

Olympia-Menü trifft auf Landfrauenküche

Bei der «Unspunnen Auftischtet» bekocht die Junioren-Kochnationalmannschaft gemeinsam mit Landfrauen 450 Gäste. Eine spannende kulinarische Fusion – und ein erster Testlauf für die Weltmeisterschaft.

Als Vorbereitung auf die Weltmeisterschaft 2018 in Luxemburg hat sich die Junioren-Kochnationalmannschaft einen ganz besonderen Anlass ausgesucht. Gemeinsam mit Landfrauen des Schweizer Bäuerinnen- und Landfrauenverbands wird die Mannschaft im Rahmen des Unspunnenfests in Interlaken 450 Gäste bekochen. Zum Thema «Bestes von Berg und Tal» bereitet die Mannschaft die Vorspeise und das Dessert zu, während die Landfrauen sich um Apéro und Hauptgang kümmern. Für die Mannschaft ist das ein wichtiger

Meilenstein auf dem Weg nach Luxemburg. Denn zum ersten Mal wird die neu formierte Mannschaft an einem so grossen Anlass teilnehmen und ihre Kochkünste unter Beweis stellen. Für Teammanager Tobia Ciarulli war dann auch schnell klar, dass er die Anfrage der Organisatoren des Unspunnenfests annehmen wollte: «Es handelt sich um einen riesigen Anlass, der viel organisatorisches Geschick erfordert. Für uns ist das eine Chance, Erfahrungen zu sammeln und dazuzulernen.» Und auch die Zusammenarbeit mit den Landfrauen verspricht spannend zu werden: «Beide Teams arbeiten mit hochwertigen Lebensmitteln aus der Schweiz und haben eine grosse Gemeinsamkeit: das Kochen auf hohem Niveau», erklärt skv-Geschäftsführer Andreas Fleischlin. So könnten beide Teams Synergien nutzen und voneinander profitieren.

Die Gäste der «Unspunnen Auftischtet» dürfen sich auf ein Menü auf höchstem Niveau freuen – unter anderem auf die Vorspeise und das Dessert, mit denen sich die Mannschaft an der Olympiade 2016 in Erfurt den Vize-Olympiatitel geholt hat. Als Vorspeise wird die Junioren-Kochnationalmann-



Mehr Informationen unter:
www.unspunnenfest.ch



Junioren-Kochnationalmannschaft und Landfrauen verwöhnen die Gäste. ZVG

schaft eine Lachsforellen-Variation mit Kumquat-Marmelade und Schalotten-Hirse-Knusperapfel-Sellerieriegel zubereiten. Nach dem Hauptgang der Landfrauen – Heubraten vom Rind mit Apfelchutney und geschmorten Schweinsbäggli – gibt es eine Birnen-Trilogie: Birnen-Sauerrahm-Mousse, Birnen-Küchlein und Rotwein-Birnen-Sorbet mit Krustenpraline, Aprikosen-Malz-Karamell, Aprikosencoulis und Ricola-Sponge-Cake.

Aushängeschild der Schweizer Kochkunst

Der Einsatz am Unspunnenfest ist aber nicht nur eine Chance, die Kochkünste der Mannschaft zu trainieren. «Das Unspunnenfest

hat eine lange Tradition und findet nur alle 12 Jahre statt. Kulinarik ist dabei ein wichtiger Bestandteil, und so bietet sich uns die Chance, uns als Aushängeschild der Schweizer Kochkunst zu präsentieren», sagt skv-Geschäftsführer Andreas Fleischlin. Das Publikum ist gemischt, neben Vertretern aus Politik und Wirtschaft richtet sich die «Auftischtet» auch an das breite Publikum. «Dadurch können wir unser Team noch bekannter und Werbung für den Beruf Koch machen», so Tobia Ciarulli. Hinzu kommt eine sehr grosse Medienpräsenz, von der die Junioren-Kochnationalmannschaft ebenfalls sehr profitieren wird.

Für insgesamt 450 Personen zu kochen, ist allerdings keine leichte Aufgabe. «Uns steht nur

eine Küche zur Verfügung, in der 30 bis 40 Leute gleichzeitig am Werk sein werden. Das erfordert vor allem eine gute Organisation», sagt Tobia Ciarulli. Ob der Quantität der Speisen darf die Präzision beim Anrichten nicht verloren gehen. «Mittlerweile sind aber alle Aufgaben klar verteilt, und jeder weiss, was er zu tun hat.» Um die Abläufe zu vereinfachen, werden die meisten Komponenten während zwei Tagen im Trainingscenter der Mannschaft in Sursee produziert. «Das stellt uns aber vor eine neue Herausforderung: den Transport», so Tobia Ciarulli. Dieser ist ein Risiko – daher muss genügend Zeit eingeplant werden, damit im schlimmsten Fall gewisse Speisen nochmals zubereitet werden können.

«Für einen Grossanlass wie die «Unspunnen Auftischtet» braucht es nicht nur einen Plan B, sondern auch einen Plan C», erklärt der Teammanager. Da die Mannschaft diesen hat, könne aber eigentlich nichts mehr schiefgehen. Und so freut sich das Team darauf, 450 Gäste mit Kochkunst auf höchstem Niveau zu begeistern.

ANGELA HÜPPI

Unspunnenfest 2017

Das Unspunnenfest ist vom 26. August bis 3. September eine nationale Plattform für Kultur- und Brauchtumsformen in der Schweiz. Zum Rahmenprogramm gehört als kulinarischer Höhepunkt die «Unspunnen Auftischtet» am 28. August. Dieser Anlass ist bereits ausgebucht.

ANZEIGE

GASTROJOB.ch

DAS STELLENPORTAL DER GASTRONOMIE



SIE SUCHEN EINEN KOCH/EINE KÖCHIN?

Mit einem Inserat auf gastrojob.ch finden Sie die geeignete Fachkraft.

Über 10 000 Küchenchefs, Köche und Köchinnen des Schweizer Kochverbandes nutzen die Website für ihre Stellensuche.