

So trainiert die Konkurrenz

Die schwedische Kochnationalmannschaft mischt an internationalen Wettkämpfen an vorderster Front mit. Was ist ihr Geheimrezept?

In den letzten fünfzehn Jahren hat sich Schweden zunehmend als kulinarische Nation etabliert. So gilt das Land, insbesondere die Hauptstadt Stockholm, international als eine der interessantesten und dynamischsten kulinarischen Destinationen der Welt. Björn Frantzén vom Restaurant Frantzén in Stockholm, ehemals Frantzén Lindeberg, Mathias Dahlgren, der im Grand Hôtel Stockholm zwei Gourmetlokale führt, und Magnus Nilsson mit seinem Lokal Fäviken in Järpen gehören zur schwedischen Kochelite und sind im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Und auch die schwedische Kochnationalmannschaft kocht international um Spitzenplätze. An der letzten Kocholympiade in Erfurt 2012 holte sie die Goldmedaille. Mit ihr wird am Culinary World Cup im November in Luxemburg auf jeden Fall zu rechnen sein.

Wie auch die Schweizer Kochnationalmannschaft wurde das schwedische Team nach der Kocholympiade in Erfurt gänzlich neu zusammengestellt. Die neue schwedische Kochnationalmannschaft geht nicht aus Regionalmannschaften hervor, wie dies in der Schweiz jeweils der Fall ist, sondern die Mitglieder werden anhand eines Bewerbungsverfahrens ausgewählt. «Die vakanten Plätze schreiben wir wie bei einem Bewerbungsverfahren für einen Job aus. Wir luden zweiundzwanzig Köche ein, und vierzehn davon haben wir für das Team ausgewählt», sagt Jonas Franzén, Teamchef der amtierenden schwedischen Kochnationalmannschaft. «Die Equipe wird nach einem Jahr von vierzehn auf zehn Mitglieder reduziert. Wir kommunizieren dies jedoch bei Vertragsabschluss», ergänzt der Teammanager Anders Löfvenborg. Denn die Teammitglieder schliessen einen Vierjahresvertrag ab. «Es gibt Köche, die nach den vier

Jahren einen weiteren Vertrag unterzeichnen, andere steigen aus», sagt Jonas Franzén.

Im Gegensatz zur Schweizer Kochnationalmannschaft, die bereits im ersten Jahr den Salon Culinaire Mondial in Basel bestritt, nahm das schwedische Team im ersten Jahr in neuer Zusammensetzung nicht an Wettbewerben teil. Das Team widmete sich ganz der Entwicklung, Kreation und der Vorbereitung. In diesem Jahr praktizierten die Mitglieder zudem mentales Training und lernten ihr eigenes Verhalten in Stresssituationen besser kennen. Nach dieser Vorbereitung wird sich die schwedische Kochnationalmannschaft im November am Culinary World Cup in Luxemburg erstmals mit anderen

Teams messen. «Das Jahr darauf, 2015, werden wir ein bis zwei Wettbewerbe bestreiten. 2016 steht dann der wichtigste Event, die Kocholympiade an, die erneut in Erfurt stattfinden wird», sagt Jonas Franzén.

Ein Jahr bevor der erste grosse Wettkampf ansteht, arbeitet jedes Mitglied ungefähr 20 Stunden pro Woche für die Kochnationalmannschaft, was ungefähr einem Zeitaufwand von 1.000 Stunden pro Jahr entspricht. Zudem trainiert das Team pro Monat fünf Tage gemeinsam. «Wir legen die fünftägigen Trainings immer auf die zwei freien Tage der Teammitglieder. Dadurch fehlen sie an ihrer Arbeitsstelle nur drei Tage pro Monat», sagt Jonas Franzén. Laut dem



Die Mitglieder der schwedischen Kochnationalmannschaft.

Teamchef sei dies für die meisten Arbeitgeber kein Problem, andere hingegen würden sich schwer damit tun. Wenn diese Situation eintrete, dann sei ein Stellenwechsel angebracht.

Die schwedische Kochnationalmannschaft ist laut Jonas Franzén vielen Schweden ein Begriff. «Damit unsere Equipe noch bekannter wird, nehmen wir an diversen Events in Schweden teil. Vor drei Wochen beispielsweise liefen wir einen Halbmarathon. Wir bestritten den Lauf in unseren Kochblusen mit dem Logo auf dem Rücken inmitten von 48.000 Läufern», sagt Teammanager Anders Löfvenborg. «Im August wird die Mannschaft an einem grossen Food Festival in der Stadt Skövde teilnehmen. Es wird dort für die Besucher ein kleiner Wettkampf stattfinden.»

Bernadette Bissig

www.kocklandslagat.se

SPONSOREN DER SCHWEIZER 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. Partner: CCA Angehrn, Cerutti il Caffè, Hero AG, HUG AG, Scana, Uncle Ben's.

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**