

Als Team wieder Grosses erreichen

Drei Mitglieder der Junioren-Kochnationalmannschaft blicken noch einmal auf die Olympiade zurück und berichten über ihr aktuelles Aufgabenfeld.

5 Fragen

1

Welche persönlichen Erfahrungen haben Sie von der Kocholympiade 2016 mit nach Hause genommen?

2

Um welche Aufgaben kümmern Sie sich im aktuellen Team?

3

Gibt es Köche oder Pâtissiers, von denen Sie besonders beeindruckt sind?

4

Was bringt Sie im beruflichen Alltag zur Weissglut?

5

Wie belohnen Sie sich nach einem anstrengenden Arbeitstag?



SARA GRUOSSO

Die 19-jährige Köchin tritt am 1. Mai eine neue Stelle im Hotel-Restaurant Schönbühl in Hilterfingen/BE an. Zuvor kochte sie unter Paul Jurt im Restaurant The Flow in Bern. Ihr Kochhandwerk erlernte sie im Inselspital Bern.

1 Für uns als Team war die Kocholympiade letztes Jahr in Erfurt sehr aufregend, da es ja der erste Wettkampf war, den wir zusammen bestritten. Weil wir als Mannschaft harmonisierten, konnten wir sehr viel erreichen, dabei war und ist für die Zukunft die Kommunikation das Wichtigste.

2 Ich arbeite am Hauptgang für den kalten Tisch, was eine grossartige Aufgabe ist, denn die Hauptkomponente, das Fleischstück, wird erst einen Monat vor dem Wettkampf bekanntgegeben.

3 Für mich gibt es sehr viele grossartige Köche, die mit ihrer Handschrift und ihrer Art in der Küche tolle Arbeit leisten.

4 Mich nervt, wenn nicht alle am gleichen Strang ziehen und Tag für Tag das Beste geben wollen.

5 Zeit für eine Belohnung gibt es eigentlich nicht für mich, denn wie heisst es so schön: «Nach dem Service ist vor dem Service.» Wenn ich dann mal frei habe, geniesse ich umso mehr Stunden ohne Küchenalltag.



MANUEL ENGEL

Der 22-Jährige arbeitet derzeit als Chef de partie pâtissier im Restaurant Pur im Kongresshotel Seedamm Plaza in Pfäffikon/SZ, wo er seit 2015 tätig ist. Zuvor absolvierte er seine Kochlehre im Grand Hotel National in Luzern.

1 Ich konnte viele neue Ideen mit nach Hause nehmen, die mich inspirieren und mich weiterbringen. Zudem kamen viele unerwartete Aufgaben auf uns zu, die nicht immer einfach waren. Doch wenn man einander vertraut und zusammenhält, ist man als Team stark und kann Grosses erreichen. Dieser Erfolg hat uns als Team zusammengeschweisst und treibt uns für die Weltmeisterschaft in Luxemburg an.

2 Ich entwickle die neuen Fingerfood-Produkte für das kalte Programm. Diese beinhalten zwei warme und zwei kalte Varianten für jeweils zwölf Personen.

3 Mich beeindruckte schon immer Daniel Humm. Weiter spielt mein Küchenchef Adrian Bühler eine wichtige Rolle für mich. Er hat mich seit meiner Lehre immer unterstützt und hat mir mit Rat und Tat zur Seite gestanden.

4 Im Grossen und Ganzen bin ich sehr ausgeglichen. Aber ich ärgere mich, wenn ich Arbeitsmaterial bereitlege und dieses dann plötzlich verschwunden ist und ich danach suchen muss.

5 Nach getaner Arbeit trinke ich mit dem Team gerne noch ein Bier. Wenn ich dann nach Hause zu meiner Freundin komme, schaue ich mit ihr gerne noch einen Film an und lasse den Abend gemütlich ausklingen.



JEAN-MICHEL WITTMER

Der 20-Jährige ist gelernter Konditor-Confiseur und absolviert derzeit eine Zusatzlehre als Bäcker bei Hunziker Archer Beck in Arch im Kanton Solothurn. Weitere Aus- und Weiterbildungen (Koch, Hotelfachschule) hat er fest eingeplant.

1 Im Grossen und Ganzen war es für mich ein unglaubliches Erlebnis, hautnah mitzuerleben, wie viel Arbeit, Kraft und Durchhaltevermögen nötig sind, um so eine Herausforderung zu meistern. Solche Erfahrungen motivieren mich weiterzumachen und auch in Zukunft 110 Prozent zu geben.

2 Derzeit bin ich Pâtissier des Teams und zuständig für die Entwicklung der neuen Desserts.

3 Natürlich gibt es viele inspirierende Fachleute, doch einer meiner Top-Favoriten ist Pierre Hermé. Er ist ein französischer Konditor und Unternehmer und hat nach Gaston Lenôtre ein weiteres Mal die Grundlagen der Pâtisserie modernisiert.

4 Ich bin ziemlich heikel, was sauberes und rationelles Arbeiten betrifft und kann deshalb nicht tatenlos zusehen, wenn neben mir ungenau gearbeitet wird. Bei solch einer Arbeitshaltung passieren oft Fehler, die meist ein anderer korrigieren muss.

5 Nach einem harten Arbeitstag bin ich froh, wenn ich in meinem Heimatdorf Wallbach den Tag in Ruhe am Rhein ausklingen lassen kann.

INTERVIEWS 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



Bianchi und die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft 2017
Die Besten arbeiten am liebsten mit den Besten. Deshalb sind sie auch die Besten.



Her riechts nach frisch.