



**SWISS
CULINARY
NATIONAL
TEAMS**

union skv
SCHWEIZER KOCHVERBAND



Von links: Armand Steinmetz (Vatel-Club Luxemburg), Bruno Keist, Tobia Ciarulli, Jorge Cardoso, Silvan Holenstein, Stefanie Siegenthaler, Jennifer Kunz, Frederik Jud, Niklas Schneider, Christian Oliveira und Jordan Thompson.

BILDER LUKAS BIDLINGER

KOCHNATI: ZWEIMAL GOLD UND EIN VIERTER GESAMTRANG

Das noch unerfahrene Team wusste an der Kochweltmeisterschaft in Luxemburg zu überzeugen. In der kalten Show und im warmen Wettbewerb zeigten die Schweizer, was sie draufhaben. Nur wenig hat für einen Platz unter den ersten drei gefehlt.

Nur 1,6 Punkte mehr auf dem Konto und die Schweiz hätte Norwegen von Gesamtplatz drei verdrängt. Ärgerlich? Nein. Die Schweizer Kochnati hat mehr erreicht, als viele ihr im Vorfeld des Culinary World Cups zugehört hätten. Zwei Goldmedaillen und ein vierter Platz sind ein ausgezeichnetes Ergebnis für ein Team, das noch höchst unerfahren im internationalen Wettbewerbsbusiness ist.

Dank an die Wettbewerbskommission und die Ex-Kochnati

«Wir wollten an dieser WM zeigen, dass auch Wettbewerbsneulinge viel erreichen können – mit Leidenschaft, Herzblut und viel harter Arbeit», so Teammanager Tobia Ciarulli, der die Kochnati seit gut eineinhalb Jahren betreut. Sein Dank gehe an die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbands sowie an die Mitglieder der ehemaligen Kochnati, die vor zwei Jahren an der Olympiade Bronze holten. «Sie haben uns vor und nach den Probeläufen viele wertvolle Tipps gegeben», erklärt Tobia Ciarulli. Den Grundstein für einen furiosen Auftritt an der Koch-WM legte die Kochnati am ersten Wettbewerb, der kalten Show. Ein immer noch höchst anspruchsvoller Wettbewerb nach dem Motto «Warm gedacht, kalt ausgestellt». Gefragt waren unter anderem eine Schuplatte, ein Fünf-Gang-Gala-Menü, ein ovo-lacto-vegetabiler Dreigänger, Fingerfood, eine Reihe von Vorspeisen, Desserts, Pralinen und die Krönung: ein Schuplatte.

ben», erklärt Tobia Ciarulli. Den Grundstein für einen furiosen Auftritt an der Koch-WM legte die Kochnati am ersten Wettbewerb, der kalten Show. Ein immer noch höchst anspruchsvoller Wettbewerb nach dem Motto «Warm gedacht, kalt ausgestellt». Gefragt waren unter anderem eine Schuplatte, ein Fünf-Gang-Gala-Menü, ein ovo-lacto-vegetabiler Dreigänger, Fingerfood, eine Reihe von Vorspeisen, Desserts, Pralinen und die Krönung: ein Schuplatte.

«Wir wollten an dieser WM zeigen, dass auch Neueinsteiger viel erreichen können. Mit Leidenschaft und harter Arbeit.»

TOBIA CIARULLI, TEAMMANAGER

Die Vorbereitung und das Gelingen der einzelnen Komponenten in der Berufsschule Luxemburg

klappten perfekt. Gut zwei Tage wurde nahezu ununterbrochen gerackert. Stefanie Siegenthaler bereitete zwei warme und kalte Fingerfood-Kreationen vor, Jennifer Kunz kümmerte sich um die Schuplatte, Christian Oliveira um die Vorspeisen. Frederik Jud kreierte den ovo-lacto-vegetabilen Dreigänger, Pâtissier Silvan Holenstein sechs Desserts. Teamchef Jordan Thompson war für das Fünf-Gang-Menü zuständig. Jorge Cardoso feilte an seinem Swiss-Schuplatte aus Schokolade, Zucker und Pastillage. Eine filigrane Meisterkreation, die, das konnte zu diesem Zeitpunkt noch niemand wissen, von der Jury mit separatem Gold und einem WM-Titel ausgezeichnet werden sollte.

Um 5 Uhr in der Halle, um 8 Uhr Tisch abgeben

Am Ausstellungstag wurde um 5 Uhr morgens für die Teams die Halle geöffnet. In drei Stunden stand der Ausstellungstisch. Zum Schluss wurden noch einmal alle Teller mit Lupe und Mini-LED-Taschenlampen nach etwaigen Fingerabdrücken abgesucht.

Ob es Gold geben würde? «Wir waren skeptisch», so Teamchef Jordan Thompson. «Die Jury gab uns ein ausführliches Feedback, lobte die Präzision, hob das grossartige Schuplatte von Jorge Cardoso hervor, kritisierte aber auch viel, etwa fehlende Saucen oder so manche etwas unnatürlich wirkende Farbe», erzählt Jordan Thompson.

«Um ehrlich zu sein, hatte ich nach dem warmen Wettbewerb mit dem zweiten Gold schon gar nicht mehr gerechnet.»

JORDAN THOMPSON, TEAMCHEF

Die Ungewissheit hielt bis zum nächsten Morgen, als die Jury verkündete: Gold. Einen Tag später folgte der zweite Ernstkampf, das warme Kochen. Und dort zeigte das Team, dass es mit den Weltbesten mithalten kann. Basis

für Gold Nummer zwei war die perfekte Organisation.

Jennifer Kunz und Christian Oliveira bereiteten die Vorspeise zu, Frederik Jud und Jordan Thompson kümmerten sich um den Hauptgang, Stefanie Siegenthaler und Silvan Holenstein stellten das Dessert zusammen. Niklas Schneider wusch ab und stellte allzeit das Geschirr bereit. Während des Service half man sich untereinander auf den verschiedenen Posten. Am Pass stand Frederik Jud.

Das Schweizer Drei-Gang-Menü mit Lachsforelle zur Vorspeise und Alpenkräuterschwein im Hauptgang sowie das Dessert belohnte die Jury wiederum mit Gold. Auch wenn so manches wiederum kritisiert wurde, etwa die Knusperkruste auf dem Fisch oder der teilweise zu tief getroffene Garpunkt beim Fleisch, wurden die Schweizer mit nur wenigen Punktabzügen bestraft.

«Um ehrlich zu sein», sagte am Tag der Siegerehrung Teamchef Jordan Thompson, «hatte ich mit dem zweiten Gold schon gar nicht mehr gerechnet.» So kann man sich täuschen.

JÖRG RUPPELT



Mehr Informationen unter:
www.hotellerie-gastronomie.ch



1 Jennifer Kunz beim Finishing der Fisch-Schauplatte in der kalten Show.
 2 Jorge Cardosos weltmeisterliches Schaustück.
 3 Die Jury nimmt jeden einzelnen Teller der kalten Show unter die Lupe.
 4 Der Hauptgang des warmen Programms: Alpenkräuterschwein (Filet und geschmorte Kinnbacke), Polenta und gerollter Kabis mit gepickeltem Kürbis und Glärnisch-Schinken.
 5 Die Vorspeise mit Lachsforelle (Royalfilet mit Buchweizenknusper, Tatar und gezupfte Fisch-Praline), Topinamburpüree und mariniertes Chicorée-Salat.
 6 Stefanie Siegenthaler und Silvan Hohenstein arbeiten während des warmen Wettbewerbs Hand in Hand.
 7 Das Dessert aus dem warmen Programm: Sauerrahm-Mousse mit Beerenkern, Gianduja-Krokant, Apfel-Mandelkuchen.

Rangliste der Nationalmannschaften

1
Schweden
Gold, 94 608 Punkte

2
Singapur
Gold, 93 739 Punkte

3
Norwegen
Gold, 91 853 Punkte

4
Schweiz
Gold, 90 434 Punkte

5
Hongkong
Silber, 89 352 Punkte

6
Finnland
Silber, 89 290 Punkte

7
Italien
Silber, 88 155 Punkte

8
Tschechien
Silber, 85 900 Punkte

9
Dänemark
Silber, 85 404 Punkte

10
USA
Silber, 84 683 Punkte

11
England
Silber, 84 600 Punkte

12
Vereinigte Arab. Emirate
Silber, 83 028 Punkte

13
Holland
Silber, 81 694 Punkte

14
Südkorea
Silber, 80 346 Punkte

15
Zypern
Bronze, 79 841 Punkte



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