


**SWISS
 CULINARY
 NATIONAL
 TEAMS**
 SKV
 SCHWEIZER KOCHVERBAND



Die Vize-Weltmeister (v. l.): Teamchef Norman Hunziker, Teamcaptain Steven Duss, Manuel Engel, Dominik Roider, Jean-Michel Wittmer, Daniel Straumann, Bettina Marti und Normand Jubin mit den Teammanagern Tobia Ciarulli und Bruno Keist sowie Armand Steinmetz, Präsident des Vatel-Clubs Luxemburg.

BILDER LUKAS BIDINGER

DIE JUNIOREN KOCHEN SICH ZUM VIZE-WELTMEISTER

Sowohl beim Buffet wie auch im warmen Programm sass jeder Handgriff:
 Die Junioren-Kochnationalmannschaft zeigt eine hervorragende Leistung in
 Luxemburg und muss sich nur den überragenden Österreichern geschlagen geben.

Unruhe im Team der Schweizer Junioren bei der Preisverleihung in Luxemburg: Die Norweger holen sich den dritten Platz. Haben sie das Schweizer Team vom Podest verdrängt? Doch dann die Erlösung: Die Schweizer Junioren sind Vize-Weltmeister! Die grosse mitge-reiste Fangemeinde jubelt ausgelassen, schwenkt Schweizerfahnen und Kuhglocken, während das Team unter grossem Applaus auf die Bühne geht.

Die Junioren waren nach Luxemburg gefahren, um den Weltmeistertitel zu verteidigen. Grund, sich über den verpassten Titel zu ärgern, gibt es allerdings keinen. Das Team hat eine durchwegs hohe Leistung gezeigt und alles abgerufen, was in den vergangenen anderthalb Jahren trainiert wurde. Die erste Erleichterung folgte bereits nach dem Wettbewerb «Contemporary Buffet»,

einem essbaren Buffet für zwölf Personen. Das Team arbeitete hochkonzentriert und hatte die Zeit immer im Griff. «Es lief sogar noch besser, als ich gedacht hatte», so Teammanager Tobia Ciarulli. Von den Juroren erhielten die Junioren viel Lob für ihre Kreationen, Arbeitstechnik und Hygiene – und die erste Goldmedaille. Einige ärgerliche Punktabzüge gab es lediglich für organisatorische Details.

Dreigänger mit höchster Punktzahl

Davon liess sich das Team allerdings nicht beirren und zeigte beim zweiten Wettbewerb, dem warmen Programm, eine Glanzleistung. Jeder Handgriff sass bei der Zubereitung des Dreigängers für 70 Personen, und aus den Reihen der Gäste war viel Anerkennung für das hervorragende Menü zu hören. Als Vorspeise gab es

temperiertes Zander-Rückenfilet, pochiertes Wachteilegel im Zander-mantel, Zandertatar und gestockte Selleriecreme. Als Hauptgang wurde sautiertes Kalbsnierstück, glasierte Kalbskopfbäcker, Kartoffel-Fondue-Knusper und Wirsingrolle mit Kürbis-Sauerampfer-Garnitur geschickt. Zum Dessert schliesslich gab es aufgeschäumte weisse Vanille-Ganache, Orangen-Streuselküchlein, Zwetschgensorbet, Lebkuchen-Sponge und Vieille-Prune-Krustenpraline. Dass es für diese Leistung Gold geben würde, schien bereits nach dem letzten geschickten Teller klar – die Frage war nur, wie hoch. Nach dem Juryfeedback am nächsten Tag wusste man: sehr hoch. Die Juroren hatten praktisch nichts auszusetzen am Schweizer Menü.

«Grandiose Leistung»

Es blieb also spannend: Würde die Schweizer Junioren-National-

mannschaft das Team aus Österreich schlagen können? Dieses zeigte an der Koch-Weltmeisterschaft eine nahezu perfekte Leistung, bewies Kreativität und gehörte zu den Topfavoriten. Am Ende lagen die Schweizer Junioren 1,2 Punkte hinter den Österreichern – vorzuwerfen haben sie sich aber nichts. Als «absolut grandios» bezeichnete skv-Geschäftsführer Reto Walther die Leistung des Teams. Und auch Tobia Ciarulli zeigte sich sehr zufrieden: «Alle haben hochkonzentriert und sauber gearbeitet, ich bin sehr stolz auf das Team.»

Erfolgsgeheimnis Teamspirit

Bei Teamchef Norman Hunziker mischten sich nach der Siegerehrung Gefühle der Erleichterung und Freude, aber auch der Enttäuschung darüber, dass der Weltmeistertitel knapp verfehlt wurde: «Das Niveau war dieses Jahr

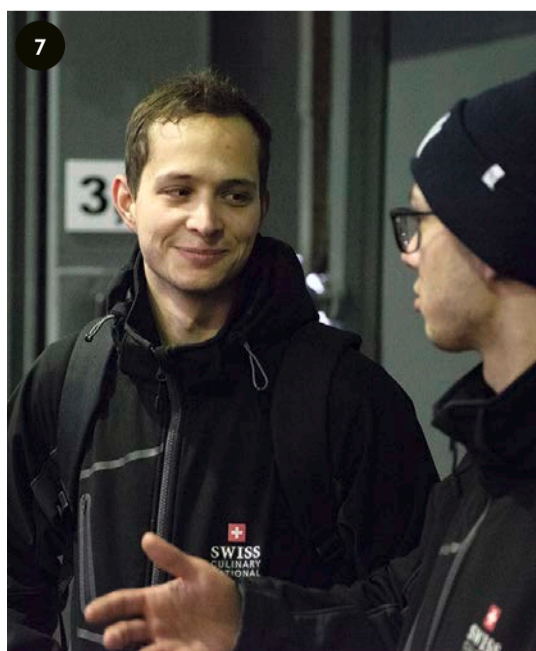
enorm hoch und wir sind unglaublich stolz auf den Vize-Weltmeistertitel.» Das Team nehme sehr viele Erfahrungen aus dem Wettkampf mit: «Wir wissen jetzt, worauf die Jury momentan sehr genau achtet und was ihr gefällt. Das wird nicht nur uns an künftigen Wettbewerben weiterbringen, sondern alle Schweizer Teams.»

Besonders gelobt wurden die Schweizer Junioren für die Zusammenarbeit in der Küche – bei keinem anderen Team funktionierte diese so perfekt. Für Norman Hunziker ist das auch das Geheimnis des Erfolgs der Junioren: «Wir sind ein Team, das immer zusammenhält. Keiner ist sich zu schade, um bis zur letzten Minute zu trainieren und quer durch die Schweiz zu fahren, um etwas nochmals zu üben.» Dass sich dieser Einsatz gelohnt hat, bewies das Team mit der hervorragenden Leistung in Luxemburg.

ANGELA HÜPPI



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/skv



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf unserer Facebookseite:
www.facebook.com/hotelgastrounion

Rangliste der Junioren-Teams

1
Österreich
Gold, 95 075 Punkte

2
Schweiz
Gold, 93 845 Punkte

3
Norwegen
Gold, 93 785 Punkte

4
Schweden
Gold, 93 485 Punkte

5
Dänemark
Gold, 91 900 Punkte

6
Deutschland
Silber, 87 785 Punkte

7
Südkorea
Silber, 87 600 Punkte

8
Kanada
Silber, 87 345 Punkte

9
Belgien
Silber, 87 025

10
Thailand
Silber, 83 415

11
England
Silber, 83 355 Punkte

12
Hongkong
Silber, 82 680 Punkte

13
Luxemburg
Bronze, 78 295 Punkte

14
Vereinigte Arabische
Emirate
Bronze, 74 955 Punkte

15
Slowakei
Bronze, 73 195

1 Teamchef Norman Hunziker hochkonzentriert bei der Arbeit.
2 Auszug aus dem essbaren Buffet für zwölf Personen.
3 Die Vorspeise im warmen Programm: Zander-Sellerie-Variation.
4 Teammitglied Manuel Engel mit Teammanager Tobia Ciarulli.
5 Das Dessert im warmen Programm: Zwetschge in verschiedenen Variationen.
6 Der Hauptgang: Duo vom Schweizer Kalb.
7 Helfer Normand Jubin im Gespräch mit Frederick Jud von der Kochnationalmannschaft.

Insgesamt waren 15 Teams am Start.