

Mit mehr Erfahrung nach Luxemburg

Teamchef Norman Hunziker und Teamcaptain Steven Duss wollen die Junioren-Kochnationalmannschaft auch am Culinary World Cup zum Erfolg führen. Wie, verraten sie im Interview.

7 Fragen

1

Welches waren für Sie die wichtigsten Erkenntnisse aus der Teilnahme an der Kocholympiade 2016 in Erfurt?

2

Wie haben Sie in Ihrer täglichen Arbeit von dieser Erfahrung profitiert?

3

Was machen Sie in der Vorbereitung auf den Culinary World Cup 2018 nach den Erfahrungen in Erfurt anders?

4

Wie gestalten Sie Ihre Führungsrolle im Team?

5

Woher holen Sie sich Inspiration?

6

Welches ist Ihr persönliches Lieblingsgericht?

7

Wer ist Ihr Kochvorbild?



NORMAN HUNZIKER

Der 21-Jährige ist gelernter Bäcker-Konditor und absolvierte eine Zusatzlehre als Confiseur. Derzeit bildet er sich zum Koch weiter und ist im Erlebnisrestaurant Runway34 in Glattbrugg/ZH tätig. Das Multitalent belegte bei den Wettbewerben «Junge Wilde» und «Gusto» im Jahr 2016 jeweils den vierten Platz.

1 Dass mit wenig Vorlaufzeit und mit grosser Organisation vieles erreichbar ist. Ausserdem wusste ich gar nicht, dass Nächte so kurz sein können und man mit so wenig Schlaf so leistungsfähig sein kann.

2 In der Vorbereitungszeit auf die Kocholympiade in Erfurt habe ich gelernt, dass ich organisierter werden muss. Ich habe begonnen, To-do-Listen zu schreiben, weiter im Voraus zu denken und auch für Mitarbeitende mitzudenken und zu planen.

3 Wir müssen noch mehr trainieren, um diesmal zu gewinnen (lacht). Wir müssen uns besser organisieren, und im Team muss mehr Kommunikation stattfinden. Wir sollten im Bereich der Formen und Texturen moderner werden, um uns von der Konkurrenz abzuheben. Dann werden wir am Culinary World Cup in Luxemburg hoffentlich zur Höchstform auflaufen.

4 Ich versuche, mit Teammanager Tobia Ciarulli im Hintergrund alles zu organisieren und zu planen, damit die anderen Teammitglieder sich ausschliesslich auf das Wesentliche, das Kochen, konzentrieren können. Die schwierigste Aufgabe wird für mich auch dieses Jahr die Entscheidung sein, wer im Wettkampf kochen darf und wer als Assistent und Ersatz mitkommen wird. Ausserdem muss ich die wichtigsten Entscheidungen in den Trainings und Wettkämpfen fällen. Das ist schwierig, da viele Emotionen im Spiel sind und meine Entscheidungen unser Resultat wesentlich beeinflussen.

5 Von diversen Künstlern, von Bildern und Statuen. Aber auch bei einem Spaziergang durch den Wald oder von aktuellen Ereignissen.

6 Ein Fondue mit Schalotten und Speck drin. Aber nur, wenn meine besten Freunde dabei sind – sonst ist es nicht dasselbe.

7 Vor nicht allzu langer Zeit hatte ich noch viele Vorbilder, doch jetzt mache ich, was mich überzeugt. Ich versuche, meinen eigenen Weg zu gehen.



STEVEN DUSS

Der 23-Jährige absolvierte seine Kochlehre im Landgasthof Bären in Utzenstorf und war danach als Commis im Restaurant Mille Sens in Bern tätig. Nach Stages in Thailand, Dänemark und Brasilien ist er derzeit als Chef entremetier im Hotel Hof Weissbad in Weissbad tätig und wurde 2015 Vizeweltmeister an den World Skills in São Paulo.

1 Für uns als Team war dies der erste Wettbewerb. Wir konnten von der Vorbereitungsphase und dem Wettbewerb sehr viel profitieren und werden dieses gesammelte Know-how nun für Luxemburg einsetzen. Zudem hat uns diese Erfahrung als Team weiter zusammengescheisst, so dass wir alle kaum darauf warten können, nach Luxemburg zu gehen.

2 Exaktheit, Geschwindigkeit, Ausdauer und geschärfte Sinne: Das sind nur einige der Eigenschaften, die sowohl bei der Arbeit wie auch im Privaten und für die Chefkochprüfung enorm hilfreich sind.

3 Ein Ziel ist sicherlich, unsere Trainingseinheiten noch effizienter durchzuführen. Dafür bedarf es einer guten Planung, damit alle Teammitglieder möglichst gut vorbereitet zum Training kommen. Nur dann kann dieses strukturiert und koordiniert ablaufen. Die Zeit ist knapp, daher müssen wir sie möglichst gut einteilen und nutzen.

4 Ich widme mich der gesamten Organisation. Dies umfasst die ganzen Bestellungen, die Planung sowie die Aufgabenverteilung. Dabei versuche ich, möglichst viel von dem, was ich in meiner Weiterbildung lerne, auch an die anderen Teammitglieder weiterzugeben, so dass das gesamte Team profitiert und daraus einen möglichst grossen Nutzen zieht.

5 Meine Inspiration hole ich mir aus dem Alltäglichen. Ich finde sie beim Kochen, in Magazinen, im Internet, im Fernsehen, auf Messen oder auch in der Natur.

6 Ein spezielles Lieblingsgericht habe ich nicht. Ich bin jedoch ein grosser Fan der klassischen, gut bürgerlichen Küche und koche in meiner Freizeit auch gerne zu diesem Motto.

7 Ein klar definiertes Vorbild habe ich nicht. Mir ist es wichtig, jeden Tag etwas dazulernen und mich weiterzuentwickeln.

INTERVIEWS ANGELA HÜPPI

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:
Electrolux Professional,
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Ausrüster:
Bragard Suisse,
Gastrolmpuls, KAI

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:
Boiron, Emmi Food Service,
HUG AG, Prodega/Growa/Transgourmet, Wiberg, ZAGG

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
CCA Angehrn, Hero, Scana,
Uncle Ben's

ANZEIGE

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

www.hotelgastrounion.ch/skv

Herzlichen Dank

An die Ausrüster der Schweizer Kochnationalmannschaft und der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft.

HOTEL & GASTRO
union | skv
seit 1886 | SCHWEIZER KOCHVERBAND

BRAGARD
Be your best

GASTRO
IMPULS
Hunkeler Gastro AG

KAI
kaimesser.ch

Electrolux