

# Guter Start für die neue Mannschaft

Die erste Etappe auf dem Weg zur Koch-WM in Luxemburg ist erreicht. Beim Testlauf zeigte die Schweizer Kochnationalmannschaft, wie ihr WM-Menü aussehen könnte.

Das Ziel für den Culinary World Cup 2022 in Luxemburg ist klar: Die Schweizer Kochnationalmannschaft will auf das Podest. Unter den rund 60 teilnehmenden Nationen will sie wie bereits in den vergangenen Jahren zu den Besten gehören. Dafür trainieren die Teammitglieder neben ihrem Vollzeitjob bereits jetzt bis spät in die Nacht hinein. Eine erste Kostprobe ihres Schaffens gab es beim ersten Testlauf im Verkehrshaus Luzern: Die Mannschaft kochte ein Drei-Gang-Menü für Freunde, Familie und Sponsoren. Wie später im Wettkampf gefordert, wurden exakt 110 Portionen zubereitet.

Vorsprung trotz Corona

An der Koch-Olympiade 2020 in Stuttgart hatten die Kochnationalmannschaften coronatechnisch Glück. Der Wettbewerb fand im Februar statt und konnte durchgeführt werden. Doch dann kam der Lockdown. Statt sich beim gemeinsamen Training in den Räumlichkeiten der Electrolux in Sursee/LU kennenzulernen, tauschte die neu formierte Mannschaft die ersten Rezeptvorschläge per Whatsapp aus. Man traf sich einmal pro Woche online per Videoanruf und trainierte später in Kleingruppen von jeweils nicht mehr als fünf



Das neue Teammitglied Raphael Frei beim Zubereiten der Vorspeise. BILDER ZVG

Personen. Teammanager Tobia Ciarulli sieht das aber nicht unbedingt als Nachteil: «Ich habe von anderen Mannschaftsmitgliedern, welche aufgrund der Coronasituation die Mitgliedersuche und die Arbeit am Menü nach hinten verschoben haben. Da wir von Anfang an unter Einhaltung der Massnahmen trainiert haben, haben wir einen Vorsprung.»

Nach dem ersten Testlauf zeigt sich Tobia Ciarulli zufrieden.

«Wir sind noch ganz am Anfang der Entwicklung. Es kann gut sein, dass das Menü in Luxemburg bis auf die Grundzutaten ganz anders aussehen wird. In den vergangenen sechs Jahren konnten die Coaches und ich mit den verschiedenen Teams viele Erfahrungen sammeln, das kommt uns jetzt zugute.» Gerade organisatorisch sei er mit dem Ablauf des Testlaufs sehr zufrieden. Nur hätten einige Komponenten zu viel Zeit gekostet

und letztlich geschmacklich zu wenig überzeugt: «Das werden wir genau analysieren und entsprechend anpassen.» Über das Menü darf an dieser Stelle nicht zu viel verraten werden – die Konkurrenz liest mit. Nur so viel: Zur Vorspeise gibt es Zweierlei vom Lachs, zur Hauptspeise ein Lamm-Duo mit Kartoffeln und zum Dessert eine Kirschen-Variation.

  
**SWISS  
CULINARY  
NATIONAL  
TEAMS**  
MIT SUTRAC  
union | skv  
SCHWEIZER KOCHVERBAND

**«Trotz Corona  
haben wir uns  
online ständig  
ausgetauscht.»**

TOBIA CIARULLI, TEAMMANAGER

Den anwesenden Gästen hat der Dreigänger jedenfalls hervorragend geschmeckt. So meinte etwa Giuseppe Mattaboni, gelernter Koch und Leiter Aussendienst bei Romer's Hausbäckerei: «Die Teller haben mich nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch überzeugt. Was wir heute ge-

niessen durften, war auf sehr hohem gastronomischem Niveau.» Und auch Marco Scalabrin vom Hauptsponsor Swica zeigte sich begeistert: «Diese Gesamtleistung kann man nur bewundern, es hat sensationell geschmeckt. Und wenn man sieht, was für eine Wahnsinnsarbeit hinter diesem Menü steckt, ist klar: Wettbewerbskochen ist Spitzensport.» Diese Leistung belohnte Marco Scalabrin nicht nur mit lobenden Worten. Nach dem Testlauf überreichte er dem Team feierlich die Vertragsverlängerung des Hauptsponsors Swica bis 2024.

Die Kochnationalmannschaft ist auf Kurs. Auch die Stimmung im neu formierten Team ist offensichtlich gut. So wurde der Vorabend des Testlaufs zum gemeinsamen Grillieren und Fussballspielen genutzt. Und Christian Oliveira meinte auf die Frage, worauf er sich in Luxemburg am meisten freue: «Auf das gemeinsame Feierabendbier mit den Teamkollegen!»

ANGELA HÜPPI



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



Nach dem erfolgreichen ersten Testlauf präsentierte sich die neue Mannschaft den Gästen im Restaurant Brasserie im Verkehrshaus Luzern.

**Sponsoren der  
beiden Schweizer  
Kochnational-  
mannschaften:**

**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

 **Electrolux**  
PROFESSIONAL

Electrolux Professional AG  
Allmendstrasse 28 · CH - 6210 Sursee  
Telefon +41 41 926 81 81  
[ch.info@electroluxprofessional.com](mailto:ch.info@electroluxprofessional.com)  
[www.electroluxprofessional.com/de-ch](http://www.electroluxprofessional.com/de-ch)



Design und  
Technologie –  
die perfekte  
Kombination  
für Genuss

Kaffeemaschinen von  
Electrolux Professional