

Man kann nicht ewig Junior sein

Dieses Jahr kocht die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft noch in der aktuellen Zusammensetzung. Danach stehen Veränderungen an.

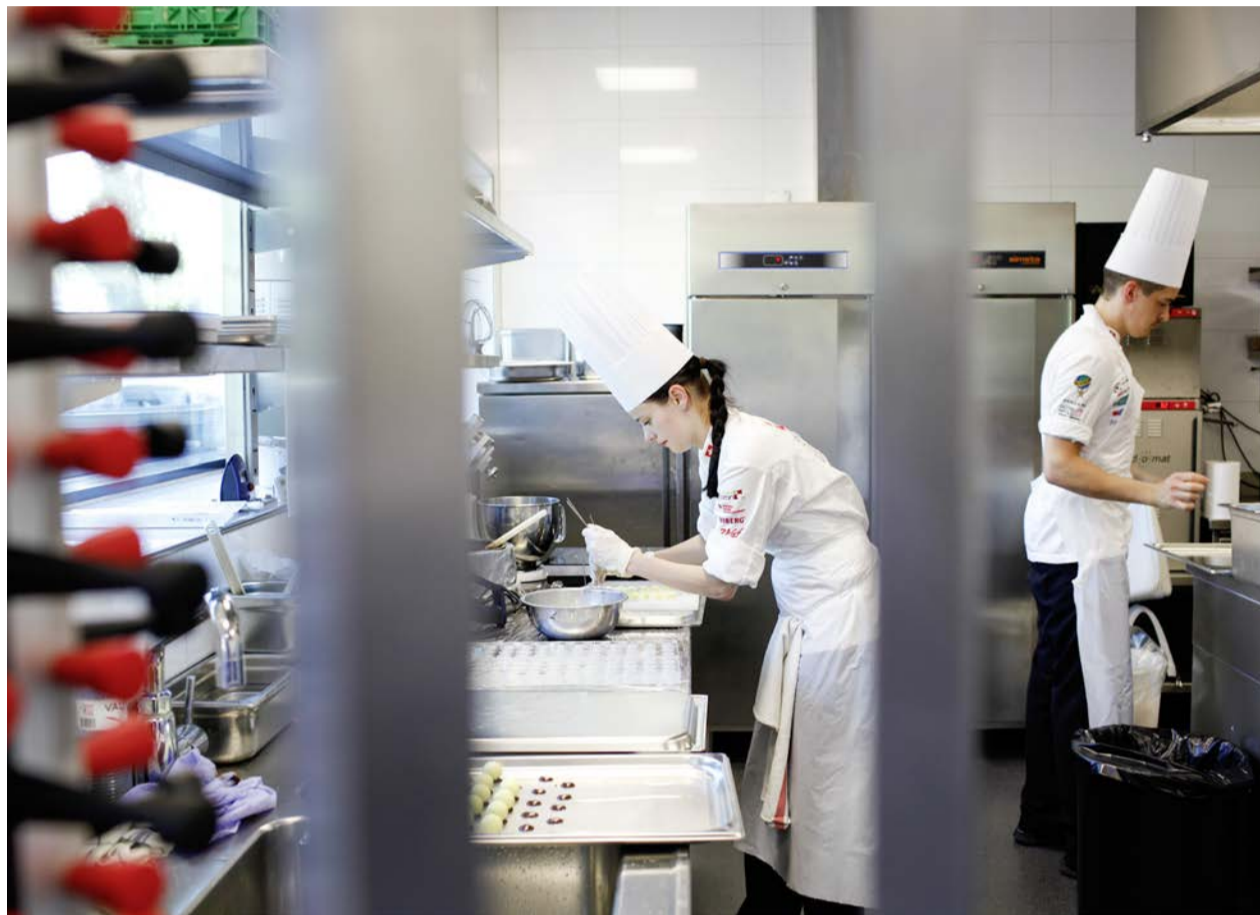
Mitte 20 ist Schluss. Die Mitglieder der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft müssen jeweils ans Aufhören denken, wenn sie sich auf das 25. Altersjahr zubewegen. Denn die Junioren dürfen gemäss WACS-Reglement bei Bestreiten von Wettbewerben den 25. Geburtstag noch nicht gefeiert haben. Da liegt es in der Natur der Sache, dass es immer wieder zu Veränderungen kommt. Und eine solche steht für das nächste Jahr an. Das aktuelle Team um Captain Mario Garcia, das im letzten Jahr am Culinary World Cup in Luxemburg den Weltmeistertitel holte, wird ab 2016 in dieser Form nicht mehr bestehen. Denn Mario Garcia, Ale Mordasini und Elisabeth Albrecht werden im laufenden Jahr die Altersgrenze überschreiten.

Für Yanick Mumenthaler, Yannick Holenstein, David Lanz und Joël Hösli wäre das Alter noch kein Problem. Ob sie weiterhin Teil der Junioren-Kochnationalmannschaft sein werden, ist noch offen und wird sich in den nächsten Wochen entscheiden. «Es wäre natürlich schön, wenn sich das eine oder andere Mitglied entscheiden würde weiterzumachen», sagt Daniel Schmidlin, neben Rasmus Springbrunn und Rolf Mürner einer der Coaches. «Doch man muss auch sehen, dass eine Mitgliedschaft in der Junioren-Kochnationalmannschaft einen enormen Zeitaufwand bedeutet», hält Daniel Schmidlin fest. Da blieben neben dem Job und der «Junioren-Nati» nicht mehr viel Zeit. Er könne es nachvollziehen, wenn sich Einzelne vermehrt auf ihren Job konzentrieren wollten. «Zudem muss der Arbeitgeber das Engagement in der Junioren-Kochnationalmannschaft auch unterstützen», sagt Daniel Schmidlin. Das sei natürlich nicht bei jedem Stellenwechsel gewährleistet.

Weiterhin im Dienste der Kochkunst?

«Ich hätte bei den Junioren gerne noch weitergemacht, doch ist das ja leider nicht möglich», sagt Ale Mordasini. Der ambitionierte Berufsmann ist seit Ende 2012 im Team. «Mit dieser Mannschaft habe ich etwas Einmaliges erleben dürfen. Es war eine tolle Zeit», sagt er. Der Zusammenhalt unter den Mitgliedern und die Zusammenarbeit mit den Coaches sei grossartig gewesen. Die Chemie habe einfach gestimmt.

Teamcaptain Mario Garcia war noch länger dabei. Seit 2010 ist er mit von der Partie. «Ich bin als Helfer eingestiegen. Doch bereits 2010 konnte ich aufgrund von Veränderungen in der Mannschaft mitkochen», sagt Mario Garcia.



Die Mitglieder der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft (im Bild Elisabeth Albrecht und Mario Garcia) dürfen nur bis 25 mitkochen.

FILIPA PEIXEIRO

So kam es, dass er bereits 2010 in Luxemburg, als sich das Team einen Weltmeistertitel holte, aktiv mitkochte. Seit 2011 führt er die Mannschaft als Teamcaptain. «Diese Aufgabe hat mir sehr viel gebracht. In Bezug auf Teamführung konnte ich enorm viel lernen», sagt Mario Garcia. Zudem habe er ein grosses Netzwerk knüpfen können. «Die Erfolge, die wir mit dem Team erzielt haben, lassen sich sehen, zwei Weltmeistertitel in Luxemburg und einen dritten Platz bei der Olympiade in Erfurt.» Das sei mit Sicherheit auch ein Plus im CV. Zudem motiviere es ihn persönlich enorm. «Ich konnte an Leistungsgrenzen gehen, wie das andere in dieser Form nicht erleben durften.» Auch er hätte gerne noch etwas weitergemacht in der Konstellation dieser Mannschaft, doch wie gesagt, das Alter.

Die für die Junioren-Nati zwar zu «alten», aber sonst noch jungen Talente bleiben der Kochkunst womöglich erhalten. Denn einige der Junioren sind laut Teamcaptain Mario Garcia sehr daran interessiert, in einer anderen Form weiterzumachen. Es seien Verhandlungen mit dem Schweizer Kochverband im Gange.

Dies bestätigt auch deren Geschäftsführer Andreas Fleischlin. In ein paar Wochen werde man mehr wissen. Unabhängig von diesen Verhandlungen kocht die Equipe 2015 noch in gewohnter Zusammensetzung. Im laufenden Jahr stehen für die Junioren keine Wettkämpfe an. Heuer bestreitet das Team «nur» vier Anlässe für das Tourneetheater «Das Zelt». An diesen Diners Spectacles verwöhnen sie das Publikum von «Das Zelt» zwischen den kulturellen Darbietungen mit ihren Kochkünsten.

Einer dieser kulinarisch-kulturellen Abende begeben sie zusammen mit der Schweizer Kochnationalmannschaft. Am 9. April werden die beiden Teams in Zürich ein Diner Spectacle bestreiten. «Wir übernehmen die Vorspeise, die Kochnationalmannschaft bereitet den Hauptgang zu und das Dessertbuffet richtet Rolf Mürner aus», sagt Daniel Schmidlin. Am 28. November in Luzern und am 15. Dezember in Bern kocht die Junioren-Kochnationalmannschaft dann wiederum alleine für die Diners Spectacles des Eventveranstalters «Das Zelt». Bereits am 4. März verzauberte die Junioren-Kochnationalmannschaft 120 Besucherinnen und Besu-

cher von «Das Zelt» in Chur mit einem Viergangmenü. Als Einstieg servierten sie ein Tatar mit warmem Eigelb und Sellerieespuma, danach folgte das dreigängige Weltmeistermenü.

Für die Diners Spectacles hat die Junioren-Kochnationalmannschaft bereits Zuwachs erhalten. Im Sinne der Nachfolgeregelung haben die Coaches fünf junge Berufsleute ausgewählt, welche die Junioren nun bei den Auftritten von «Das Zelt» begleiten. Einerseits können die «Aspiranten» so von den aktuellen Mitgliedern profitieren und andererseits haben sie die Möglichkeit ihr Können unter Beweis zu stellen. «Wir möchten so rasch wie möglich eine neue Mannschaft zusammenstellen», sagt Daniel Schmidlin. Ein neues Team funktioniert jeweils rasch, doch bis alles top laufe, brauche es halt doch über ein Jahr.»

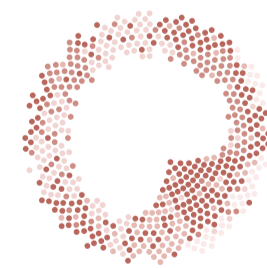
Grundsätzlich könne sich jeder interessierte junge Koch bewerben, sagt Rasmus Springbrunn. «Die meisten qualifizieren sich jedoch über Wettbewerbe wie beispielsweise den Gusto, über sehr gute Ausbildungsabschlüsse oder über Empfehlungen von Kollegen und Mitgliedern aus der Mannschaft.» Im letzten Dezember fand eine Schnupper Sitzung mit ersten möglichen Kandidaten statt. «Da haben wir den jungen Berufsleuten erklärt, was wir von ihnen erwarten und was sie von uns erwarten dürfen», erläutert der Coach. Nach der Igeho Ende November werde dann entschieden, wer definitiv aufgenommen werde. «Dieses halbe Schnupperjahr hilft beiden Seiten. Wir sehen, wie sie arbeiten und wie sie ticken. Die jungen Berufsleute können entscheiden, ob der Einsatz für die Junioren-Nati mit ihrem Leben vereinbar ist.» Bernadette Bissig

www.hotelgastrounion.ch

DIE SPONSOREN DER SCHWEIZER JUNIOREN-KOCHNATIONALMANNSCHAFT

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

Sponsoren und Partner Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft



Dank der Unterstützung unserer Sponsoren und Partner ist es uns möglich, diverse Berufswettbewerbe und Anlässe durchzuführen sowie die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaften professionell zu betreuen. Wir danken den aufgeführten Unternehmen für die erfolgreiche Zusammenarbeit.