

NORMAN HUNZIKER

«WIR HABEN DAS POTENZIAL, UM DEN WM-TITEL ZU HOLEN»

HGZ: Norman Hunziker, auf einer Skala von eins (ganz schlecht) bis zehn (in Titelform), wo würden Sie den aktuellen Formstand der Junioren-Kochnati einordnen?

NORMAN HUNZIKER: Ich sehe ihn bei einer sehr guten Acht. Die Programme für den warmen Wettbewerb und für das «Essbare Buffet» stehen. Es geht eigentlich nur noch um Feinschliff und Optimierungen, alles andere ist auf einem sehr guten Stand. Wir wollen in den nächsten zwei Monaten auf der Skala die Zehn erreichen. Ich hoffe einfach, dass es uns nicht so ergeht wie Mario Garcia zuletzt in Turin.

Sie hoffen also auf eine WM ohne Zwischenfälle.

Genau. Der Tag X zählt. Wir sind super vorbereitet, aber passiert nur ein kleiner Zwischenfall, dann fällst du zurück. Ein Problem mit dem LKW bei der Anfahrt und schon wird Stress ausgelöst. Viele Faktoren spielen am Ende eine Rolle.

Dann möge alles klappen. Wie sind Sie mit dem jüngsten Probelauf für das warme Programm zufrieden?

Sehr zufrieden! Im «mille sens» in Bern fanden wir eine super Infrastruktur vor. Als wir mit unserem warmen Programm starteten, war im Restaurant noch der Mittagsservice am Laufen. Kein Problem. Es war auch an diesem Tag brutal heiss, aber damit kamen wir zurecht. Nochmal Danke an Domingo S. Domingo und sein «mille sens»-Team.

Was steht als Nächstes an?

Zwei Probeläufe Ende August. Ein warmer Durchgang auf dem Bürgenstock, für den ich noch neue Formen entwickle und giesen lasse. Und ein Probelauf für den kalten Wettbewerb «Essbares Buffet» in Sursee.

Und dann ist das Team in Titelform?

Ja, wir haben enorm viel Zeit und Energie in die Vorbereitungen investiert. Wir fahren nach Luxemburg, um zu gewinnen. Wir haben das Potenzial dazu. (RUP)



Norman Hunziker, seit Olympia 2016 Teamchef der Junioren-Kochnationalmannschaft. ZVG

Noch vier Monate bis zur Koch-WM

Die Teamchefs der beiden Kochnationalmannschaften über den Stand der Vorbereitungen auf den Culinary World Cup.



JORDAN THOMPSON

«IM RANKING SO WEIT VORN WIE NUR MÖGLICH LANDEN»

HGZ: Jordan Thompson, in gut vier Monaten starten Sie mit der Kochnati in Luxemburg. Schon nervös, oder sind Sie noch gelassen?

JORDAN THOMPSON: Gelassen ist vielleicht das falsche Wort, eher hochkonzentriert und fokussiert. Wir wissen, der Zeitrahmen wird immer enger, deshalb geben alle im Team Vollgas.

Der jüngste warme Probelauf fand im Restaurant Schöngrün im Zentrum Paul Klee in Bern statt. Zufrieden?

Ja, wir hatten vorher eine recht lange Pause, weil ein Training ausgefallen war. Ich spüre, alle sind topmotiviert. Wir tauschen uns jetzt wöchentlich über einzelne Komponenten aus und verbessern diese. Das gilt für das warme und kalte Programm.

Gilt es noch irgendwelche Knackpunkte zu lösen?

Hauptprodukte und Zutaten stehen grundsätzlich. Jetzt heisst es: üben, üben, üben und die eine oder andere feine Garnitur für das kalte Programm ausarbeiten. Organisatorisch müssen wir uns noch Gedanken über den Transport machen. Und dann gilt es,

Listen zu schreiben: über das gesamte Material, Zutaten, Etikettenkleber und den Hygieneplan. Jeder im Team hat diesbezüglich seine Arbeit und Verantwortung.

Ist es Ihr Ziel, den dritten Platz der Vorgänger an Olympia zu wiederholen?

Mit Ausnahme von Jennifer Kunz war noch niemand von uns an einem so grossen Wettbewerb dabei. Wir sind noch ziemlich jungfräulich in dieser Beziehung, wollen aber so weit vorn wie möglich im Gesamtranking landen. Man muss sich aber bewusst sein: Unsere Vorgänger waren «alte Hasen», wir haben erst angefangen.

Beobachten Sie andere Teams?

Ich habe den Bocuse d'Or-Wettbewerb verfolgt. Da gewann ein Skandinavier, also werden deren Teams auch in Luxemburg stark sein. Aber ehrlich gesagt, der Fokus liegt auf unserer Arbeit. Wir müssen das Beste rausholen. (RUP)



Jordan Thompson führt erstmals die neue Kochnationalmannschaft an einen grossen Wettbewerb. ZVG

ANZEIGE



Wettbewerb:
Ferien in Finnland,
Wellnesstage im
Tschuggen Grand Hotel oder
Familienspass im Swiss
Holiday Park 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**

