

Singapur is calling

Vom 8. bis 11. April findet in der «Löwenstadt» der Wettbewerb «FHA Culinary Challenge» statt. Die Schweizer Kochnationalmannschaft ist gewappnet.



KEYSTONE

Der internationale Kochwettbewerb, FHA Culinary Challenge, fand 1990 erstmals statt. Seither wird er im Vierjahresturnus durchgeführt. Hinter dem Anlass steht der Kochverband Singapur und die Organisatoren der alle zwei Jahre in Singapur stattfindenden Messe Food & Hotel Asia (FHA). Im Gegensatz zu anderen Kochwettbewerben weist der FHA Culinary Challenge einen dritten Teil auf. Nach Absolvieren der kalten und warmen Show kämpfen die besten drei Teams in der «Battle for the Lion» um den Sieg. Der Name der Battle ist eine Reminiszenz an die Stadt Singapur, die in Sanskrit Löwenstadt bedeutet. Dem Siegerteam winkt dann auch eine Trophäe in Form einer Löwenstatue.

Laut Sascha Müller, Teamchef der Schweizer Kochnationalmannschaft, ist der Einzug in den «Lions-Cup» ihr erklärtes Ziel. Damit würden sie die Tradition der Schweizer fortsetzen. «Seit der ersten Durchführung vor 24 Jah-

ren nahm die jeweilige Schweizer Kochnationalmannschaft jedes Mal teil und konnte sich immer für die «Battle for the Lion» qualifizieren», erzählt Georges Knecht, Präsident der Hotel & Gastro Union. Am diesjährigen Wettbewerb wird die Schweizer Kochnationalmannschaft auf die starken Mannschaften Hongkong und Singapur treffen. «Auch die anderen Equipen sind nicht zu unterschätzen», gibt Georges Knecht zu bedenken, der bei der ersten Durchführung im Jahre 1990 als Teamchef der damaligen Kochnationalmannschaft mit von der Partie war. Laut Georges Knecht hat die Kochkunst in asiatischen Ländern einen hohen Stellenwert. Das Berufsethos der Köche sei sehr gross. «Für die Schweizer Kochnationalmannschaft wird es ein gutes Kräftemessen sein», sagt Georges Knecht.

Die Schweizer Mannschaft wird ihre Muskeln spielen lassen im Kampf um den Löwen. «Wir spüren natürlich schon, dass die Vorbereitungsphase nach dem Salon Culinaire Mondial in Basel sehr kurz war. Das ging nicht spurlos an uns vorbei. Doch wir sind top vorbereitet und fokussiert», sagt Sascha Müller. Die grosse Herausforderung bei diesem «Übersee-Wettbewerb» sei jedoch ganz klar der logistische Aufwand gewesen. «Die Planung mit einem asiatischen Land habe ich als sehr herausfordernd erlebt», sagt Sascha

Müller. Dank der Unterstützung des Logistikers der Mannschaft Balz Züger konnten Teamchef Sascha Müller und Teamcaptain Roman Okle die Vorbereitungen jedoch gut über die Bühne bringen. «Wir haben alle Hürden und Schwierigkeiten gemeistert. Das Material ging bereits Mitte März weg», sagt Sascha Müller.

Die Schweizer Kochnationalmannschaft selbst ist Anfang Woche angereist. Seit Dienstag wird nun direkt vor Ort intensiv produziert, bis es am Dienstag, 8. April, ernst gilt. Ab sieben Uhr Ortszeit muss das Team das kalte Programm aufbauen. Nach zwei, drei Stunden Schlaf, Preisverleihung und Abräumen der Tische geht es dann bereits ans Vorbereiten des warmen Programms. Am Mittwoch, 9. April, heisst es ab sieben Uhr höchste Konzentration in der Wettbewerbsküche. Dort wird die Schweizer Kochnationalmannschaft in fünfeinhalb Stunden das Dreigangmenü für 80 Personen kochen. Falls sich die Schweizer Kochnationalmannschaft für die «Battle for the Lion» qualifiziert, wird sie am Freitag, 11. April, nochmals antreten. Am Vorabend hätten sie eine Stunde Zeit, um aus einem Warenkorb ein Dreigangmenü für 50 Personen zu kreieren. Am folgenden Tag ginge es ans Kochen.

«Zurzeit gibt es noch einige Punkte zu klären», sagt Teamchef Sascha Müller. Was

ihm noch etwas Kopfzerbrechen bereitet, sind die Bestellungen von Lebensmitteln: «Es bleibt die Ungewissheit, ob wirklich alle Produkte rechtzeitig ankommen werden.» Was für die Menüs von zentraler Bedeutung ist, denn die Schweizer Produkte gibt es in Singapur nicht um die nächste Ecke zu kaufen. Denn gemäss den Vorgaben der Veranstalter haben die teilnehmenden Nationen sowohl im kalten als auch im warmen Programm ihr Herkunftsland zu repräsentieren.

Für Teamchef Sascha Müller warfen diese Angaben bei der Entwicklung der kalten und warmen Programme Fragen auf: «Was heisst eigentlich typisch schweizerisch und wie weit wollen wir gehen mit den verwendeten Aromen und Produkten?» Da der Teamchef bei der Eingabe des Menüs Anfang Dezember nicht wusste, wie die Wettbewerbsküche aussehen wird, hat er das Menü auf Sicherheit geplant.

Wie es der Schweizer Kochnationalmannschaft in Singapur ergehen wird, ist auf dem Liveticker der Website der Hotel & Gastro Union zu verfolgen. Detailliertere Informationen und Impressionen zum Wettbewerb sind auf der Facebook-Seite der Hotel & Gastro Union zu lesen und zu sehen.

Bernadette Bissig

DIE SPONSOREN DER KOCHNATIONALMANNSCHAFT

Hauptsponsoren: Electrolux Professional AG, SBB, SWICA Gesundheitsorganisation. Co-Sponsoren: Emmi Food Service, Traitafina AG. Ausrüster: Bragard, Gastroimpuls, KAI, Weinbau Hartmann. Partner: CCA Angehrn, Cerutti il Caffè, Hero AG, HUG AG, Scana, Uncle Ben's.

TERMINE UND KONKURRENTEN DER SCHWEIZER

Kalte Show
Dienstag, 8. April

Warme Show
Mittwoch, 9. April

Battle for the Lion
Freitag, 11. April
bei entsprechender Qualifikation

Konkurrenten
× Thailand
× Malaysia
× Verein. Arabische Emirate
× Neuseeland
× Hongkong
× Australien
× Japan
× Singapur

www.foodnhotelasia.com/

ANZEIGE

DER RICHTIGE PARTNER IST FÜR UNS DIE BESTE MEDIZIN.



Die seit Januar 2013 amtierende «Aargauer Kochgilde AKG» als offizielle Schweizer Kochnationalmannschaft des Schweizer Kochverbandes.

Gesundheits-Wettbewerb
Wellness-Kurzferien zu gewinnen unter
www.swica.ch/gewinnen

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

SWICA bietet Ihnen und Ihrem Team das perfekte Leistungsmenü rund um Krankheit und Unfall aus einer Hand. Als Hauptsponsor der Schweizer Kochnationalmannschaft und Partner der Hotel & Gastro Union ab 2014 hält SWICA mit GASTROFAVORIT und HOTELFAVORIT optimale Versicherungslösungen für Sie bereit. Entscheiden Sie sich jetzt für herausragende Servicequalität und beste Medizin. **Telefon 0800 80 90 80. swica.ch/gastro**