

Hand in Hand arbeiten

Yanick Mumenthaler, Teammitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft, und Michaela Frank, Teammitglied der Junioren-Kochnationalmannschaft, erachten den Teamgeist als etwas Zentrales für den Erfolg einer Mannschaft.



YANICK MUMENTHALER

Das Mitglied der Schweizer Kochnati arbeitet im Alterszentrum Schlossgut in Münsingen als stellvertretender Leiter Küche und Gastronomie. Der 22-Jährige wurde 2014 Weltmeister mit der Junioren-Nati.

1 An der Kochkunst faszinieren mich die unendliche Kreativität sowie die Möglichkeit, neue Trends zu setzen.

2 Mein Antrieb, in der Kochnati mitzumachen, ist das Netzwerk, das ich mir in den letzten fünf Jahren aufbauen konnte. Dieses ist gewaltig gewachsen. Es macht mir auch grossen Spass, mich als Teil eines Teams zu sehen, das sich durch die gleiche Zielsetzung, Teamgeist und Kollegschaft auszeichnet.

3 Im Team bin ich hauptsächlich für zwei Aufgaben verantwortlich. Ich habe einerseits meine Komponenten im warmen Bereich, die ich in einer gewissen Zeit zubereiten muss, und andererseits drei Vorspeisen beim kalten Tisch.

4 Teamgeist ist das Wichtigste für eine Mannschaft. Es macht zwar Sinn, dass jeder über ein riesiges Fachwissen und Können verfügt. Wenn jedoch die Chemie nicht stimmt und man nicht Hand in Hand arbeiten kann, bringt das alles nichts. Bei uns ist beides vorhanden, perfekt!

5 Die grösste Herausforderung bei Wettbewerben liegt darin, eine Linie zu finden, welche die Juroren jedes Alterssegmentes beeindruckt. Das ist das Schwierigste daran, das Kochen bleibt Ansichtssache. Man kann nicht, wie zum Beispiel bei einem Schreiner, am Schluss das Produkt abmessen und anhand dieser Angaben über richtig oder falsch bestimmen. Vieles ist einfach Ermessenssache.

INTERVIEWS: BERNADETTE BISSIG

5 Fragen

1
Was fasziniert Sie an der Kochkunst?

2
Was ist Ihr Antrieb, in der Kochnati/Junioren-Kochnati mitzumachen?

3
Welche Aufgabe haben Sie inne im Team?

4
Was macht für Sie ein gutes Team aus?

5
Was ist an Wettbewerben die grösste Herausforderung?

MICHAELA FRANK

Das 20-jährige Mitglied der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft ist als Entremetier im «Waldhaus Flims» tätig. Michaela Frank nahm 2015 am Lehrlingswettbewerb «gusto» teil.

1 Präzision in Geschmack und Optik zu verbinden, ist immer wieder eine Herausforderung. Das Spiel zwischen den Techniken des traditionellen und modernen Kochens ist unendlich. Mit Geschmack zu überraschen, aber gleichzeitig den Wiedererkennungswert zu kreieren, ist faszinierend.

2 Wir ziehen alle am selben Strang und wissen, wohin wir wollen. Ich bin noch lange nicht auf dem Level, das ich anstrebe. Dies lässt mich am Ball bleiben.

3 In Erfurt werde ich im kalten Programm einen Teil des Fingerfoods und die Terrine herstellen, mehr steht noch nicht fest. Im warmen Programm arbeite ich mit Manuel Engel zusammen am Hauptgang. Während dem Service

stehe ich vor dem Pass und annonciere.

4 Im Team funktioniert es nur, wenn man jeden einzelnen mit seinen Stärken und Schwächen akzeptiert und aus jedem das Beste herausholt. Dies geht nur, wenn jeder einzelne motiviert, leidenschaftlich, konsequent und ausdauernd ist. Man muss sich unterordnen können und sich gegenseitig Vertrauen schenken.

5 Da ich nicht die erfahrenste Wettbewerbsköchin bin, kann ich das noch nicht so genau beurteilen. Aber ich würde sagen, die Nerven nicht verlieren, wenn etwas nicht nach Plan läuft. Auf sich selbst und das Team vertrauen. Und sich nicht aus der Ruhe bringen lassen von der ungewohnten Umgebung und den Juroren.

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:
Electrolux Professional,
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Ausrüster:
Bragard Suisse,
Gastrolimpuls, 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

DER RICHTIGE PARTNER
IST FÜR UNS
DIE BESTE MEDIZIN.



Gewinnen Sie eine Reise an die Olympiade der Köche – swica.ch/de/hotelgastrounion

Wir tun alles, damit Sie gesund bleiben und gesund werden.

Die Hotel & Gastro Union vertraut, wie rund 27 500 Unternehmen und Verbände sowie 1,3 Millionen Versicherte, auf die führenden Versicherungslösungen von SWICA. Als Hauptsponsor der Schweizer Kochnationalmannschaften und Partner der Hotel & Gastro Union profitieren Mitglieder und Mitarbeitende sowie deren Familienangehörige von umfassenden SWICA-Vorteilen bei Prävention, Krankheit und Unfall sowie von attraktiven Prämienrabatten. Entscheiden Sie sich jetzt für die beste Medizin. **Telefon 0800 80 90 80. swica.ch/de/hotelgastrounion**

SWISS CULINARY NATIONAL TEAMS
HOTEL & GASTRO UNION
seit 1886

SWICA

FÜR DIE BESTE MEDIZIN.