Mittlerweile arbeitet sie in der «Falken Café und Lounge» in Thun. BILDER ZVG

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsor:  
Swica Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:  
G. Bianchi AG,  
Electrolux Professional

Ausrüster:  
Gastroimpuls, KAI Messer,  
Kentaur Work Wear,  
Oehrli Berufsmode

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:  
Aligro, Ben's Original, Hero,  
Pacojet, Saviva Food Services

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

ANZEIGE

**38 KOSTENLOSE WEITERBILDUNGEN BIS ENDE JAHR DANK DES L-GAV – JETZT PROFITIEREN**



WEITERBILDUNG-INKLUSIVE.CH

Finanziert durch den L-GAV des Gastgewerbes

Eine Initiative von

