



Blick auf Terrasse und Restaurant Neue Blumenau in Lömmenschwil/SG, wo Bernadette Lisibach seit 2011 das Zepter führt. Unter ihrer Führung kocht das Neumitglied der Junioren-Kochnationalmannschaft Robin Bartels. ZVG

Er ist der geborene Entremetier

Robin Bartels ist neues Mitglied der Schweizer Junioren-Kochnati und übernimmt die Rolle des Entremetiers, was kein Zufall ist.

Eigentlich will er es nicht an die grosse Glocke hängen, aber: «Ich ernähre mich vegan», gesteht der 22-jährige Robin Bartels, wobei der Begriff Veganer ihm eigentlich wenig behagt, zu negativ und polarisierend werde rund um das da-

mit verbundene Thema diskutiert. «Ich sage lieber, dass ich aus ethischen Gründen keine tierischen Produkte esse, jedoch nicht auf Mission bin. Jeder soll es so halten, wie er es für richtig hält.»

Mit zwei weiteren Neuen kümmert er sich um den Hauptgang

Privates und Berufliches kann Robin Bartels gut auseinanderhalten. Als Koch hat er keine Mühe, Fleisch zuzubereiten und abzuschmecken, obwohl dies sowohl im Team der Schweizer Junioren-Kochnati als auch in seinem Berufsalltag im Restaurant Neue Blumenau in Lömmenschwil/SG

nicht so oft vorkommt. Im mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant von Bernadette Lisibach ist er Chef de partie entremetier. Selbigen Posten, allerdings hier eher in der Chefrolle, hat er in der Junioren-Kochnationalmannschaft bezogen. Mitte Juni absolvierte das Team im Luzerner Verkehrshaus den ersten Probelauf für das warme Dreigangmenü, das an der Koch-WM in Luxemburg 2022 präsentiert werden soll. Zusammen mit den ebenfalls Neuen im Team, Laura Loosli und Stéphanie Zosso, kümmerte sich Robin Bartels um den Hauptgang, in dessen Mittel-

punkt ein Simmentaler Kalbsnierstück steht, das natürlich nicht ohne Beilagen und Gemüse auskommen kann. Eine Aufgabe für den Entremetier Robin Bartels. Und die habe er super erledigt, so das Fazit der Gäste und Coaches nach dem Probelauf.

«Wir sind fokussiert, haben aber auch Spass.»

ROBIN BARTELS, MITGLIED DER SCHWEIZER JUNIOREN-KOCHNATI

Robin Bartels ist gebürtiger Muttenzer, der seine Kochlehrejahre in den vier Restaurants der Brüderli Gastronomie in Baselland, darunter das «Pantheon» in Muttenz, verbrachte. Als Ausgelernter arbeitete er zunächst temporär und verbrachte die Wintersaison 2017/18 in einem Ski-Resort in der Nähe von Vancouver in Kanada. Im Sommer 2018 trat er die Rekrutenschule in der Kaserne von Moudon/VD an und wechselte im Herbst desselben Jahres in die Kaserne Thun, wo er als Küchenchef die Unteroffiziersschule besuchte.



Robin Bartels (22) liebt Golfen und Snowboarden. LUKAS BIDINGER

«Zurück in Moudon habe ich mir dann den Küchenchef abverdient», erzählt Robin Bartels. Im April 2019 kam er als Durchdiener nach Kirchberg/BE, wo Ausbilder Peter Boo auf das junge Kochtalent aufmerksam wurde. Peter Boo war es auch, der Robin Bartels dem Schweizer Kochverband und Teammanager Tobias Ciarulli für die neue Schweizer Junioren-Kochnati empfahl.

Ein Jahr bei Dario Cadonau

Sich selbst bezeichnet Robin Bartels als Perfektionisten. Eine Stärke, die er gleichzeitig auch als kleine Schwäche sieht: «Manchmal will ich zu viel», sagt der 22-Jährige. «Dann wäre es besser, rationeller zu denken und sich auf das Wesentliche zu konzentrieren.» Beruflich habe er viel von Dario Cadonau profitiert, in dessen Restaurant In Lain in Brail/GR er von Anfang 2019 bis Herbst 2020 arbeitete. Seit November vergangenen Jahres verdient er sich nun seine Sporen bei Bernadette Lisibach in Lömmenschwil/SG ab. Die Starköchin unterstützt ihren Schützling bei seinem Engagement in der Junioren-Kochnati. In einem Interview für das Ostschweizer Fernsehen TVO betonte sie, wie wichtig es für junge Köche sei, Wettbewerbserfahrungen zu machen.

Auf die Frage, was er am Team der Schweizer Junioren besonders schätze, sagt Robin Bartels: «Die Mannschaft hat einen super Zusammenhalt.» Faszinierend findet er, dass man einerseits fokussiert kochen und andererseits nach dem Schicken der Speisen und dem Aufräumen der Küche miteinander Spass haben kann.

Grosses Ziel ist für ihn der Culinary World Cup in Luxemburg. Dort will Robin Bartels mit der Mannschaft im November 2022 den WM-Titel holen. Danach plant er eine Reise um die Welt. «Ich bin ein neugieriger Mensch und will mir einen Überblick über die Kulinarik verschiedenster Länder verschaffen.» JÖRG RUPPELT

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsor:
Swica Gesundheitsorganisation

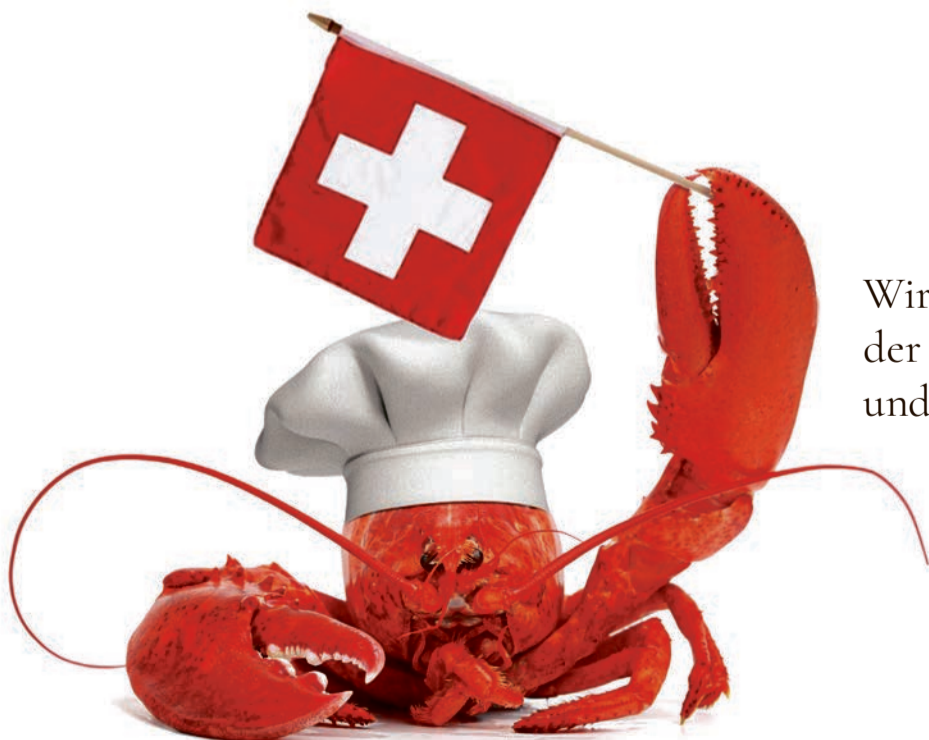
Co-Sponsor:
G. Bianchi AG,
Electrolux Professional

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



Wir sind seit 6 Jahren stolze Unterstützer der Schweizer Kochnationalmannschaft und der Junioren-Kochnationalmannschaft.



Neu! Bianchi gibts jetzt auch als App!
www.bianchi.ch/app

