

RETO WALTHER

«ALLE VERTRÄGE WURDEN VERLÄNGERT»

skv-Geschäftsführer Reto Walther dankt allen Nati-Sponsoren und blickt auf das kommende Jahr mit vielen wichtigen Änderungen.

HGZ: Reto Walther, die beiden Kochnationalmannschaften tüfteln bereits an ihren WM-Programmen. Wie zufrieden sind Sie mit den ersten Probeläufen?

RETO WALTHER: Zu Beginn des Jahres haben unsere Teams in Kleingruppen die Menükomponenten entwickelt. Erst seit Mai konnten die Gerichte als Ganzes in unserem Trainingscenter bei Electrolux Professional in Sursee zusammengefügt werden. Diesem Umstand und der Vielzahl der neuen Teammitglieder Rechnung tragend, bin ich sehr zufrieden mit den Resultaten.

Apropos neue Teammitglieder. Auf Ende Jahr sind erneut personelle Wechsel in beiden Teams angekündigt. Wer geht und wer kommt?

Bei der Kochnati haben sich Andrea Caluori-Werth und Dominik Roider entschieden, das Team zu verlassen. Wir bedauern diese Abgänge sehr. Als Ersatz für Andrea, welche im Bereich Pâtisserie eingesetzt war, konnte Patrick Mumenthaler, Pâtissier im Casino Bern, gewonnen werden. Den Platz von Dominik lassen wir im

Moment noch offen und starten 2022 mit neun statt zehn Teammitgliedern. Bei der Junioren-Kochnati verlässt uns Tom Walter auf eigenen Wunsch. Auch diesen Entscheid bedauern wir sehr. Mit Dalila Zambelli, der Siegerin von «Gusto 2021», konnten wir eine tolle Nachfolgerin finden.

Aus Luxemburg heisst es, dass es eine Reglementsänderung beim WM-Programm «Chef's Table» der Nationalmannschaften geben wird. Wie sieht diese Änderung aus?

Der «Chef's Table» wird in Luxemburg zum ersten Mal die Kalte-Platten-Show ersetzen. Im Vergleich zur Olympiade in Stuttgart wurde das Programm in folgenden Punkten angepasst: vier statt sechs Fingerfoodhappen, und die Fischplatte enthält neu zwei statt drei Komponenten. Die Hauptgänge für beide Teams wurden als so genannte «Mysterybox» betitelt, deren Hauptkomponenten die Teams erst zwei Monate vor dem Wettbewerb erfahren. Zusätzlich wurde bei den Junioren die Anzahl kochender Teammitglieder von fünf auf sechs erhöht.

Viele Sponsorenverträge liefen heuer aus. Konnten diese verlängert werden?

Ja, alle Sponsoren, Ausrüster und Partner haben die Verträge um weitere drei Jahre verlängert. Dies ist in der momentanen Situation in keiner Weise selbstverständlich und zeugt von grossem Engagement und Herzblut der Unterstützer für den Beruf, die Kochkunst und unsere Teams. Ohne diese grosszügige Unter-

stützung könnten wir uns unsere zwei Teams gar nicht leisten.

Schauen wir auf kommendes Jahr und die Events, bei denen der Kochverband dabei sein wird. Wie steht es mit «Young Chefs Unplugged»?

Das ist ein genialer Event für Jungköche. Wir hoffen, dass wir im Oktober 2022 eine grosse Schweizer Delegation nach Dornbirn senden können. Gerade für Berufsbildner, welche ihren abschliessenden Lernenden etwas mitgeben möchten, ist die Teilnahme an diesem Event ein super Geschenk zum Qualifikationsverfahren (QV). Genauso möchte ich die Berufsfachschullehrer motivieren, aktiv Werbung für den Event zu machen oder sogar als Klassenausflug zu planen.

Engagieren Sie sich weiter beim Kochwettbewerb Gastro-Elite?

Ja. In keinem anderen Wettbewerb können Lernende als Team ihren Beruf einem so breiten Publikum präsentieren und gleichzeitig für das QV trainieren. Auch hier ist es mir ein grosses Anliegen, Berufsbildner und Fachlehrer aufzurufen, ihre Lernenden für eine Teilnahme zu motivieren.

Bei fast allem Kochwettbewerb in der Schweiz ist die Wettbewerbskommission des Kochverbands gefragt. Gibt es da personelle Veränderungen?

Per Ende Jahr werden Präsident Werner Schuhmacher und Doris Vögeli die Kommission verlassen. Beide haben unglaublich viel für die Wettbewerbslandschaft in der



Reto Walther ist dankbar für das klare Bekenntnis der Nati-Sponsoren. ZVG

Schweiz, aber auch an den internationalen Wettkämpfen geleistet. Darauf wird die zukünftige skv-Wettbewerbskommission aufbauen. Wir werden sie verbreitern und sämtliche Ausprägungen unseres Berufes berücksichtigen. So werden neu auch Mitglieder aus dem Event- und Catering-Bereich, der Gemeinschafts- und Care-Gastronomie, Gastronomie und Hotellerie, Armee und den Berufsfachschulen vertreten sein. Ebenfalls wird die internationale Zusammenarbeit und der Aufbau eines Worldchefs-Juroren-Pools angestrebt.

Zum Schluss noch eine Frage zum Kochberuf. In der Vernehmlassung zur Berufsrevision ging es um das zukünftige Kochberufsbild. Haben sich genügend skv-Mitglieder dazu geäussert?

Es dürften immer mehr Rückmeldungen sein. Aber die qualitativen Rückmeldungen sind in diesem Fall entscheidender. Nun folgt die Auswertung der Vernehmlassung und die Konsolidierung der Resultate. Die Mandatsträger des Schweizer Kochverbands in den Arbeitsgruppen werden die Interessen der Mitglieder weiter vertreten. Danach wird die überarbeitete Fassung des Bildungsplans und der Bildungsverordnung der Schweizerischen Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (SKBQ) vorgestellt, die dann dem Vorstand der Hotel & Gastro Formation Empfehlungen macht. Als Präsident der SKBQ prüfe ich die Rückmeldungen, um die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Implementierung der neuen beruflichen Grundbildung per 2023 sicherzustellen. INTERVIEW JÖRG RUPPELT

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsor:
Swica Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG,
Electrolux Professional

Ausrüster:
Gastroimpuls, KAI Messer,
Kentaur Work Wear,
Oehrli Berufsmode

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
Aligro, Ben's Original, Hero,
Pacojet, Saviva Food Services

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi Food Service,
Hug AG, Transgourmet/Prodega, Wiberg

ANZEIGE

 **Electrolux**
PROFESSIONAL

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28, CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
ch.info@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch



Design und Technologie – die perfekte Kombination für Genuss

Kaffeemaschinen von Electrolux Professional