

Erster Meilenstein auf dem Weg zur WM

110 Personen wurden vergangene Woche von der Kochnationalmannschaft bekoht. Während die Gäste den Anlass rundum genossen, galten für das Team Wettbewerbsbedingungen.

Wenn die Kochnationalmannschaft einlädt, lassen sich die Gäste nicht zweimal bitten. Sponsoren, Freunde, Berufskollegen und Kochinteressierte versammelten sich zum ersten Testlauf des Teams im Restaurant Pur in Pfäffikon/SZ, um das Weltmeisterschaftsmenü für Luxemburg 2018 ein erstes Mal zu testen und zu geniessen. Dieses wird bis zum Wettbewerb in rund einem Jahr zwar noch einige Änderungen erfahren, dennoch liess der Testlauf erahnen, welche Ambitionen die Mannschaft für die WM hat.

Das ganze Menü soll hier nicht verraten werden, um der Konkurrenz keinen Vorsprung zu geben. Nur so viel: Als Vorspeise wurde ein konfiertes Lachsforellen-Rückenfilet mit Pastinakenknusper serviert, als Hauptgang unter anderem Filet und Kinnbacke vom Alpenwollschwein und als Dessert gab es Birchermüesli – neu interpretiert selbstverständlich.

Die Gäste stimmten ab

Für die Kochnationalmannschaft sind die Testläufe wichtige Standortbestimmungen. Entsprechend wird unter Wettbewerbsbedingungen gekocht: ein Drei-Gang-Menü für 110 Personen, sechs Stunden Zeit zum Vorbereiten, danach zweieinhalb Stunden Zeit zum Schicken. Dank der offenen Küche im Restaurant Pur hatten die Gäste die Möglichkeit, den Stars des Abends über die Schulter und in die Töpfe zu schauen. Wer Hek-

tik und Nervosität erwartete, wurde eines besseren belehrt – ruhig und konzentriert arbeiteten die Teammitglieder an ihrem Menü. «Sicherlich waren wir alle nervös, immerhin war dies der erste Testlauf mit so vielen Gästen», räumte Teamchef Jordan Thompson am Ende des Abends ein. Hektik sei da aber kontraproduktiv, daher versuche man in der Küche, sich ruhig aufs Wesentliche zu konzentrieren.

«Die Harmonie im Team stimmt, das ist wichtig. Keiner stellt sich selbst in den Vordergrund.»

JORDAN THOMPSON, TEAMCHEF

Zum ersten Mal konnte das Publikum bei einem Testlauf das Essen nicht nur geniessen, sondern gleich auch bewerten. Das Resultat fiel positiv aus: Die grosse Mehrheit der Gäste bewertete die Teller mit «gut» oder «sehr gut». Am meisten Luft nach oben sahen sie im Bereich «Harmonie der Komponenten» und beim Dessert. Die besten Noten erhielt dagegen das Aussehen der Speisen.

Selbstkritische Mannschaft

Etwas kritischer als die Gäste waren die Teammitglieder mit sich selbst. «Grundsätzlich sind wir zufrieden mit dem, was wir in so kurzer Zeit auf die Beine gestellt haben», so Jordan Thompson. Allerdings gebe es auch noch einiges zu verbessern. So müssen etwa noch mehr frische Komponenten her, damit die Teller einladender wirken. Der Testlauf habe aber gezeigt, dass das Team bereit sei, das Menü in der vorgegebenen Zeit zu kochen und zu schicken. Zudem stimme die Harmonie im Team – das sei besonders wichtig. Auf die Frage, worauf er sich in Luxemburg nächstes Jahr am meisten freue, überlegte der Teamchef dann auch nicht lange: «Auf unseren Sieg!»

ANGELA HÜPPI



- 1 Stefanie Siegenthaler und Jennifer Kunz beim Anrichten der Vorspeise.
- 2 Teamchef Jordan Thompson bei der Arbeit in der «Pur»-Küche. Im Hintergrund ist Teammitglied Frederik Jud zu sehen.
- 3 skv-Geschäftsführer Andreas Fleischlin führte die Gäste durch den Abend.
- 4 Wer hart arbeitet, muss auch genug trinken – für den Testlauf wurde daher vorgesorgt.



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/de/skv/kochnationalmannschaften

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Ausrüster:
Bragard Suisse,
Electrolux Professional,
Gastrolimpuls, 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



Bianchi und die Schweizer Koch-Nationalmannschaft 2017

Die Besten arbeiten am liebsten mit den Besten. Deshalb sind sie auch die Besten.



Her riechts nach frisch.