

Kochnati ist auf Olympiakurs

Im Hotel Palace Bürgenstock kochte die Schweizer Kochnati ihr warmes Olympiamenü. Gespannt wartete das Team auf das Feedback von Gästen und Profis.

Auf dem Papier liest es sich köstlich, aber schmeckt es auch? Und wie kommt es bei Köchen an, die als kritische Degustatoren und Beobachter eingeladen worden sind? All diese Fragen beschäftigten die Mitglieder der Schweizer Kochnationalmannschaft, bevor sie letzte Woche auf dem Bürgenstock bei Mike Wehrle zu ihrem ersten Probelauf des Olympiadreigängers startete.

Um es gleich vorweg zu nehmen: Menüdetails sind leider (noch) nicht für die Öffentlichkeit bestimmt. Der erste von insgesamt drei 1:1-Probedurchgängen

darf zunächst einmal als geglückt betrachtet werden. Zeichen dafür der grosse Applaus der 110 Gäste. In aller Munde war die besonders gelungene Fischvorspeise. Jordan Thompson, eines der erfahrensten Mitglieder des derzeitigen Teams, zeigte sich in einem Kurzinterview nach dem Probekochen dann auch zufrieden.

«Du weisst als Wettbewerbskoch am Anfang nicht, wo du stehst», sagt Florian Bettschen, ehemaliger Nati-Koch und einer der geladenen Profitester einen Tag nach dem Auftritt des Teams. «Das, was sie in dieser neuen Zusammenstellung zeigten, war schon wirklich gut», so Florian Bettschen, derzeit Executive Chef im neuen Casino in Bern. Besonders hätte ihn die grosse Ruhe, mit der das Team in der Küche arbeitete, beeindruckt. Das hätte er selbst schon anders erlebt.

Noch fehlen die Wow-Momente

Kritik äusserte er hinsichtlich der langen Wartezeiten zwischen den



Die Kochnationalmannschaft während der Präsentation im Palace Hotel Bürgenstock. Fotos von den Gästen gibt es auf der Gratis-App HG+. SIMON KINDT

Gängen. «Und für meinen Geschmack fehlte auf allen drei Tellern noch der Wow-Effekt. Das Menü ist gut, aber um in Stuttgart nächstes Jahr ganz vorne dabei zu sein, muss die Mannschaft noch für Überraschungsmomente in

den drei Gängen sorgen.» Neben Florian Bettschen degustierte und begutachtete Patrick Vogel als zweiter geladener Gastjurore das Menü der Kochnati. Der F&B-Leiter vom «Park im Grünen» auf dem Gurten/BE lobte die Kom-

plexität des Menüs. «Optisch kann man sicher noch das Dessert verbessern», so Patrick Vogel.

Die nächsten Wochen und Monate werde das Team weiter hartnäckig am Programm arbeiten, verspricht Nationalmannschaftsmanager Tobia Ciarulli. Welche sechs Teammitglieder das warme Programm in Stuttgart bestreiten, stehe noch nicht fest. Im ersten Probelauf starteten Jordan Thompson und Guy Estoppey (verantwortlich für die Vorspeise), Frederik Jud und Christian Oliveira (Hauptgang) sowie Pietro Leanza und Andrea Werth (Dessert). Im Hintergrund wurden sie von den weiteren Teammitgliedern Niklas Schneider, Michael Schneider sowie Teo Chiaravallotti unterstützt.

Ihren zweiten Auftritt hat die Schweizer Kochnationalmannschaft am Freitag, 11. Oktober, ab 19 Uhr, in der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL. Den dritten und letzten Probelauf veranstaltet das Team am Freitag, 31. Januar, ab 11.30 Uhr, wiederum im Palace Hotel Bürgenstock.

Für beide Termine gibt es noch wenige Tickets. Mitglieder der Hotel & Gastro Union zahlen für das Menü inklusive Getränken 95 Franken, Nichtmitglieder 120 Franken. Anmeldungen nimmt der Kochverband per Mail unter noemi.stalder@hotelgastrounion.ch entgegen. JÖRG RUPPELT

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Ausrüster:
Bragard Suisse,
Electrolux Professional,
Gastrolimpuls, 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



Wettbewerb
Reise an die Kocholympiade in Stuttgart oder Santoku-Damastmesser 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**

SWISS CULINARY NATIONAL TEAM
union skv

SWICA