

## «Ich will es können»

Jasmin Enzler ist die neue Assistentin der Schweizer Kochnationalmannschaft. Sie wird Pâtissier Pascal Inauen unterstützen.



Jasmin Enzler ist die neue Assistentin Pâtisserie der Schweizer Kochnationalmannschaft.

Am Anfang war alles einfach. Rolf Münners Atelier «Swisspastrydesign» war schon länger mehr als nur ein Produktionsbetrieb für innovative Dessertprodukte, nämlich gleichzeitig auch Ausbildungsort für die Pâtissiers der Junioren-Kochnationalmannschaft. Es begann mit Denise Minnig, inzwischen Münners Stellvertreterin, und ging weiter mit Yannick Hollenstein, der seit September im bernischen Rüeggisberg mitarbeitet und bei den Junioren für die Dessertsachen zuständig ist.

Der Ostschweizer konnte dabei auf die Hilfe von Mitarbeiterin Jasmin Enzler zählen, die als Dritte der Berufsweltmeisterschaft 2011 in London in der Confiserie ihre Qualitäten bereits bewiesen hatte. So weit, so klar, bis Vanessa Schnyder als Assistentin von Pascal Inauen in der Schweizer Kochnationalmannschaft demissionierte und Teamchef Sascha Müller die Ostschweizer Konditorin-Confiseurin kontaktierte. Schon einmal hatte man sie angefragt, bei Wettbewerben mitzukochen, aber da klappte es beruflich nicht. «Man kann nicht gleichzeitig in einem Sternebetrieb tätig sein und in einem Kochteam mitarbeiten», begründet sie ihre damalige Absage.

### «Er hat einen anderen Stil»

Jetzt ist alles anders, also sagte sie kurz vor dem Singapur-Testlauf von Mitte Januar in Bern zu. Damit kam es zu einer Konkurrenzsituation, hätte man zumindest annehmen können. Aber sowohl Hollenstein als auch Enzler winkten ab. «Er hat einen anderen Stil und auch eine andere Aufgabe bei den Junioren als ich», sagt Enzler. Sie sei für Schaustück und Pralines als Hilfe für Pascal Inauen zuständig, für die kalte Pâtisserie sei in der Kochnationalmannschaft Thomas Bissegger verantwortlich. «Wir sind keine Konkurrenz», sagt auch Hollenstein, der froh ist, sich mit seiner Arbeitskollegin austauschen zu können. Und beide finden: «Wir kämpfen ja beide für das Gleiche, ob Jung oder Alt, nämlich für einen Spitzenkampf der Schweizer Gastronomie an den internationalen Koch-Wettbewerben.» Der Ausdruck «Jung oder Alt» ist in die-

sem Zusammenhang etwas holperig bzw. fast falsch, denn zwischen Hollenstein und Enzler liegen gerade mal zwei Jahre. Allerdings hat die 22-Jährige im Gegensatz zu Hollenstein Konditorin-Confiseurin gelernt, kann also dem Jungspund problemlos den einen oder anderen Tipp geben.

### Airbrushen als Ziel

Seit Juli 2013 arbeitet sie bei Rolf Münner, weil sie die Abwechslung sucht. «Bei mir muss jeder Tag anders sein.» Und sie hat eine weitere Eigen-

schaft: Am liebsten will sie alles können und das möglichst perfekt. Das Airbrushen ist so etwas. «Ich möchte Airbrush-Bilder machen können», sagt sie und legt sich da ins Zeug. Notfalls auch in ihrer privaten Zeit. Sie liebt die Herausforderung und zeigt enormen Lernwillen, was Rolf Münner an ihr sehr schätzt. Vor allem aber liebt sie den Wettkampf.

Nach dem Erfolg bei den Berufsweltmeisterschaften strebte sie die Teilnahme an den Swiss Chocolate Masters an, hat diese jetzt aber zugunsten der Kochnationalmannschaft aufgegeben. Wenn sie etwas mache, dann richtig

und beide Wettbewerbe wären schon des Guten etwas zu viel. In ihren zwei freien Tagen nach dem Testlauf hat sie bereits Silikonformen ausprobiert und Ideen gewälzt. Dass sie damit eine interne Konkurrenz zu Inauen wird, davon will Enzler nichts wissen. Es sei im Gegenteil mehr ein gemeinsames «Wir-machens». «Pascal braucht manchmal ein bisschen Druck», sagt Enzler schmunzelnd. Das sei im übrigen seine Aussage und nicht ihre. Sie hätten sich schon ausgetauscht und beide gefunden, dass sie einander zu Höchstleistungen treiben könnten. Sie selber sei sehr flink, kreativ und habe recht grossen Ehrgeiz. «Wenn ich etwas will, ziehe ich es durch.»

### Zukunftspläne

Die Zukunft nach ihrer Zeit bei Rolf Münner und der Kochnationalmannschaft ist für Jasmin Enzler noch nicht sehr konkret. «Pläne habe ich keine, höchstens Ideen», sagt die gebürtige Rapperswilerin. Sie wolle später etwas Eigenes aufbauen. «Eine normale Confiserie oder ein gewöhnliches Restaurant wird es sicher nicht sein.» Aber zusammen mit ihrem Freund, der im Restaurant Schöngrün im Paul-Klee-Zentrum in Bern kocht, könnte sie sich gut vorstellen, ein Catering auf hohem Niveau zu betreiben. «Einfach normal darf es nicht sein», unterstreicht sie noch einmal und lacht dazu verschmitzt.

Beat Waldmeier

### DIE SPONSOREN DER KOCHNATIONALMANNSCHAFT

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

## Die Vorfreude auf das Kochen in Singapur ist gross

Die Schweizer Kochnationalmannschaft reist in Kürze in den asiatischen Raum. Beim Menü hat das Team noch einige Retuschen angebracht, damit der Geschmack besser herüberkommt. Der Zeitdruck sorgte für Anpassungen.

Bald gehts los und die Schweizer Kochnationalmannschaft sitzt im Flugzeug nach Singapur. Aufregende Tage in einer fremden Umgebung stehen an. Für Teamchef Sascha Müller und Teamcaptain Roman Okle allerdings mischt sich in die Vorfreude auch ein bisschen Sorge, ob alles Material vor Ort ist und die Lebensmittel zur Verfügung stehen. «Wir sind auf Überraschungen gefasst», sagt Sascha Müller dazu.

### Programmwechsel

Es kommen auf die Teammitglieder aber auch strenge Tage zu mit wenig Schlaf. Dazu beigetragen haben auch die Organisatoren, welche das warme Programm um einen Tag vorverschoben haben. Damit bleibt zwischen dem kalten und warmen Programm nur wenig Zeit für die Vorbereitung und eine weitere Nacht mit wenig Schlaf ist angesagt. Begründet wurde die Verschiebung mit der Absage von drei Teams. Mit Australien, Japan, Hongkong, Thailand, Malaysia, Singapur, den Arabischen Emiraten und Neu-



SASCHA MÜLLER

hat versucht, die Vorbereitungen für seine Teammitglieder möglichst gering zu halten. Der Teamchef zeigt sich optimistisch für den Verlauf des Wettbewerbs.

seeland bleibt aber noch genügend Konkurrenz. Immerhin hat das Team so noch einen Tag mehr zwischen dem Programm und der möglichen Teilnahme am Final, dem «Battle of Lions». Allerdings bleibt da nicht mehr Zeit für die Vorbereitung, denn die Aufgabe wird erst am Vortag herausgegeben. Aber zumindest Ausschlafen und Aufräumen liegen so drin.

### Menü neu zusammengestellt

Das Team absolvierte schon Anfang Januar einen Problemlauf für das warme Programm. Die Erkenntnis daraus: Die Arbeitsabläufe müssen nicht wesentlich verändert werden. Das Menü wurde seither auch nicht mehr verändert, aber ein paar Anpassungen nahm das Team schon vor. «Wir haben Produkte neu zusammengestellt, damit sie aromatechnisch besser zusammenpassen, beispielsweise bei den Randen und der Rüeblikomposition», sagt Müller. Randen, Rüebli, Linsen und Senf sind Produkte, welche die Schweiz repräsentieren. Im Vorfeld bereitet es Kummer, «ob alle Lebens-

mittel, die wir bestellt haben, auch korrekt und pünktlich geliefert werden».

### Weniger Perfektionismus

Interessant wird auch sein, wie das Team den zweiten Anlass, diesmal in fremder Umgebung, verkraftet. Okle und Müller hatten das Ziel, dass sich das Team weder um logistische Probleme noch um Bestellungen kümmern musste. Aber dennoch bleibt die Belastung enorm mit drei grossen Wettkämpfen innerhalb von zwölf Monaten, auch für die Mitglieder und nicht nur für die Führung. Obwohl sie sich als Perfektionisten sehen, mussten sie erkennen, dass gewisse unwichtige Sachen nicht bis ins letzte Detail geplant und korrigiert werden konnten. «Wir mussten unsere Ressourcen auf das Wesentliche fokussieren, da der Aufwand der Planung so gross war, dass wir zu wenig Zeit für das Wesentliche, das Kochen, hatten», sagt Müller.

In der letzten Phase aber, seit das Material weg war, konzentrierte sich das Team auf die Perfektion der Arbeitsplanung, auch die Übersetzung der Rezepte auf Englisch lief noch. Diese Arbeiten für die Jury gehörten ebenso dazu wie die für die Broschüre, welche in Singapur dem Publikum abgegeben wird und schon jetzt vor Ort ist.

(bew)

### Gönner der Kochnationalmannschaften werden

In diesem Jahr stehen mit dem Wettbewerb in Singapur und dem World Culinary Cup in Luxemburg zwei wichtige Wettbewerbe auf dem Programm. Wollen Sie die Schweizer Kochkunst und die Schweizer Kochnationalmannschaften aktiv fördern und einen Beitrag zum Erfolg leisten? Mit einer Gönnerschaft können Sie nicht nur Support leisten, sondern werden auch ein Teil der ganzen Kochkunst, indem Sie exklusive Informationen über die Teams erhalten. Es gibt drei Arten von Gönnern, nämlich Gold-, Silber- und Bronzemember und zwar sowohl für die Kochnationalmannschaft als auch für die Junioren. Die Goldmember bezahlen mehr als 300 Franken und erhalten dafür eine exklusive Flasche Wein von der Junioren- oder Kochnationalmannschaft und einen Fan-Schal. Wer bis zu 300 Franken bezahlt, erhält zusätzlich einen Schal. Bronzemember bezahlen bis zu 100 Franken. Die einbezahlten Gelder werden dem jeweiligen Team vollumfänglich zur Verfügung gestellt. (hgu)

www.hotelgastrounion.ch/de/skv