

Sie beenden ihre Karriere in der Junioren-Kochnati

Bettina Marti, Normand Jubin und Eliott Neuhaus nehmen Abschied vom Team. Noch einmal blicken sie auf ihren letzten grossen Auftritt zurück.

Bis zur Koch-WM in Luxemburg sind es noch zwei Jahre. Doch bereits jetzt laufen die Vorbereitungen in der Junioren-Kochnationalmannschaft auf Hochtouren. Wer geht, wer bleibt, wer stösst neu zum Team? Mit diesen Fragen beschäftigen sich derzeit Mannschaft und Staff.

Fest steht, dass vier der acht Mitglieder die Equipe auf Ende Jahr verlassen. Für sie waren die zwei Goldmedaillen und der dritte Gesamtrang an der Olympiade der Köche in Stuttgart (D) noch einmal Höhepunkte einer erfolgreichen Karriere bei den Schweizer Junioren.

Bettina Marti, in Stuttgart vor allem für die Hauptgänge in den Wettbewerben zuständig, ist eine der «Dienstältesten» im Team

und gehört der Mannschaft seit 2017 an. «Für mich war die Zeit mit den Junioren toll, sehr lehrreich und unvergesslich», so die 21-Jährige. Für sie passt es so. «Ich glaube, meine Zeit ist vorbei, und ich widme mich wieder einigen anderen Dingen in meinem Leben», sagt die Sous-chefin und Berufsbildnerin vom Hotel Kerenzberg in Filzbach/SG.

Neben ihr geben auch die beiden Pâtissiers aus der Romandie Normand Jubin (25) und Eliott Neuhaus (25) ihren Abschied.

«Wir haben unglaubliche Dinge erlebt, die so nicht wiederkommen.»

NORMAND JUBIN, MITGLIED JUNIOREN-KOCHNATI

Normand Jubin, seit drei Jahren im Team, ist traurig, jetzt zurückzutreten. «Ich möchte in Zukunft vermehrt reisen, kann mir aber vorstellen, mit dem nächsten Team in Kontakt zu bleiben, um es auch aus der Ferne zu unterstützen», so der Chef de partie pâtis-



Bettina Marti, Sous-chefin im Hotel Kerenzberg/SG. BILDER BIDINGER

sier bei Franck Giovannini im Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier/VD. Eliott Neuhaus, Pâtissier im «Le Duo Créatif» in La-Tour-de-Peilz/VD, sagt: «Mit Wettbewerben machst du eine enorme Entwicklung, sie fordern aber auch Opfer.» Er möchte ein Gleichgewicht zwischen Berufs- und Privatleben finden. Und dank der neu gewonnenen Freiheit seine handwerklichen Fähigkeiten weiter verbessern.

Alle drei erinnern sich gerne an die vergangenen Monate mit der Junioren-Kochnationalmannschaft. «Im Rückblick auf diese Zeit wird einem bewusst, wie viel man als Team bewirken kann. Wir

SWISS CULINARY NATIONAL TEAMS
UNION SKV

sind eine Schicksalsgemeinschaft und haben dasselbe Ziel, das bis zum Schluss hartnäckig verfolgt wird», so Bettina Marti. Sie und das gesamte Team seien körperlich und mental an ihre Grenzen gestossen. «Das zu spüren, ist der Wahnsinn», sagt sie. Für Bettina Marti war der schönste Moment, als sie sich nach den Wettbewerben erschöpft, aber zufrieden in den Armen lagen. «Das war so ein riesiger Druck, der sich über eine lange Zeit angestaut hatte und der dann von uns abfiel.»

Berührende Momente

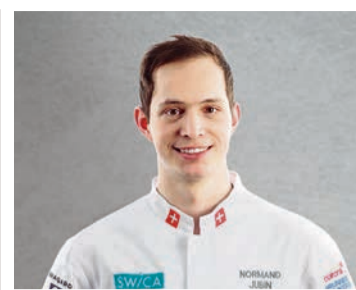
Wenn Normand Jubin an seine Karriere mit den Junioren zurückdenkt, «dann ist mir fast zum Heulen zumute». Was er in den vergangenen Jahren erleben durfte, sei unbezahlbar. «Das Team ist für mich zu einer zweiten Familie geworden». Sein schönster Moment war, als er in Stuttgart



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch



Eliott Neuhaus, Pâtissier, «Le Duo Créatif», La-Tour-de-Peilz/VD.



Normand Jubin, Chef de partie pâtissier, «Hôtel de Ville», Crissier/VD.

die Küchenbox betrat. «Ich sah die enorme Menge an Arbeit, die vor mir lag. Und ich sah all meine Freunde hinter der Küchenbox-Scheibe. Das hat mir Flügel verliehen!»

Eliott Neuhaus bezeichnet seine Zeit im Team als eine der emotionalsten Phasen in seinem Berufsleben. Besonders berührte ihn die Ankunft in Stuttgart. «Als wir vor den riesigen Glashallen der Messe standen, überkam mich ein besonderes Gefühl.»

Der Dank der drei geht «an unsere lieben Teammitglieder. Und an Tobia Ciarulli, unseren besten Coach». Ohne ihn wären die «Ragazzi», wie er sie immer nannte, nicht da, wo sie heute sind, so Bettina Marti.

Eine aktuelle Meldung zum Schluss: Neben den dreien verlässt auch Tim Hoffmann das Team. Dominik Roeder und Marco Kölbener rücken ins Schweizer Kochnationalteam. JÖRG RUPPELT

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

WARUM VERTRAUT DIE HGU AUF DIE NUMMER 1?

WEIL GESUNDHEIT ALLES IST **SWICA**

In Partnerschaft mit

SWICA ist der verlässliche Partner, wenn es um erstklassige Versicherungslösungen geht. Dank der Partnerschaft zwischen der HGU und SWICA profitieren auch Sie von attraktiven Kollektivvorteilen. Sie erhalten bis zu 25% Prämienrabatt auf ausgewählte Zusatzversicherungen. Sprechen Sie mit uns über Ihren Versicherungsschutz. **Telefon 0800 80 90 80 oder swica.ch/de/hotelgastrounion**

