



Das «Hof Weissbad» ist ein Hotel mit Resortcharakter, das eng verbunden ist mit der Natur und der Appenzeller Kultur. ZVG

Marco Kölbener's Aufstieg zu den «Grossen»

Mit Second Cuts bei «La Cuisine des Jeunes 2018» zeigte er erstmals sein Talent. Nun gehört der 25-Jährige der Schweizer Kochnati an.

Wenn Marco Kölbener in breitem Appenzeller Dialekt schwatzt, sorgt er hin und wieder für Lacher im Team. Redet er von «seb», also diesem oder jenem, meinen seine Kochnati-Kollegen, er erzähle von einem Sepp und haken belustigt nach, von welchem Sepp er eigentlich rede. «So werde ich immer mal wieder hochgenommen», schmunzelt Marco Kölbener.

Ein anderes Missverständnis hätte ihn fast seine Kochnati-Karriere gekostet. Marco Kölbener war Mitglied der Schweizer Juniorenkochnati, die im vergangenen Jahr dritte an der Olympiade der Köche in Stuttgart/D wurde. Altershalber durfte er im Anschluss an den Wettbewerb nicht mehr dem Team angehören.

Bei der Nachbesprechung mit Teamchef Tobia Ciarulli ging es unter anderem um die Zukunft Marco Kölbener's. Der damals 24-Jährige wollte in die Kochnati

nachrutschen. Für Tobia Ciarulli kam auch nichts anderes in Frage. «Nur, irgendwie sprachen wir aneinander vorbei. Und gegenseitig warteten wir danach auf einen Anruf», erzählt Marco Kölbener. Nach ein paar Wochen Schweigen erkundigte sich schliesslich Tobia Ciarulli bei Marco Kölbener im Appenzell. Das Missverständnis war aus dem Weg geräumt.

Die Basis stimmt, jetzt wird am Aufbau gefeilt

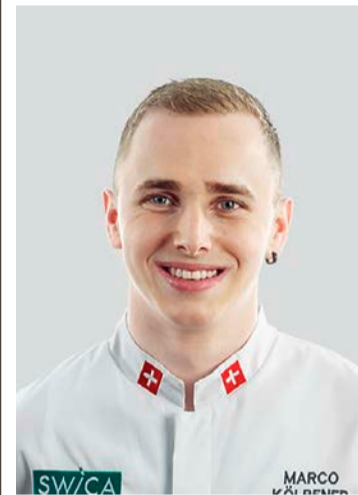
Marco Kölbener ist seit diesem Jahr bei den «Grossen» mit dabei. Die ersten Trainings mit der neuen Equipe hat er absolviert.

Zuletzt Anfang September, als die Mannschaft bei Electrolux in Sursee/LU für die zwei kommenden Wettbewerbe an der Weltmeisterschaft in Luxemburg 2022 probte. Auf dem Programm standen das Menü für 110 Personen und das Buffet für zwölf Gäste.

«Mein Betrieb stellt mir Material und die Küche für Trainings zur Verfügung.»

MARCO KÖLBENER, MITGLIED DER SCHWEIZER KOCHNATI

«Die Basis ist gelegt», zieht Marco Kölbener ein erstes Fazit, «von nun an feilen wir am detaillierten Aufbau der Komponenten.» Welche Rolle er im Team spielen wird, ist noch offen. Da die Zusammensetzung bis Ende Jahr noch ändern kann, wird das Kernteam der Schweizer Kochnationalmannschaft erst Anfang nächsten Jahres bestimmt. Bis dahin kochen



«Auf die Unterstützung von Käthi Fässler kann ich mich stets verlassen.»

alle Mitglieder die Speisen der Programme. Demnächst, am 23. Oktober, wenn das Team in Rüslikon/ZH das Drei-Gang-Menü übt.

Auf die Fähigkeiten Marco Kölbener's ist Teammanager Tobia Ciarulli 2018 aufmerksam geworden. Damals bewarb sich der junge Appenzeller für den Proviande-Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes». «The Art of Beef» hiess das damalige Finale in Bern und Marco Kölbener brillierte mit einem Gericht, das ausschliesslich aus Second Cuts bestand: Nierenzapfen, Ochsenchwanz und Knochenmark. «Ich fand, man könne mit Zweitklassigem auch Erstklassiges auf den Teller zaubern», so Kölbener.

Kontakt über Käthi Fässler

Beeindruckt vom Talent des jungen Kölbener nahm Tobia Ciarulli mit Käthi Fässler, damals und heute Chefin von Marco Kölbener im «Hof Weissbad» in Weissbad/AI, Kontakt auf. Bei einem Treffen mit der Starköchin klärte der Teamchef die Möglichkeiten für einen Einsatz Kölbener's in der Juniorenkochnati ab. «Damals wusste ich noch gar nicht, dass ich im Fokus für die Juniorenkochnati stand», erzählt Marco Kölbener. Als Käthi Fässler ihm dann sagte, er bekomme demnächst vom Schweizer Kochverband einen Anruf, sei er überrascht gewesen.

Mit den anderen Mitgliedern der Junioren-Equipe verstand sich Marco Kölbener auf Anhieb. Seine Kochleistungen, vor allem bei der Zubereitung des Hauptgangs, trugen wesentlich dazu bei, dass die Mannschaft an der Olympiade hinter Schweden und Norwegen dritte wurde.

Mit den «Grossen» peilt er nächstes Jahr in Luxemburg eine bessere Platzierung an. Liegt sogar der Weltmeistertitel drin? «Warum nicht?», entgegnet Marco Kölbener. «Auf uns wartet noch viel Arbeit. Aber wir können es schaffen.»

JORG RUPPELT

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsor:
Swica Gesundheitsorganisation

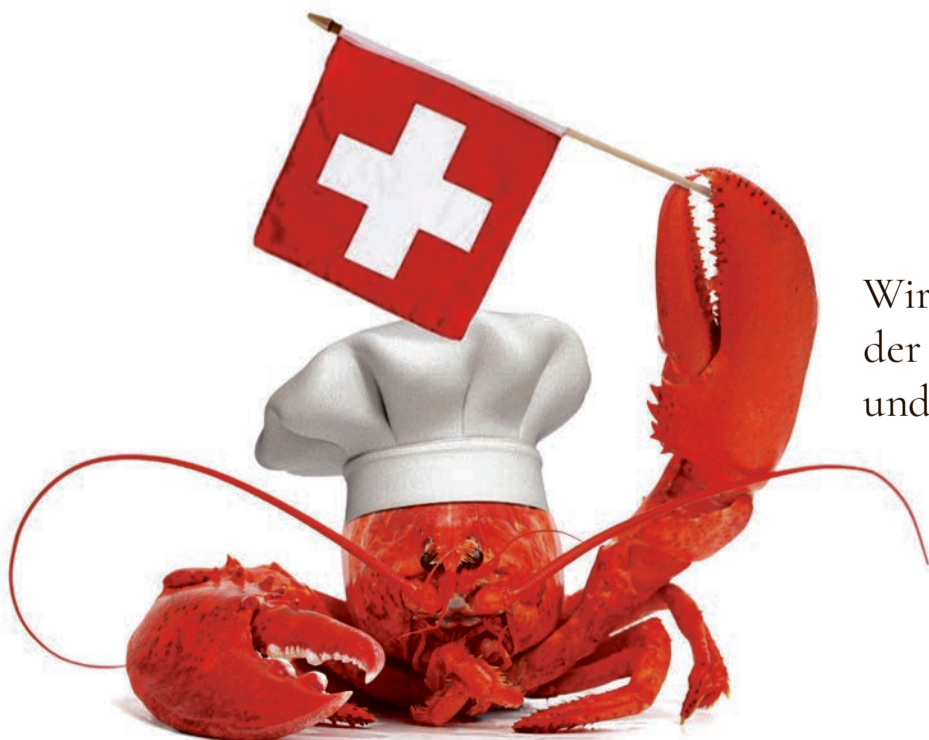
Co-Sponsor:
G. Bianchi AG,
Electrolux Professional

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



Wir sind seit 6 Jahren stolze Unterstützer der Schweizer Kochnationalmannschaft und der Junioren-Kochnationalmannschaft.



Neu! Bianchi gibts jetzt auch als App!
www.bianchi.ch/app

