

Die Kochnati ist für die WM in Luxemburg gerüstet

Dritter und letzter Probelauf für den warmen Wettbewerb. Was zeigte das Team? Und wie ist die Rollenverteilung?

Peu à peu zur Bestform. Gut einen Monat vor der Koch-WM in Luxemburg probte die aktuelle Schweizer Kochnationalmannschaft noch einmal den Ernstkampf und servierte ihren Dreigänger, mit dem man am Culinary World Cup brillieren will. Die Zagg-Messe in Luzern bot dafür den idealen Rahmen: eine Ausstellung ähnlich der «Expogast» in Luxemburg, Serviceablauf wie beim Wettkampf und 110 Gäste, so viele, wie es auch an der WM sein werden.

Rahmen top. Und das Menü? Für Vorspeise, Hauptgang und Dessert – professionell serviert vom bvr-Team um Esther Peter – gab es von den Zagg-Gästen grossen Applaus. «Und das ganz zu Recht», befand Ex-Natikoch und Coach Bruno Keist, der die Mann-

schaft seit Monaten in Sachen warmes Programm berät. Weil die Menüs aller 30 Nationalteams mittlerweile eingeschickt worden sind und nun nicht mehr verändert werden dürfen, kann an dieser Stelle auch verraten werden, was die Schweizer aufstichten:

Zunächst eine Vorspeise mit Fisch, Lachsforellenfilet und -praline, kombiniert mit einem süss-sauer abgeschmeckten Chicoréesalat. Dann einen Hauptgang mit einem Alpenschweinfilet im Gewürzmantel und geschmorter Kinnbacke, begleitet von Polenta, Kabis und gepickeltem Kürbis.

Zum Dessert gab es eine Kombination aus unter anderem Sauerrahm-Mousse mit Beerenkern, Apfel-Mandel-Kuchen, Joghurt-Zitronen-Glace und Haselnuss-Meringue sowie Himbeer-Krustenpraline.

Damit erfüllt die Mannschaft die WM-Vorgaben, Fisch in der Vorspeise, Fleisch in zwei Garmethoden im Hauptgang und mehrere warme sowie kalte Komponenten im Dessert einzusetzen. Dass die Schweizer statt auf Kalb oder Lamm auf Schwein setzen, ist mutig. «Wir hoffen», so Teamchef Jordan Thompson, «dass wir mit unserem Alpkräuterschwein

bei der Jury besonders punkten.» Überhaupt ist der Teamchef optimistisch. Nach dem Zagg-Probelauf sagte er, dass die Mannschaft mit jedem Probelauf einen Schritt vorwärts gemacht hätte. In Luzern klappte fast alles wie am Schnürchen. Nur bei der Vorspeise hätte man eine Komponente zu knapp berechnet.

Wer ist für die Vorspeise, wer für den Hauptgang zuständig?

Für das warme Programm sind die Rollen wie folgt verteilt: Jennifer Kunz und Teamcaptain Christian Oliveira kümmern sich um die Vorspeise, Frederik Jud und Jordan Thompson bereiten den Hauptgang zu. Stefanie Siegenthaler und Silvan Holenstein sind für das Dessert zuständig. Später beim Anrichten und Schicken wird rotiert. Niklas Schneider ist für das Bereitstellen des Geschirrs verantwortlich.

Ernst wird es für das Team am Montag, 26. November. An diesem Tag stellt die Kochnationalmannschaft in Luxemburg kalt aus. Zwei Tage später folgt der warme Wettbewerb. Die HGZ wird ausführlich online und gedruckt berichten.

JÖRG RUPPELT



Bild oben: Jennifer Kunz und Christian Oliveira bei den Vorbereitungen für die Vorspeise. Unten: Teamchef Jordan Thompson beim Abschmecken. ZVG



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/skv



Nach dem letzten Testlauf der Junioren-Kochnationalmannschaft ist die Vorfreude des Teams auf die Weltmeisterschaft gross.

ZVG

Kurz vor der WM: Die Junioren sind auf Kurs

Die Junioren sind heiss auf die Titelverteidigung in Luxemburg. Bis zur Abreise werden sie am Menü feilen, um optimal vorbereitet zu sein.

Über die Töpfe und Teller beugen sich rote Köpfe, die Konzentration in der Küche ist fast greifbar – beim letzten Testlauf der Junioren-Kochnationalmannschaft an der Zagg spürt man die Anspannung des Teams. Aber auch die Vorfreude, dass es in weniger als einem Monat endlich losgeht. Ein letztes Mal vor der WM bereitet das Team sein Dreigangmenü für 70 Personen zu. Im Publikum sind unter anderem Sponsoren, Familienmitglieder und Freunde, die ebenfalls gespannt sind, wie sich das Menü entwickelt hat.

Zur Vorspeise servieren die Junioren unter anderem pochieretes Wachteilegelb im Zandermantel und ein Zandertatar. Als Hauptgang gibt es sautiertes Kalbsnierstück mit Beeren-Kräuter-Crunch und glasierte Kalbskopfbäcken mit

sautierten Steinpilzen. Zum Dessert schliesslich wird Zwetschge in verschiedenen Variationen serviert – etwa als Zwetschgensorbet mit Mandelcrumble.

«Wir haben uns deutlich weiterentwickelt. Nun feilen wir am Zeitmanagement.»

NORMAN HUNZIKER, TEAMCHEF

Das Fazit von Teamchef Norman Hunziker fällt nach dem Testlauf positiv aus: «Wir sind auf einem guten Weg.» In den letzten Wochen vor der WM gehe es noch darum, letzte Feinheiten und Details anzupassen. «Es ist noch lange nicht alles perfekt, aber daran arbeiten wir noch.» Vom ersten bis zum letzten Testlauf sei jedenfalls eine deutliche Weiterentwicklung erkennbar.

Nach dem letzten offiziellen Testlauf werden nun noch weitere interne Testläufe stattfinden, bei denen einzelne Komponenten nochmals zubereitet werden. «Insbesondere die Vorspeise wer-

den wir nochmals komplett kochen», so Hunziker. Wichtig sei vor allem das Zeitmanagement. «Derzeit werden wir auf die letzte Sekunde fertig. Für den Wettkampf sollten wir noch etwas schneller werden.»

Mit dem essbaren Buffet für zwölf Personen, dem zweiten Wettbewerb der Junioren, ist man ebenfalls auf Kurs. «Auch hier werden wir noch die letzten Feinheiten anpassen», so Manuel Engel. Dies wird im Rahmen eines letzten Probelaufs geschehen. Engel ist aber überzeugt, dass das Team gut vorbereitet an die WM fahren wird: «Wir freuen uns sehr auf den Anlass. Er wird das Team weiter zusammenschweissen – und am Ende halten wir hoffentlich den Pokal in der Hand!»

ANGELA HÜPPI

Culinary World Cup

Der Culinary World Cup findet vom 23. bis 29. November in Luxemburg statt. Die Junioren-Kochnationalmannschaft zeigt am 25. November ihr Contemporary Buffet und am 27. November ihr warmes Programm.

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/
Grows/Transgourmet, Wiberg