

PASCAL SCHEECK

«ICH TRAUE DEN KOCHNATIONALMANNSCHAFTEN IN LUXEMBURG DEN OBERSTEN PODESTPLATZ ZU»

Pascal Scheeck von Bragard Suisse begleitet die Kochnationalmannschaften seit 20 Jahren. Nicht nur deren Arbeit, sondern auch deren Berufskleidung hat sich in dieser Zeit verändert.

HGZ: Herr Scheeck, als Geschäftsführer von Bragard Suisse, dem langjährigen Ausstatter der Kochnationalmannschaften, wurden Sie sicherlich schon einmal von den Teams bekocht?

PASCAL SCHEECK: Ja, meine Mitarbeiter und ich kommen zum Glück immer wieder in den Genuss, spezielle Anlässe wie beispielsweise das Diner Spectacle von «Das Zelt» besuchen zu dürfen.

Und, wie schmeckt es Ihnen jeweils?

Hervorragend natürlich! Aber abgesehen vom Geschmack sind Köche auf diesem Niveau einfach wahre Künstler. Die Ästhetik der angerichteten Speisen verblüfft mich jedes Mal. Manche Gerichte sind so schön, dass man sie gar nicht zerstören möchte. Aber weil sie so fein riechen, tut man es dann natürlich doch (lacht).

Das feine Essen ist aber nicht der einzige Vorteil der Partnerschaft mit den Nationalmannschaften?

Nein, in erster Linie sind die Mannschaften natürlich wunderbare Aushängeschilder für unsere Marke. Da sind zum einen die Senioren, die viel Erfahrung mitbringen und beweisen, was man mit langer, harter Arbeit erreichen kann. Und zum anderen gibt

es die Junioren, die viel Willen und Ehrgeiz an den Tag legen, um weiterzukommen. Das alles sind Werte, die uns wichtig sind und bestens zu Bragard passen.

Bragard Suisse rüstet die Kochnationalmannschaften schon seit über 20 Jahren aus. Wie kam die Zusammenarbeit überhaupt zustande?

Bereits in den 1970er-Jahren war das französische Mutterhaus von Bragard weltweit an grossen Anlässen innerhalb der Gastronomieszene präsent und stattete schon früh Köche für ihre Wettbewerbsteilnahmen aus. Später führte man diese Politik auch in den Auslandsfilialen weiter. Neben der Präsenz als Ausstatter ist der persönliche Kontakt aber immer noch am wichtigsten. Daher sind wir an allen wichtigen Anlässen vor Ort.

«Kochkunst ist Spitzensport auf höchstem Niveau.»

Sie arbeiten seit zwei Jahrzehnten mit den Kochnationalmannschaften zusammen. Welche Erlebnisse sind Ihnen besonders in Erinnerung geblieben?

Zum einen fiebere ich bei den Wettbewerben immer sehr mit, das sind jeweils äusserst spannende Tage. Fast noch emotionaler ist dann allerdings die «Heimkehr der Helden». Ich konnte schon mehrmals miterleben, wie die Nationalmannschaften am Flughafen Zürich empfangen und jubelt wurden – auch von Menschen, die mit dem Kochberuf gar nichts zu tun haben. Das sind



Pascal Scheeck, Geschäftsführer von Bragard Suisse.

ZVG

wunderschöne und emotionale Momente.

Wie hat sich die Arbeit der Kochnationalmannschaften über die Jahre verändert?

Ich denke, dass die Teams früher mit sehr viel Eigeninitiative ans Werk gingen. Die heutigen Teams profitieren sicherlich von stärkeren Organisationen und professioneller Betreuung, jeder Bereich wird optimiert.

Was halten Sie von den aktuellen Teams?

Da wir die Teams einkleiden, konnte ich alle Mitglieder beim Massnahmen bereits kennenlernen. Mein Eindruck ist sehr gut, aber es ist in der Kochkunst wie

im Spitzensport: Wenn ein Team neu zusammenkommt, muss man sich erst kennenlernen und gemeinsam entwickeln. Es braucht eine gewisse Zeit, bis Spitzenleistungen möglich sind. Bei so talentierten und ehrgeizigen Teammitgliedern werden die Resultate aber nicht ausbleiben.

Sie statten die beiden Teams aus – was gehört zur perfekten Berufsbekleidung alles dazu?

Zum einen stellen wir unsere edlen Premiumjacken Grand Chef Allure zur Verfügung. Dabei handelt es sich um eine traditionelle Weste aus wasserfester Nano-Baumwolle mit handgemachten Stoffknöpfen in einem traditionellen Schnitt. Dazu eine komfortable,

sehr leichte Stretchhose und ein bequemer Schuh sowie eine Auswahl an verschiedenen Schürzen. Mit der ehemaligen Schutzbekleidung, wie man sie noch vor 50 Jahren kannte, haben heutige Kochjacken nichts mehr zu tun. In den Katalogen der 1970er-Jahre gab es gerade mal vier Jacken zur Auswahl – heute sind es 140.

Was muss bei der Berufskleidung von Köchen besonders beachtet werden?

Zunächst einmal muss man bedenken, dass Köche sehr lange Arbeitstage haben und nicht im Büro sitzen, sondern in der heissen Küche hart arbeiten. Daher steht Komfort an erster Stelle, sei es beim Schnitt, beim Material oder auch bei speziellen Beweglichkeitsfalten in der Kleidung. Gleichzeitig ist aber auch Eleganz wichtig, da Köche oft Kundenkontakt haben, etwa wenn sie zu ihren Gästen gehen und sich erkundigen, wie es geschmeckt hat. Wir passen unsere Kollektion zweimal im Jahr an, um immer die neuesten Trends im Angebot zu haben.

2018 stehen die Weltmeisterschaften in Luxemburg an.

Was trauen Sie den Teams zu? Den obersten Podestplatz natürlich!

INTERVIEW ANGELA HÜPPI

Bragard

Die Firma Bragard wurde von Henri Bragard 1933 in der traditionsreichen Textilregion der Vogesen gegründet. Seit 1971 stellt sie auch Kollektionen für die Gastronomie und Hotellerie her. Bragard International verarbeitet über eine Million Meter Stoff pro Jahr und beliefert 150 000 Kunden. Produziert wird in Frankreich, Portugal, Polen, Tunesien, Marokko und China.

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Ausrüster:
Bragard Suisse,
Electrolux Professional,
GastroImpuls, KAI

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
CCA Angehrn, Pacojet, Hero,
Scana, Uncle Ben's

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

ANZEIGE

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

www.hotelgastrounion.ch/skv

Herzlichen Dank

An die Ausrüster der Schweizer Kochnationalmannschaft und der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft.

HOTEL & GASTRO
union skv
seit 1886 SCHWEIZER KOCHVERBAND

BRAGARD
Be your best



Electrolux

**GASTRO
IMPULS**
Hunkeler Gastro AG

KAI
kaimesser.ch