

Das neue Junioren-Team legt die Messlatte hoch



HG+
Bild

Nur so viel: Die Junioren bereiten an der Olympiade in fünf Stunden ein Drei-Gang-Menü für 60 Personen zu. Das Menü baut auf den Erfahrungen und Erkenntnissen der letzten Jahre auf. Bei der Entwicklung stehen Teammanager Tobia Ciarulli sowie die Coaches Bruno Keist und Thomas Kuster dem Team zur Seite. «Es ist wichtig, mit jedem Gang alle Geschmacksqualitäten abzudecken und verschiedene Konsistenzen auf dem Teller zu haben», erklärt Reto Walther, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbands skv. «Zudem muss das Team darauf achten, möglichst alles vom Tier zu verwenden, also beispielsweise nicht nur ein Filet zuzubereiten, sondern auch ein Schmorstück.»

«Das neue Team hat bewiesen, dass es das Potenzial für einen Spitzenplatz mitbringt.»

TOBIA CIARULLI,
TEAMMANAGER

Die Junioren-Kochnationalmannschaft stellt sich den Gästen vor. Impressionen vom Apéro auf dem Bürgenstock gibt es auf der App HG+. ZVG

Für die neue Junioren-Kochnationalmannschaft galt es auf dem Bürgenstock zum ersten Mal ernst. Der warme Testlauf liess erahnen, wozu die Mannschaft fähig ist.

Die Sonne strahlt beim Apéro auf die Terrasse des Bürgenstock Resorts in Obbürgen/NW, die Tische im Restaurant Ritz Coffier sind eingedeckt und die Servicefach-

kräfte stehen bereit. Die Kulisse für den ersten Testlauf der Junioren-Kochnationalmannschaft für das warme Programm an der Olympiade 2020 in Stuttgart könnte nicht perfekter sein. In der Küche herrscht eine ruhige, konzentrierte Atmosphäre. Eine gewisse Anspannung ist dennoch spürbar – kein Wunder, ist es doch das erste Mal, dass das frisch aufgestellte Team sein Olympia-Menü für Sponsoren und Interessierte kocht. Von acht Mitgliedern sind fünf neu – für sie ist der Testlauf eine besondere Herausforderung.

Die Details des Menüs werden hier nicht verraten, da die Konkurrenz ihre Augen überall hat.

Nach drei Gängen waren sich die Gäste einig: Was das Team bereits beim ersten Testlauf zeigte, war beeindruckend. «Ich bin sehr zufrieden mit dem Team», sagt Teammanager Tobia Ciarulli. «In anderthalb Stunden waren alle Vorspeisen und Hauptgänge geschickt, das ist bei einem komplett neuen Team nicht selbstverständlich.» Bei der Vorspeise noch etwas mehr Schärfe, beim Hauptgang etwas mehr Gemüse, das Dessert noch etwas frischer – bis Februar 2020 hat die Mannschaft nun Zeit, an den Details des Menüs zu feilen. Mit diesem ersten Testlauf hat das Team die Messlatte hoch gelegt – das Potenzial für einen Spitzenplatz in Stuttgart ist definitiv da. ANGELA HÜPPI

SWISS
CULINARY
NATIONAL
TEAMS
HOTEL & GASTRO
union | skv
SCHWEIZER KOCHVERBAND



Frederik Jud und Teo Chiaravallotti in der Trainingsküche von Electrolux. ZVG

Chef's Table statt Geliertem

Statt geliertem Buffet gibt es an der Olympiade in Stuttgart erstmals einen Chef's Table der Kochnationalmannschaften. Eine neue Herausforderung für das Schweizer Team.

Bei der Zusammenstellung des Menüs gilt es, einige wichtige Details zu beachten. So spielen beispielsweise die verschiedenen Formen eine wichtige Rolle, die Gewichtsvorgaben dürfen nicht überschritten werden und das Fingerfood muss in zwei Bissen gegessen werden können.

Weniger Optik, mehr Geschmack

Das kalte Programm steht an internationalen Kochwettbewerben schon länger in der Kritik: zu viel Food Waste, zu weit weg von der Realität des Küchenalltags. Im Februar 2020 wird die Schweizer Kochnationalmannschaft daher erstmals einen so genannten «Chef's Table» anstatt geliertem Kunstwerke präsentieren.

Für 12 Personen wird unter anderem kaltes und warmes Fingerfood zubereitet, zudem eine Fischplatte, ein veganer Zwischengang, ein Hauptgang mit Lamm, ein Dessert sowie verschiedene Petits Fours. Wie im Restaurant werden die Gäste von einem Mannschaftsmitglied begrüsst und zum Tisch geführt, und die aufgetragenen Speisen werden jeweils kurz präsentiert.

Nach dem zweiten Testlauf des Chef's Table im Trainingszentrum bei Electrolux in Sursee gaben die Coaches dem Team wichtige Impulse mit auf den Weg. «Man merkt, dass der Wettbewerb neu ist. Der Fokus liegt noch etwas zu sehr auf der Optik. Dadurch geht wertvolle Zeit verloren», so Teammanager Tobia Ciarulli.

An kreativen Ideen mangelt es den Teammitgliedern nicht. Nun gilt es, sich für ein Menü zu entscheiden und dieses in den nächsten Monaten zu perfektionieren. Denn für Teamcoach Bruno Keist ist klar: «Das Ziel muss immer der Sieg sein. Wenn man diesen nicht anstrebt, hat man schon verloren. Wir wollen den Skandinaviern in Stuttgart die Stirn bieten.» ANGELA HÜPPI



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/skv

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Ausrüster:
Bragard Suisse,
Electrolux Professional,
GastroImpuls, KAI

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
CC Aligro, Pacojet, Hero,
Saviva Food Service,
Uncle Ben's

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

ANZEIGE



Bianchi und die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft 2019
Die Besten arbeiten am liebsten mit den Besten. Deshalb sind sie auch die Besten.



Hier rechts nach frisch.