



Die Fachschule Rlichemont bietet seit 1945 Bildungsprogramme für die Bäckerei-, Konditorei- und Confitseriebranche an.

Er will mit den Teams nach ganz oben

Seit 2020 verstärkt Pascal Inauen das Coaching-Team der Kochnationalmannschaften. Er ist überzeugt: Corona brachte für die Wettbewerbsvorbereitung auch Vorteile.

Die Gastronomie wurde ihm quasi in die Wiege gelegt: Schon Pascal Inauens Eltern betrieben einen Gastrobetrieb und auch die Gross-

eltern waren gelernte Köche. Die Kochlehre kam für Inauen dennoch zunächst nicht in Frage. «Die Arbeitszeiten fand ich damals nicht sehr attraktiv», sagt er lachend. Und auch was die Kreativität betrifft, sagte ihm die Konditor-Confiseur-Lehre mehr zu.

Doch während der späteren Anstellung im Hotel Hof Weissbad im Kanton Appenzell-Innerrhoden packte ihn der Kochberuf dann doch noch. Er startete seine zweite Lehre und gewann noch währenddessen den Lehrlingswettbewerb Gusto 2010. Es folgte der dritte Platz beim Swiss Chocolate Master 2011 sowie die Auszeichnung für das beste Schau-

stück und den besten Dessertteller des Wettbewerbs.

Vom Teammitglied zum Coach

Auch die Kochnationalmannschaft ist für Coach Inauen kein neues Pflaster. 2014 startete er mit dem Team an der Weltmeisterschaft in Luxemburg und holte einmal Gold und einmal Silber. «An Wettbewerben reizte mich immer, an die eigenen Grenzen zu gehen und das Gelernte zu präsentieren», sagt der 36-Jährige. Später ging es dann auch vermehrt darum zu sehen, was die Konkurrenz macht: «Mit welchen Techniken arbeiten andere? Bin ich überhaupt noch am

Puls der Zeit? Solche Fragen beschäftigten mich immer mehr.»

Nun unterstützt er gemeinsam mit seinem ehemaligen Teamkollegen Thomas Kuster und Teammanager Tobia Ciarulli die Kochnationalmannschaften. Dabei liegt sein Fokus unter anderem auf dem exakten Arbeiten: «An Wettbewerben geht es darum, einen bestimmten Geschmack im Mund auszulösen. So soll die Säure beispielsweise genau dann zum Tragen kommen, wenn ich es möchte. Das kann man sehr gezielt lenken.» Nicht zu unterschätzen sei das erforderliche Fingerspitzengefühl: «Meine Aufgabe ist es, Kritik zu üben und Verbesserungsvorschläge zu geben. Dies muss respektvoll und auf Augenhöhe geschehen, so dass die Teammitglieder auch bereit sind, die Kritik anzunehmen.»

Top Stimmung trotz Corona

Die Coaching-Funktion sieht Inauen als gute Ergänzung zu seiner Arbeit an der Rlichemont-Fachschule in Luzern. Dort ist er als Lehrkraft in überbetrieblichen Kursen, in der höheren Berufsbildung sowie der Erwachsenenbildung tätig. Nebenbei arbeitet er an eigenen Kreationen, entwickelt Rezepte und berät Unternehmen. «Ich liebe es, dass mein Arbeitsall-

tag so vielfältig ist. Durch das Coaching ist er nun noch vielfältiger geworden.»

Die Stimmung in den Kochnationalmannschaften erlebt Pascal Inauen als sehr gut: «Es ist erstaunlich, wie

«Wettbewerbe zeigen, ob man noch am Puls der Zeit ist.»

PASCAL INAUEN, COACH

sich bereits innerhalb kurzer Zeit ein super Spirit entwickelt hat.» Auch Corona habe die Trainings nicht behindert. «Wir mussten uns natürlich umstellen. Die Trainings fanden in Kleingruppen unter Einhaltung der Massnahmen statt. Letztlich glaube ich, dass uns das vielleicht sogar einen Vorteil verschafft hat. Was die einzelnen Komponenten angeht, sind wir schon sehr weit, da die Gruppen intensiv daran gearbeitet haben.» Das Ziel für die Weltmeisterschaft 2022 in Luxemburg ist für Inauen jedenfalls klar: «Es wird Zeit, dass die Schweiz endlich wieder einmal ganz zuoberst auf dem Treppchen steht.»

ANGELA HÜPPI

Zur Person

Pascal Inauen (36) ist gelernter Konditor-Confiseur und Koch. Er war unter anderem im Kulm Hotel St. Moritz, im Hotel Hof Weissbad sowie als Produktionsleiter bei Max Chocolatier in Luzern tätig. Seit 2014 arbeitet er im Rlichemont-Kompetenzzentrum in Luzern als Ausbilder. Seine Freizeit verbringt er im Kreise seiner Familie oder beim Fischen am See.



Pascal Inauen hat grosse Ziele für die Koch-Weltmeisterschaft. BILDER ZVG

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

Electrolux
PROFESSIONAL

Design und Technologie – die perfekte Kombination für Genuss



Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 · CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
ch.info@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch

Kaffeemaschinen von Electrolux Professional