

# PATRICK LILIENTHAL

## «DER TESTLAUF RÜHRTE MEIN HERZ»

Patrick Lilienthal ist mit der Firma Brunner-Anliker neuer Partner der Schweizer Junioren-Kochnati. Auf das Team hält er schon ziemlich grosse Stücke.

**HGZ: Herr Lilienthal, Ihr Unternehmen sponsert seit diesem Jahr die Junioren-Kochnationalmannschaft. Wie ist der Kontakt mit dem Team und dem Kochverband zustande gekommen?**

PATRICK LILIENTHAL: Wir haben uns schon länger für ein Engagement im Umfeld des Schweizer Kochverbandes interessiert. Erste informelle Gespräche wurden geführt und zahlreiche Gedanken und Ideen ausgetauscht. Da gab es viele Parallelen und gemeinsame Werte. Daraus ergab sich Ende 2016 für uns die Möglichkeit, sich bei der Schweizer Junioren-Kochnati zu engagieren.

**Sie sprechen Parallelen mit dem Verband und gemeinsame Werte an. Erklären Sie uns das bitte näher.**

Mein Team und ich erachten es als sehr wichtig, dass der Stellenwert des Kochberufs weiter gefördert und unterstützt werden muss. Dazu gehören viele Aktivitäten, die der Schweizer Kochverband organisiert und leitet. In zahlreichen Gesprächen mit Vertretern des Verbands konnte ich feststellen, dass bei allen ein «Feu sacré» für die Sache brennt. Dazu braucht es Energie, Kreativität, Idealismus ...

**... und finanzielle Mittel.**

Richtig. Und wir, Brunner-Anliker, steuern diese mit anderen Firmen der Branche gerne bei. Für uns als Firma ist es eine Herzensangelegenheit.

**Nun kochten die Junioren das erste Mal ihren WM-Dreigänger. Wie war Ihr Eindruck?**

Das, was wir verkosten durften, rührte mein Herz. Da geht es nicht einmal um die einzelnen, meist phänomenalen Geschmäcke und Details auf dem Teller, sondern vielmehr um das Wissen darum, was es braucht, so eine Leistung auf den Tisch zu bekommen. Der Laie erkennt in der Regel nur die Spitze des Eisbergs, kann aber kaum nachvollziehen, was alles dahintersteckt. Als Beispiel nenne ich einen scheinbar einfachen braunen Saucenspiegel, der unscheinbar neben der Hauptattraktion liegt – allein der war eine Offenbarung. Natürlich lässt sich mit einer Sauce allein kein Blumentopf gewinnen, aber bei allen Gerichten war weitaus mehr als gutes, solides Handwerk spürbar.

«Ich könnte mich beim Anrichten nützlich machen.»

**Und das wäre?**

Da war viel Leidenschaft, Passion, Perfektion und ein hoher künstlerischer Anspruch zu spüren. Die Summe aller Eindrücke war sehr, sehr positiv. Dem Team und Betreuerstab würde ich empfehlen, schon mal eine Flasche Champagner kühl zu stellen.

**Das klingt ja verheissungsvoll. Haben Sie bereits einige Teammitglieder persönlich kennenlernen können?**

Ich hatte bereits mehrfach die Gelegenheit dazu, und ich bin



Stark im Markt mit Gemüschneidemaschinen. Patrick Lilienthal, Leiter Verkauf und Marketing von Brunner-Anliker. ZVG

begeistert von den herausragenden Persönlichkeiten, die sie alle sind. Das Streben nach dem Überdurchschnittlichen, dem Bestmöglichen, die Freude an einem Beruf, der vieles abverlangt, und der Durchhaltewille – all das zeichnet die Junioren aus. Es ist auch schön, im Gespräch festzustellen, dass sich das Berufsbild in den letzten 30 Jahren zum Positiven gewandelt hat. Denn das war dringend nötig, um Einsa-Berufsleute in der Branche zu halten.

**Sind Sie selbst gelernter Koch?**

Ja, es war meine erste Ausbildung. Auch wenn ich danach zwar lange in der Branche, aber nie als Koch tätig war, sehe ich den Beruf immer noch als einen der schönsten der Welt. Meine besten Mitarbeiter in der Schweiz kommen fast alle aus der Gastronomie. Der Hintergrund verbindet, man ist Teil einer grossen Familie. Mit allen Freuden, Leiden und Abenteuern, welche die «Branche der unendlichen Möglichkeiten» mit sich bringt. Noch heute treffe ich in Zusammenhang mit meiner

aktuellen Aufgabe bei Brunner-Anliker viele bekannte Gesichter in aller Herren Länder. Und dass mein Sohn nun den Beruf des Kochs erlernt, freut mich doppelt.

**Stellen Sie sich vor, jetzt wäre WM und ein Schweizer Teammitglied würde kurz vor dem Wettbewerbskochen ausfallen. Sie müssten einspringen. Welchen Posten könnten Sie theoretisch übernehmen?**

Ich könnte mich beim Fischverarbeiten oder Anrichten nützlich machen. Fisch und Krustentiere sind mein Lieblingsthema, und ich hatte immer ein gutes Gespür für Farben und Formen. Saucen haben mich auch immer interessiert.

**Kommen wir noch einmal auf Ihr Unternehmen zu sprechen. Brunner-Anliker engagiert sich im sozialen Bereich – unter anderem bei «Cuisine sans frontières». Warum?**

Ich denke, sowohl im Privaten als auch im Geschäftlichen sollte man sich nicht nur aufs Nehmen,

sondern auch aufs Geben konzentrieren. Wir stehen in beiden Lebensbereichen in einer sozialen Verantwortung unseren Mitarbeitern und der Umwelt gegenüber. Durch meine Lebenspartnerin, welche im Rahmen ihrer weltweiten Rot-Kreuz-Einsätze die Krisenherde der Welt immer wieder hautnah erlebt, bin ich auf die gemeinnützige Organisation «Cuisine sans frontières» gestossen. Ich wusste sofort, dass die Organisation zu uns passt und wir uns dort sinnvoll engagieren können, unter anderem mit unseren Geräten, die den widrigsten klimatischen oder hygienischen Anforderungen vor Ort trotzen.

**Die Igeho steht vor der Tür. Welche Erwartungen haben Sie an die diesjährige Branchenmesse?**

Wir gehen davon aus, dass die Messe der krönende Jahresabschluss sein wird. Die ganze Mannschaft freut sich schon darauf. Wir werden einige Neuigkeiten präsentieren, auf die man gespannt sein darf.

INTERVIEW JÖRG RUPPELT

**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

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

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

## Herzlichen Dank

Für die Unterstützung der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft.

HOTEL & GASTRO **union** **skv**  
seit 1886 SCHWEIZER KOCHVERBAND

**Hauptsponsor**



**Co-Sponsor**



**Ausrüster**

**BRAGARD**  
Be your best



**GASTRO IMPULS**  
Hunkeler Gastro AG



**Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft**



**WIBERG**