

Eine Frau mit Ausdauer

Für Elisabeth Albrecht, Gusto-Siegerin 2012 und seit einem Jahr Mitglied der Junioren-Kochnationalmannschaft, ist Teamarbeit und Lernen wichtig.



FILIPA PEIXEIRO

Es gibt Klischeevorstellungen von jedem Beruf. Auch von Köchen. Elisabeth Albrecht erfüllt sie garantiert nicht. Wer sich mit ihr trifft und sie nicht kennt, meint auf den ersten Blick, die Marketing-Managerin des Hotels vor sich zu haben. Adrett gekleidet, zierlich, dezent geschminkt, sehr freundlich und hilfsbereit. Dass die gebürtige Bayerin in dieses Marketing-Schema passt, ist aber kein Zufall. Bevor sie nämlich den Kochberuf erlernte, absolvierte sie die Ausbildung zur Hotelfachfrau in Regensburg in ihrer Heimat Burglengenfeld, wo die Eltern eine Bäckerei führen. Dann aber keimte bei ihr der Wunsch auf, in der Küche Fuss zu fassen. Aber wie das bei Elisabeth Albrecht so ist, halbe Sachen gibt es nicht. Sie suchte sich ihre Lehrstelle in der Schweiz und wurde im Zürich Marriott Hotel fündig. Dort erkannte man schnell, mit dem Azubi, wie die Lernenden in Deutschland heissen, eine Trouvaille gefunden zu haben. Thomas Kunz, Küchenchef im «Marriott» erklärt die Philosophie so, dass sie lieber einen Lehrling weniger in der Küche hätten, den aber gut betreuen wollen.

Elisabeth Albrecht begann ihre Lehre im «eCHO», dem Restaurant, welches die Schweizer Küche im Hotel am Zürcher Neumühlequai pflegt. Als Frohnatur galt sie im Betrieb, auch als wissbegierig. Kein Wunder, unterstützte sie Kunz, als die Lernende in Erwägung zog, am «gusto12», dem wichtigsten Lehrlingswettbewerb der Schweiz, teilzunehmen.

Auch der Zweite ist dabei

«Ich hatte in der Schule die Ausschreibung gesehen und dachte mir, da mache ich mit», erzählt sie. Sie könne ja nur daraus lernen, dachte sie sich. Weit gefehlt, das olympische Motto des «Mitmachen ist alles» passt nicht, wenn man den Wettbewerb nachher auch gewinnt. Worauf sie sich da eingelassen hatte, habe sie im Vorfeld nicht gewusst, erst als ihr Chef sie aufklärte. Den Prozess bis zur Eingabe nennt sie heute als sehr wichtig für sie. Austüfeln, probieren, die ganze Dokumentation machen: Dabei habe sie sehr viel gelernt, und ihr Fazit ist auch dementsprechend. «Ich würde es allen empfehlen mitzumachen, auch wenn man keine Wettbewerbs Erfahrung oder keinen Zugang zur Kochkunst hat», sagt Albrecht.

Der gusto-Wettbewerb öffnete Türen, vor allem die zur Junioren-Kochnationalmann-

schaft. Man wurde auf ihr Talent aufmerksam, und so ist sie seit über einem Jahr Mitglied des Teams. Mit Yannik Hollenstein ist mittlerweile auch der Zweitklassierte des damaligen Wettbewerbs dabei. Elisabeth Albrecht ist die einzige Frau im Team und fühlt sich wohl und aufgehoben. «Wir haben ein super Team, wir verstehen uns untereinan-

der ausgezeichnet». Die gute Aufnahme ins Team hat mit ihrer Art zu tun, denn ihre Stärken passen perfekt. «Ich bin sehr hilfsbereit, habe Ausdauer und Geduld, bezeichne mich als fröhlich und offen», sagt sie über sich selber. Diese Eigenschaften, gerade die Ausdauer, seien für das Team sehr wichtig, denn öfters beginne man von neuem, probiere etwas aus, verwerfe wieder, bis es dann stimmt. Ihre gute Akzeptanz spürt man bei jedem Testlauf – auch wieder am letzten Wochenende.

Momentan laufen die Vorbereitungen für den Culinary World Cup in Luxemburg vom November dieses Jahres, und am Testlauf präsentierte sich das Team als sehr homogen. «Ich habe natürlich noch nicht die Erfahrung eines Mario Garcia und Ale Mordasini», sagt sie zwar, aber sie lerne laufend. Da ist sie wieder, die Wissbegier der 23-Jährigen, die sie so auszeichnet.

Verständnis für Abläufe

Die Erfahrung macht sie aber nicht nur in der Junioren-Kochnationalmannschaft, sondern auch an ihrer Stelle im Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken. Sie ist dort im Gourmetrestaurant La Terrasse eingesetzt, wo vorher auch Teammitglied Yannik Mumenthaler arbeitete. Ihr gefällt es an ihrer neuen Arbeitsstelle, die sie seit letztem Herbst hat, ausgezeichnet. «Ich habe keine Mühe, dass das Hotel so gross ist», erzählt Elisabeth Albrecht. Dank ihrer Erstausbildung wisse sie, wie ein Hotel funktioniert und könne auch die Abläufe und die Kundenwünsche nachvollziehen.

Den Wechsel von Zürich nach Interlaken hat sie problemlos überstanden. «Viel anders ist es nicht, einfach mehr in der Natur», sagt sie und lacht. Ihr Vorhaben, alle guten Restaurants und Bars einmal besucht zu haben, fällt im Berner Oberland leichter als in Zürich. Da ihr Freund, Concierge, am gleichen Ort arbeitet, hat sich wenig verändert. «Die Arbeitszeiten zu koordinieren, ist gleich, ob in Zürich oder Interlaken.» Und wenn sie nicht gleichzeitig frei haben, wisse sie sich schon zu helfen. Das heisst dann vor allem, für die Junioren-Kochnationalmannschaft zu trainieren. «Ich werde auch vom neuen Arbeitgeber sehr unterstützt», lobt sie Küchenchef Lukas Stalder und seine Crew. Und wenn's dann wirklich noch Freizeit gibt, joggt sie durch Interlaken oder wandert über Hügel, Berge und Täler. Beat Waldmeier



HOTEL MARRIOTT ZÜRICH

Das Hotel Marriott Zürich gehört mit seinen 264 Zimmern zu den grössten Hotels in Zürich. Mit dem Thai-Restaurant White Elephant, dem auf Schweizer Küche spezialisierten «eCho» und der Bar & Lounge 42 bietet das Hotel internen und externen Gästen einiges. Auch der Seminarbereich gehört zu den Schwerpunkten im Haus, 15 Räume zeugen von einem grossen Angebot. General Manager ist Daniel Lehmann.

www.zuerichmarriott.ch

EHEMALIGE IM GESPRÄCH



Carlos Egli, Rütihof, pensionierter Berufsschullehrer, 1993–95 und 1998/99 in der Kochnationalmannschaft

Trick mit Chanel No. 5

H*GZ: Welche Erinnerung haben Sie an die Kochnationalmannschaft als Team?

Carlos Egli: Die Teamarbeit innerhalb der Mannschaft war in extremen Stresssituationen stets beeindruckend. Kollegialität und Freundschaften, die bis zum heutigen Tag anhalten. Sich im Ausland rasch neuen Situationen und Gegebenheiten anpassen.

H*GZ: Welche Bedeutung hat die Nationalmannschaft auf Ihrem beruflichen Werdegang?

Egli: Vor allem bei den Lernenden stiess die Tätigkeit in der Kochnationalmannschaft auf grosses Interesse. Durch meine Tätigkeit wurde ich auch an internationalen Kochkunstausstellungen als Juror nominiert.

H*GZ: Haben Sie eine spezielle Erinnerung an einen Anlass oder ein Ereignis?

Egli: Davon gibt es viele. Singapur 1998: Als Schweizer Spezialität wollten wir im warmen Programm Schweizer Kaninchenrückenfilets servieren. Die Einfuhr von Kaninchenrücken wurde uns von der Behörde in Singapur verweigert, das Menü war zu diesem Zeitpunkt bereits gedruckt. Als ich dann die Kaninchenrücken als Schweizer Haifischrücken (Swiss shark racks) umdeklariert habe, hat alles geklappt und die Importbewilligung wurde umgehend erteilt. Chicago 1999: Wir wollten unbedingt ein paar Terrinen und Fleischspezialitäten fertig aus der Schweiz mitnehmen, der Import von Fleisch in die USA ist jedoch verboten. Wir haben die Terrinen in mehreren Beuteln vakuumverpackt, den letzten Vakuumbutel haben wir mit ein paar Tropfen Chanel No 5 ergänzt, das Ganze im Koffer verpackt mit kühlenden Coolpads. Resultat: die Hunde am amerikanischen Zoll konnten die Terrinen nicht erschnüffeln, und wir konnten problemlos mit unseren Exponaten einreisen.

H*GZ: Verfolgen Sie heute noch die Kochkunst?

Egli: Ab und zu, wenn ich die Gelegenheit dazu habe.

Neue Sponsoren



Hauptsponsor
des Schweizer Kochverbandes

Der Schweizer Kochverband freut sich über die Zusammenarbeit mit vier weiteren Firmen, welche den Verband und die Kochteams unterstützen.

Hauptsponsor des Kochverbandes wird «Electrolux Professional AG», einer der führenden Hersteller von Küchengeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz. Neue Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft sind der Fruchtmarkhersteller Les vergers Boiron, der Gewürzveredler Wiberg und die Gastromesse Zagg.



WIBERG



Partner der Schweizer
Junioren-Kochnationalmannschaft

DIE SPONSOREN DER JUNIOREN-KOCHNATIONALMANNSCHAFT

Hauptsponsoren: SBB, SWICA Gesundheitsorganisation, Electrolux Professional AG. Co-Sponsoren: Emmi Food Service, Traitafina AG. Ausrüster: Bragard, Gastrolmpuls, KAI, Weinbau Hartmann. Partner: BOIRON, WIBERG, Prodega/Growa/Transgourmet, ZAGG.