

Sie beenden ihre Kochnati-Karriere

Für sie sei es Zeit, Abschied zu nehmen, sagen fünf langjährige Teammitglieder. Was sind die Gründe und was nehmen sie mit?

In zwei Jahren ist es wieder so weit. Die Schweizer Kochnationalmannschaft startet am Culinary World Cup in Luxemburg. Dabei will das Team die guten Leistungen von Stuttgart Anfang Jahr bestätigen. Ziel an der Koch-WM 2022 ist ein Podestplatz. Allerdings in neuer Besetzung. Fünf der zehn Teammitglieder, die an



Frederik Jud-Elmer will die internationale Juroren-Schule besuchen.

der Olympiade der Köche in Stuttgart noch am Start waren, haben sich in den vergangenen Wochen entschieden, ihre Nati-Karriere zu beenden.

Drei der fünf sind Familienväter und wollen nun mehr Zeit mit ihren Kindern und Ehefrauen verbringen. «Ich war jetzt fast vier Jahre Teil der Kochnati und habe

mit dem Team mit viel Leidenschaft gekocht. Daneben habe ich noch 100 Prozent gearbeitet. Es war nicht immer einfach, Familie, Job und Nationalmannschaft unter einen Hut zu bringen», sagt Frederik Jud-Elmer (34). Es sei nun an der Zeit, Jüngeren Platz zu machen, so der Sous-chef vom Spital Linth im Kanton Glarus.

Mix aus Freude und Stress

«Ich bin nicht mehr bereit, den Stresslevel an Wettbewerben auszuhalten, das überlasse ich nun den jüngeren Köchen», sagt auch Teo Chiaravalloti (41). Als an der Olympiade der letzte Teller vom Hauptgang geschickt wurde, sei er von Gefühlen übermannt worden. «Es war ein Mix aus Freude und Stress», erinnert sich Teo Chiaravalloti. «Es gab so viele Probleme, die wir während des letzten Wettbewerbs bewältigen mussten, wie den Ofen, der nicht funktionierte und die Fritteuse, aus der zwei Mal literweise Öl ausfloss.» Wie Frederik Jud hat auch der Tessiner Kinder. «Drei», sagt Teo Chiaravalloti stolz. Die Familie regelmässig zu sehen, das Führen von



Jordan Thompson möchte mehr Zeit mit Familie und Freunden verbringen.



Laura Niemi träumt von der Selbstständigkeit BILDER LUKAS BIDINGER

drei Lernenden im Betrieb und die weiten Reisen hätten viel Kraft gekostet.

«Es war nicht immer einfach, Familie, Job und Nati unter einen Hut zu bringen.»

FREDERIK JUD-ELMER, SOUS-CHEF SPITAL LINTH, GLARUS

Mehr Zeit für die Familie haben, Freunde treffen und lange vernachlässigte Hobbys wieder aufgreifen, das möchte auch Jordan Thompson, Sous-chef im Restaurant 1904 by Lagonda in Zürich.

Weiter im Wettbewerbsbusiness, wenn auch nicht in der Kochnati, bleibt Niklas Schneider. Der 24-Jährige hat sich für den Final des Swiss Culinary Cups qualifiziert. Neben den Vorbereitun-

gen auf das Wettkochen möchte er seinen Küchenchef Ale Mordasini unterstützen, damit dieser sich auf den «Bocuse d'Or» konzentrieren könne, sagt der Sous-chef vom Restaurant Krone in Regensberg/ZH. Im September werde er, Niklas, mit seiner Freundin zusammenziehen, und irgendwann möchte er sich selbständig machen, so die Pläne von Niklas Schneider.

Zwei träumen vom Sprung in die Selbstständigkeit

Die 30-jährige Laura Niemi möchte ins Ausland, auch wenn das momentan schwierig sei. «Es war meine Entscheidung, nach zwei Jahren in der Kochnati die Mannschaft zu verlassen», sagt sie und spricht von einer tollen und lehrreichen Zeit mit dem Team. «Ich habe sehr viel gelernt. Es war mir eine Ehre, mit anderen Kollegen zusammenzuarbeiten und die Leidenschaft für unseren Beruf zu teilen.» Wie Niklas Schneider träumt auch Laura Niemi davon, sich eines Tages



Teo Chiaravalloti überlässt den Wettbewerbsstress den Jungen.

samte Zeit an der Olympiade in Stuttgart. Der Zusammenhalt war unglaublich.» Für Jordan Thompson und Frederik Jud-Elmer sind es die ersten Goldmedaillen mit der Mannschaft in Luxemburg 2018, die in besonderer Erinnerung bleiben. «Sehr bewegend war auch unser letztes Mentaltraining mit Andreas Fleischlin kurz vor dem Buffet-Programm in Stuttgart. Dann kommen noch die Momente auf der Bühne hinzu und das anschließende Feiern», so Jordan Thompson. Für Teo Chiaravalloti waren es die Vorbereitungstreffen mit dem Team. «Wir haben uns wie eine Familie gefühlt. Das verdanken wir unserem Manager Tobia Ciarulli, der unsere Gruppe mithilfe der Coaches Thomas Kuster und Bruno Keist geformt hat.» Für Niklas Schneider bleibt der vierte Platz an der WM in Luxemburg unvergessen.

Der Austausch war das Beste

Alle fünf betonen, dass die Zeit mit der Kochnati eine der bewegendsten in ihrem Leben gewesen sei. «Ich durfte viele Menschen kennenlernen, die eine besondere Passion für ihren Beruf haben. Der Austausch mit ihnen ist für mich der wichtigste Teil.» Für Frederik Jud-Elmer war es «eine bombastische Zeit. Die Kochnati hat mich beruflich und menschlich weitergebracht».

Im Oktober gibt der Schweizer Kochverband bekannt, wer neu in die Kochnationalmannschaft nachrückt. JÖRG RUPPELT



Mehr Informationen unter: www.hotelgastrounion.ch



Niklas Schneider wird seinen Chef Ale Mordasini entlasten.

selbständig zu machen. Bis es so weit ist, möchte sie noch Berufserfahrungen sammeln. Derzeit arbeitet sie als Chef de partie im Park Hyatt Hotel Zürich.

Die schönsten Momente

Auf die Frage nach den schönsten Momenten mit dem Team antwortet Laura Niemi: «Das war die ge-

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren: SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor: G. Bianchi AG, Electrolux Professional

Ausrüster: Bragard Suisse, Gastrolimpuls, KAI Messer

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 Koch-Nationalmannschaft 2019

Die Besten arbeiten am liebsten mit den Besten. Deshalb sind sie auch die Besten.



Her rechts nach frisch.