

Frisches Blut für das Junioren-Team

Die zwei neuen Mitglieder der Junioren-Kochnationalmannschaft wollen ihr Bestes geben, um das Team in Luxemburg zum Sieg zu führen. Dabei helfen könnte unter anderem ihr Perfektionismus.

7 Fragen

1

Was hat Sie daran gereizt, Mitglied der Junioren-Kochnationalmannschaft zu werden?

2

Welches ist Ihre Rolle im Team?

3

Was sind Ihre Stärken?

4

Was sind Ihre Schwächen?

5

Welches ist Ihr persönliches Ziel für den Culinary World Cup in Luxemburg?

6

Was fasziniert Sie an der Kochkunst?

7

Welche aktuellen Trends finden Sie besonders spannend?



DELPHINE ROSSETTI

Die 19-jährige Genferin begann ihre Ausbildung im Grand Hotel Kempinski in Genf und absolviert derzeit ihr zweites Lehrjahr am Centre de Formation Professionnelle in Genf. 2016 holte sie sich den ersten Platz bei der Challenge Benoît Violier sowie den zweiten Rang beim Wettbewerb «S. Pellegrino Young Chef».

1 Nach meinem Sieg der «Challenge Benoît Violier» mit dem Team des Centre de Formation Professionnelle hörte ich zum ersten Mal von der Kochnationalmannschaft. Da ich Herausforderungen mag, schickte ich meine Unterlagen ein und war sehr stolz, als ich ausgewählt wurde. Besonders, da ich als erste Welschschweizerin der Mannschaft beitrete.

2 Derzeit hat jedes Mitglied die Aufgabe, Ideen für den Culinary World Cup zu sammeln. Meine Aufgabe besteht darin, mir Gedanken zu den Garnituren und dem Fingerfood zu machen. Ich habe bereits recherchiert und einige Versuche in der Küche durchgeführt.

3 Ich zeige grossen Wettkampfgeist, bin immer ambitioniert und motiviert, und ich habe keine Angst vor Herausforderungen.

4 Mein Perfektionismus und mein Anspruch, mich selbst beweisen zu müssen, können manchmal frustrierend sein, besonders da ich eine schlechte Verliererin bin. Glücklicherweise habe ich gelernt, mit Fehlern umzugehen.

5 Mein Ziel ist es, nach meiner Probezeit definitiv ins Team aufgenommen zu werden. Einerseits möchte ich beweisen, dass ich meinen Platz im Team verdient habe, und andererseits will ich zeigen, dass die Welschschweizer ihren Teil zum Erfolg der Junioren-Kochnationalmannschaft beitragen können.

6 Alles! Die Vorbereitung, die Organisation, der Stress, wenn der grosse Tag näherrückt und die Stimmung vor und nach dem Wettkampf. Ausserdem gefällt mir die Idee, dass man durch harte Arbeit immer besser wird, unabhängig vom Resultat des Wettkampfes. Kochwettbewerbe lösen in mir dieselben Gefühle aus wie Reitwettbewerbe, meine zweite Leidenschaft.

7 Generell fasziniert mich die Spitzengastronomie, besonders, wenn sie französisch inspiriert sowie mutig und modern ist.



DANIEL STRAUMANN

Der 21-Jährige ist im elterlichen Betrieb (Gasthof zum weisen Rössli, Erschwil) aufgewachsen und machte die Lehre im Gasthof Kreuz, Egerkingen. Nach einem Stage im Hotel Le Crans in Crans-Montana absolvierte er die Dienstpflicht bei der Schweizer Armee als Küchenchef. Derzeit arbeitet er beim Kommando Küchencheflehrgang in Thun.

1 Für mich ist die Mitgliedschaft in der Junioren-Kochnationalmannschaft eine neue Herausforderung, da unter grossem Druck und mit wenig Schlaf Topleistungen gefragt sind. Es wird ausserdem spannend sein, die verschiedenen Ideen der Teammitglieder zu einem harmonischen Ganzen zusammenzufügen.

2 Als neues Teammitglied möchte ich die Kernmitglieder der Mannschaft unterstützen und mein Bestes geben, damit wir als Team den WM-Titel holen. Meine genauen Aufgaben werden erst noch festgelegt.

3 Ich bin ein Perfektionist, jedes Gericht muss einfach makellos sein. Ich habe mich gerade für den Swiss Culinary Cup beworben, und schon für das Foto habe ich zwischen 20 und 30 Anläufe gebraucht, bis ich mit dem Resultat zufrieden war. Und auch in meiner täglichen Arbeit muss einfach alles stimmen.

4 Ab und zu fehlt es mir ein bisschen an der Geduld. Wenn etwas nach dem dritten Versuch immer noch nicht klappt, muss ich es manchmal einfach eine Weile sein lassen und am nächsten Tag einen neuen Anlauf starten. Ich denke aber, dass wir uns als Team trotz persönlicher Schwächen optimal ergänzen werden.

5 Der Sieg!

6 Die Vielfältigkeit, die Perfektion und die Leidenschaft. Wie es der Name schon sagt: Jedes Gericht ist ein Kunstwerk. Bei der Junioren-Kochnationalmannschaft kommt hinzu, dass alle am gleichen Strang ziehen und aufs gleiche Ziel hinarbeiten.

7 Der Gedanke der «Nose to Tail»-Philosophie gefällt mir: zu versuchen, das ganze Tier im Menü einzubauen. Auch in meinen saisonalen Menüs versuche ich jeweils, Fleischstücke einzubauen, die man ansonsten wegwerfen würde, etwa Kalbskopfbäcken. Das ist mir wichtig, denn es ist doch schade, wenn Teile eines geschlachteten Tiers weggeworfen werden, die eigentlich noch gut verwendet werden könnten.

INTERVIEWS ANGELA HÜPPI

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.



Hier riecht's nach frisch.