

TOBIA CIARULLI

«DER ZEITDRUCK WIRD HOCH SEIN»

Bei der Kocholympiade in Stuttgart gibt es von der Kochnationalmannschaft keine kalte Show mehr, sondern einen Chef's Table. Teammanager Tobia Ciarulli begrüsst diese Änderung.

HGZ: Tobia Ciarulli, wieso wurde die kalte Show durch den Chef's Table ersetzt?

TOBIA CIARULLI: Über das Thema Food Waste wird in der Branche seit Jahren diskutiert. Dies hat auch die World Association of Chefs' Societies veranlasst, sensibler zu agieren. Da die kalte Show nicht essbar war, wurden die gesamten Ausstellungsstücke am Ende weggeworfen, was zu einer unnötigen Verschwendung von Lebensmitteln führte.

Was ändert sich dadurch für die Besucher?

Sie können den Köchen nun live beim Kochen zusehen, das finde ich persönlich viel interessanter. Zusätzlich haben zehn Personen die Möglichkeit, das fünfgängige Menü am Chef's Table zu geniessen.

Und was hat sich für das Team geändert?

Während früher der visuelle Aspekt im Vordergrund stand und



Teammanager Tobia Ciarulli arbeitet mit der Kochnationalmannschaft an den letzten Vorbereitungen für die Olympiade.

die Zeit für die Vorbereitungen unbegrenzt war, ist nun der Geschmack besonders wichtig. Er wird mit 50 Prozent der Punkte bewertet.

Welche weiteren Herausforderungen bringt der Chef's Table mit sich?



Zum einen den Zeitdruck, da alle Vor- und Zubereitungen in gerade einmal fünf Stunden erledigt werden müssen. Eine weitere Herausforderung ist es, die Arbeit optimal und produktiv zwischen den Teammitgliedern aufzuteilen.

Wie zufrieden sind Sie mit dem aktuellen Stand der Vorbereitungen des Teams?

Wenn man bedenkt, dass dem Team vom Trainingsstart bis zur Kocholympiade für das warme Programm und den Chef's Table nur elf Monate zur Verfügung stehen, bin ich mit dem bisher erreichten Niveau sehr zufrieden. In den nächsten Wochen werden wir an der Verfeinerung der verschiedenen Komponenten arbeiten.

Was sind die Vorgaben beim neuen Chef's Table?

Es gibt ein Live-Cooking-Buffer für zwölf Personen mit kalten und warmen Elementen. Zuerst werden sechs Sorten Fingerfood zubereitet, davon vier kalte und zwei warme, die am Tisch serviert werden. Dazu gibt es eine kalte Buffetplatte mit Fisch und Krustentieren. Danach folgen ein veganes Gericht sowie ein warmer Hauptgang mit modernen Beilagen. Diese werden vor den Gästen zubereitet und serviert. Auch das Dessert wird live gekocht und besteht aus drei verschiedenen Komponenten –



Teammitglied Pietro Leanza bei den Vorbereitungen für das Dessert.

ZVG

warm, kalt und gefroren – sowie drei Sorten Pralinen und einem Schaustück aus Schokolade. Als Thema werden wir den Fokus auf Swissness legen. Ebenfalls eine Rolle spielen die multikulturellen Einflüsse in unserem Land, die

uns unter anderem kulinarisch bereichern. *INTERVIEW ANGELA HÜPPI*

Die Kochnationalmannschaft bereitet den Chef's Table am 17. Februar 2020 von 15 bis 20 Uhr an der Olympiade der Köche in Stuttgart zu.

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Ausrüster:
Bragard Suisse,
Electrolux Professional,
Gastrolimpuls, KAI

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
CC Aligro, Pacojet, Hero,
Saviva Food Service,
Uncle Ben's

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi Food Service, HUG AG, Prodega-Transgourmet, Wiberg

ANZEIGE

WARUM VERTRAUT DIE HGU AUF DIE NUMMER 1? WEIL GESUNDHEIT ALLES IST

SWICA

In Partnerschaft mit

HOTEL & GASTRO UNION
seit 1886

SWICA ist der verlässliche Partner, wenn es um erstklassige Versicherungslösungen geht. Dank der Partnerschaft zwischen der HGU und SWICA profitieren auch Sie von attraktiven Kollektivvorteilen. Sie erhalten bis zu 25% Prämienrabatt auf ausgewählte Zusatzversicherungen. Sprechen Sie mit uns über Ihren Versicherungsschutz. **Telefon 0800 80 90 80 oder swica.ch/de/hotelgastrouion**