

Die erste Probe gut bestanden

In neuer Formation bereitet die Schweizer Junioren-Kochnati ihr Menü für die WM in Luxemburg zu. Und kann überzeugen.

Wie heisst es so schön: «Früh übt sich, wer ein Meister werden will.» Umgemünzt auf das Ziel der neuen Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft heisst das nichts anderes als wer rechtzeitig anfängt zu tüfteln, hat gute Chancen auf den Weltmeistertitel. Noch sind es fast anderthalb Jahre bis zum Culinary World Cup in Luxemburg. Genügend Zeit also, um als Team zusammenzuwachsen und in Ruhe die Programme für die beiden Wettbewerbe zu erstellen und zu proben.

Nach dem letzten grossen Auftritt der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft in Stuttgart 2020 tritt das Team nun in veränderter Formation an. Einen positiven Eindruck hinterliess die

Mannschaft am ersten Probelauf für das warme WM-Programm am 15. Juni in der Brasserie Salut im Verkehrshaus Luzern.

Lachsforelle und Simmentaler

Dort präsentierte die Equipe 50 geladenen Gästen, darunter Sponsoren, Freunde und ehemalige Nati-Köche, ihren Wettbewerbsdreigänger. Als Vorspeise bereitete die Mannschaft eine Schweizer Lachsforelle warm und kalt zu.



Laura Loosli und Karina Fruman im Zweiertakt. BILDER ZVG

SWISS CULINARY NATIONAL TEAMS
union | skv

Zum Hauptgang servierten sie Simmentaler Kalb in zwei Garmethoden. Den Abschluss bildete eine Beerenvariation. Diese ebenfalls mit warmen und kalten Komponenten.

Nähere Details zur Zusammenstellung des Menüs dürfen noch nicht verraten werden. Nur so viel: Das Menü sorgte bei den Gästen für Begeisterung. Noch zurückhaltend gab sich Thomas Kuster. Der ehemalige Nati-Koch, der neu zusammen mit Pascal Inauen das Team coacht, betonte, dass man erst am Anfang der Vorbereitungen für die WM stehe und noch viel Arbeit vor der Mannschaft und dem Staff liege. «Heute konzentrierte sich das Team vor allem auf den Geschmack der Komponenten. Für uns Coaches war es wichtig, die Jungen in einem 1:1-Probelauf kennenzulernen.»

Wer kümmert sich um was

Zwei, die bereits in Stuttgart an der Kocholympiade dabei waren, sind Karina Fruman und Jan Schmid. Beide kümmerten sich in Luzern um die Vorspeise. Die Neuen Stéphanie Zosso, Robin Bartels und Laura Loosli bereiten den Hauptgang, Alexandra Helbling und Nicole Lüthi, die beiden Pâtissières, das Dessert zu.

Was bei der neuen Teamzusammenstellung besonders auffällt: Fünf der momentan sieben Mitglieder sind Frauen. Ein



Jan Schmid gehörte bereits 2020 dem Junioren-Bronzeteam in Stuttgart an.

Novum in der Geschichte der Schweizer Kochnationalmannschaften. Die neue Frauenpower widerspiegelt einen Trend in der Schweizer Wettbewerbslandschaft: Immer mehr Köchinnen wollen sich mit Berufskolleginnen und -kollegen messen und zeigen dabei grosses Talent. So zuletzt Stéphanie Zosso am Goldenen Koch-Finale in Bern, als sie

Zweite wurde. Manager Tobia Ciarulli hält bereits grosse Stücke auf sein aktuelles Junioren-Team. «Was wir jetzt sehen», sagt er, «ist das Ergebnis unserer Aufbauarbeit der letzten sechs Jahre. Wenn es uns nun noch gelingt, kleine Fehler von vergangenen Wettbewerben auszumerzen, können wir an der WM in Luxemburg sehr viel erreichen.» JÖRG RUPPELT

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

WARUM UNTERSTÜTZEN WIR DIE BESTEN?

WEIL GESUNDHEIT ALLES IST

SWICA

In Partnerschaft mit

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](https://www.swica.ch/de/hotelgastrounion)**

SWISS CULINARY NATIONAL TEAMS
union | skv