

# MARTIN ANGEHRN

## «DIE LEIDENSCHAFT IST ANSTECKEND»

Dank seines Engagements für die Kochnationalmannschaft ist Martin Angehrn, Leiter Geschäftsbereich beim Grosshandelsmarkt CCA Angehrn, immer am Puls der Branche.

**HGZ: Herr Angehrn, Ihr Unternehmen unterstützt die Kochnationalmannschaft schon seit vielen Jahren. Wieso liegt Ihnen dieses Engagement am Herzen?**

MARTIN ANGEHRN: Die Faszination an der Kochkunst hat mich 1997 zum ersten Mal gepackt. Damals verfolgte ich die Berufsweltmeisterschaften in St. Gallen. Daraus ergaben sich neue Kontakte in der Branche, die schliesslich zum Sponsoring der Kochnationalmannschaft führten.

**Was genau fasziniert Sie an der Kochkunst?**

Mich fasziniert die Leidenschaft, die einfach ansteckend ist. Gute und engagierte Berufsleute haben Freude an Lebensmitteln, am Handwerk und letztlich auch daran, Leistungen zu erbringen. Da spielen nicht nur fachliche, sondern auch emotionale und persönliche Komponenten mit. Wie im Spitzensport braucht es einen starken inneren Drive, um Topleistungen zu erbringen. Diese Verbindung von spannenden Menschen, qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und der Leidenschaft für den Beruf fasziniert mich nach wie vor.

**Auch im Alltag pflegen Sie eine enge Zusammenarbeit mit Köchen und Gastronomen.**

Genau. Wir versuchen so gut wie möglich auf die Bedürfnisse der Gastronomie und Hotellerie einzugehen. Daher bieten wir ein

Vollsortiment an, das 95 Prozent des Bedarfs deckt. Vom normalen Rüeblli über spezielle Spirituosen bis zu Kochpinzette oder Einwegschalen findet man bei uns alles.

**Inspiziert die Arbeit der Kochnationalmannschaft auch die Erweiterung Ihres Sortiments?**

Ja, das ist natürlich spannend für uns. Die Teams arbeiten ja oft mit Nischenprodukten. Die Herausforderung liegt für uns darin zu erkennen, welche davon künftig in der Gastronomie eine grössere Rolle spielen könnten. Diese bieten wir dann auch an.

**Zum Beispiel?**

Eine Zeit lang waren Blüten sehr aktuell oder auch verschiedene Kresse-Arten. Im Tiefkühlbereich gibt es Trends wie Gemüse- und Fruchtepulpen. Im Bereich Käse hat heute Ziegenkäse einen ganz anderen Stellenwert als früher. Dank unseres Engagements sind wir mit solchen Produkten immer schon früh in Kontakt.

«Die Teams generieren eine wichtige Aufmerksamkeit für die Branche.»

**Wie haben sich die Bedürfnisse der Gastronomie in den vergangenen Jahren sonst noch verändert?**

Grundsätzlich sind zwei Megatrends festzustellen: Globalisierung und Regionalisierung. Auf der einen Seite kommen Gewürze, Produkte und Gerichte aus aller



Martin Angehrn beschäftigt sich auch privat gerne mit der Kochkunst. ZVG

Welt auf den Tisch, und auf der anderen Seite geht es bis «brutal lokal». Da geht ein Küchenchef morgens mit seinem Team zum Sammeln in den Wald und tischt den Gästen das auf, was gerade wächst. Die Verfügbarkeit ist hier begrenzt. Manchmal reicht es nicht einmal, um ein Produkt an einem Abend allen Gästen anbieten zu können. Das hat natürlich seinen ganz eigenen Reiz.

**Wie profitieren Sie und Ihr Unternehmen vom langjährigen Engagement für die Kochnationalmannschaft?**

Neben den Impulsen für unser Sortiment und den persönlichen Kontakten ist mir die Wertschätzung sehr wichtig. Es ist schön, wenn man unser Engagement in der Branche wahrnimmt und so gegenseitiger Respekt entsteht. Wir schätzen die persönliche Zeit und Energie, welche die Mitglieder der Kochnationalmannschaft in ihre Arbeit stecken. Sie generieren damit eine Aufmerksamkeit

für die Branche, so dass der Gast auch wahrnimmt, wie viel Arbeit, Können und Wissen hinter guter Gastronomie stecken. Umgekehrt hoffen wir, dass auch unsere Unterstützung wertgeschätzt wird. Und dass man vielleicht dort einkauft, wo das Engagement für die Branche und die Ausbildung da sind.

**Welche Platzierung trauen Sie den Teams an den Weltmeisterschaften in Luxemburg 2018 zu?**

Da ich selbst kein Koch bin und auch die Aktivitäten der anderen Länder zu wenig verfolge, kann ich kaum einen fundierten Tipp abgeben. Grundsätzlich ist Schweizer Berufsleuten aber immer sehr viel zuzutrauen, weil wir hier durch unsere Berufsbildung eine solide Basis haben und sehr professionell arbeiten.

**Welchen Stellenwert nimmt das Kochen in Ihrem persönlichen Leben ein?**

Ich koche sehr gerne, wenn auch niemals auf dem Niveau unserer Profis. Meine Devise lautet: Mit einfachen Zutaten etwas Spezielles kreieren. Ich versuche, immer wieder Neuartiges und ungewöhnliche Kombinationen auszuprobieren.

**Was landet da zum Beispiel auf dem Teller?**

Zuletzt habe ich Pickles aus Krautstielen gemacht. Das hatte ich so noch nirgends gesehen, also versuchte ich mich selbst daran.

«Meine Devise lautet: mit einfachen Zutaten Neues zu kreieren.»

**Haben Sie auch ein Lieblingsgericht?**

Mit solchen Fragen tue ich mich schwer, weil ich eigentlich die Abwechslung am liebsten mag. Aber wenn ich mich festlegen muss, würde ich sagen Pizzoccheri. Die koche und esse ich sehr gerne, und bisher war auch jeder Gast zufrieden (lacht). Und auch da gibt es Abwechslung bei den Käse- und Gemüsekomponenten. Die Freude am Experimentieren gehört für mich zur Kochkunst einfach dazu.

INTERVIEW ANGELA HÜPPI

**Über CCA Angehrn**

Der Grosshandelsmarkt CCA Angehrn bietet in neun Märkten in der Deutschschweiz ein umfassendes Sortiment sowie eine breite Palette an Dienstleistungen für Gastronomie, Hotellerie und Detailhandel. CCA Angehrn ist ein Geschäftsbereich der Saviva AG, des führenden Geschäftspartners für die Schweizer Gastronomie, Hotellerie, Institutionen sowie den Detailhandel. [www.cca-angehrn.ch](http://www.cca-angehrn.ch)

**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](http://www.hotelgastrounion.ch/skv)

## Herzlichen Dank

Für die Unterstützung  
der Schweizer Kochnationalmannschaft.

HOTEL & GASTRO  
union | skv  
seit 1886 | SCHWEIZER KOCHVERBAND

Hauptsponsor

SWICA

Co-Sponsor

BIANCHI  
Her nichts nach frisch

Ausrüster

BRAGARD  
Be your best

Electrolux

GASTRO  
IMPULS  
Hunkeler Gastro AG

KAI  
kaimesser.ch

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft

Cash-Carry  
CCA Angehrn  
Frühe für Profis

Hero

PACO  
JET

Scana

Uncle  
Ben's