

Eine Köchin und ein Chocolatier

Jennifer Kunz und Jorge Cardoso komplettieren das Achterteam der neuen Schweizer Kochnationalmannschaft.

3 Fragen

1

Was bedeutet es für Sie, Mitglied der neuen Kochnationalmannschaft zu sein?

2

Welche Aufgaben übernehmen Sie im Team und wie vereinbaren Sie Kochkunst mit dem Berufsalltag?

3

Was darf in Ihrem Kühlschrank niemals fehlen?



JENNIFER KUNZ

Die 24-jährige Köchin und Diätköchin ist als Chef de partie im Inselspital Bern tätig. Ihre Lehre absolvierte sie im Alterszentrum Schlossgut in Münsingen, die Zusatzlehre Diätetik im Inselspital. 2016 holte sie mit dem SVG-Frauenpowerteam Gold an der Kocholympiade in Erfurt.

1 Es macht mich sehr stolz, dass ich die Chance bekommen habe, mich einer neuen und grossen Herausforderung zu stellen. Das neu zusammengestellte Team ist topmotiviert und ich freue mich auf eine intensive und tolle gemeinsame Zeit mit der Schweizer Kochnationalmannschaft.

2 Zusammen mit zwei Teammitgliedern der Nationalmannschaft werde ich im kalten Bereich die Vorspeisen, die Schauplatte und die Fingerfood-Kreationen entwickeln. Im warmen Programm erarbeiten wir zu zweit die Vorspeise. Nebst meinem 100-Prozent-Arbeitspensum im Berner Inselspital ist die Kochkunst für mich ein Hobby. Dinge, die man gerne tut, macht man auch gerne in der Freizeit.

3 Mein Kühlschrank ist allgemein nie leer, da ich sehr gerne esse. Immer vorhanden ist sicher eine Tube Senf und eine Tafel Schokolade.



JORGE CARDOSO

Der 26-jährige gebürtige Portugiese ist gelernter Koch, Pâtissier-Confiseur und Bäcker. Er arbeitet als Chocolatier bei L'Instant Chocolat in Crans-Montana. Jorge Cardoso wurde 2016 Vierter beim Coupe d'Europe de la Pâtisserie in Genf und Dritter beim Coup du Monde 2017 in Lyon.

1 Es ist für mich eine grosse Freude, Mitglied der neuen Schweizer Kochnationalmannschaft zu sein. Ich bin sehr glücklich und freue mich auf den Beginn eines grossen Abenteuers, das sicher super wichtig sein wird für meine Karriere.

2 Ich als Chocolatier kümmere mich um das Schauspielstück aus Schokolade, Pastillage und Zucker, das 60 Zentimeter hoch sein wird. Darüber hinaus produziere ich vier verschiedene Arten von Pralinen. Und natürlich helfe ich meinen Kollegen im Team, wenn es schwierig wird. Wettbewerbe sind nicht neu für mich, und ich kann diesen Bereich gut mit meiner täglichen Arbeit verbinden. Aber manchmal ist es schon nicht einfach, die beiden Dinge zu trennen.

3 Meine selbst gemachten Fruchtpürees, Schokolade, Rahm, Butter, Vanille und natürlich viele Früchte der Saison.

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



www.swica.ch/de/hotalgastrounion – Ihre Adresse zu den Vorteilen und zum Wettbewerb.

OB KÜCHENMANNSCHAFT ODER KOCHNATI

In jedem Fall tun wir mehr für Sie. Als Partner der Hotel & Gastro Union, des Schweizer Kochverbandes und als Hauptsponsor der Schweizer Kochnationalmannschaften bietet Ihnen SWICA ein perfektes Leistungsmenü. Sie profitieren neben finanzieller Sicherheit von ausgezeichneter Servicequalität und attraktiven Kollektivvorteilen. Sprechen Sie mit uns über Ihren Versicherungsschutz. **Telefon 0800 80 90 80 oder swica.ch/de/hotalgastrounion**


SWISS
CULINARY
NATIONAL
TEAM
union | skv


SWICA

Die seit Januar 2017 amtierende Schweizer Kochnationalmannschaft.