

«Wir gehen neue Wege»

Die aktuelle Schweizer Kochnationalmannschaft amtiert noch bis Ende Jahr. Bereits laufen die Vorbereitungen für die Nachfolgeregelung.

Die Kochnati vertritt die Schweiz jeweils während zwei bis drei Jahren. Ende 2015 wird sich die amtierende Mannschaft auflösen. Wie der Schweizer Kochverband im Auswahlverfahren für die neue Equipe vorgeht, verriet Andreas Fleischlin, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbandes.



ANDREAS FLEISCHLIN setzt auf eine langfristige Planung im Auswahlverfahren der Schweizer Nationalmannschaften.

HGZ: Bis wann wird die neue Mannschaft definiert sein?
Andreas Fleischlin: Das wird ein laufender Prozess sein. Bis Spätsommer 2015 sollte das neue Team stehen.

HGZ: Die Kochnationalmannschaft rekrutierte sich bislang aus einem Regionalteam, das in den nationalen und internationalen Wettkämpfen am meisten Punkte gesammelt hatte. Zurzeit gibt es nur ein aktives Regionalteam, den Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL). Sind die Luzerner interessiert?

Fleischlin: Wir sind diesbezüglich seit längerem mit dem

Team, allen voran mit dem Teamchef Shaun Leonard und Teamcaptain Karin Lustenberger im Gespräch. Die Mannschaft ist an der Zukunft der Kochkunst sehr interessiert. Sie hat sich nun aber entschieden, weiterhin als Regionalteam aufzutreten und neuen Kochkunst-Interessierten in ihrem Regionalteam einen Platz anzubieten. Somit ermöglichen sie diesen,

das Kochkunsthandwerk von der Pike auf zu lernen.

HGZ: Das neue Team wird also aus den unterschiedlichsten Einzelkämpfern zusammengestellt und nicht aus einem gewachsenen Mannschaftsgefüge hervorgehen?

Fleischlin: Das ist korrekt. Diese Art der Rekrutierung praktizieren wir ja bereits seit langem bei der Junioren-Kochnationalmannschaft sehr erfolgreich und nun wird es auf die «Grossen» adaptiert. Dass verschiedene Gleichgesinnte herausragende Leistungen erbringen können, zeigt die Realität auch in vielen anderen Mannschaften. Sei dies in den Top-Kochkunstländern wie Schweden, Norwegen oder Hongkong oder auch in einem ganz anderen Bereich, dem Sport. Wichtig, denke ich, ist es, dass sich alle von Anfang an bewusst sind, dass es eine Mannschaft ist und dass Einzelkämpfer hier nicht zu ihrem Ruhm kommen.

HGZ: Wie läuft das Auswahlverfahren ab?

Fleischlin: Das ist sehr unterschiedlich. Nehmen wir die Junioren-Kochnati. In diese finden ja viele den Weg über den Gusto-Wettbewerb. Für die Kochnationalmannschaft hingegen werden wir das grosse Netzwerk des Kochverbands einsetzen. Einzelwettbewerbe sind auch immer sehr spannend. Und dann haben wir weiterhin die Regionen, wo Einzelmitglieder aus den Cercles, Amicals und Kochgilden den Sprung in die Nationalteams schaffen wollen. Selbstverständlich sind die Türen auch für Kochkunstinteressierte offen. Über die Qualifikation, sei die nun fachlicher

oder menschlicher Natur, entscheidet dann immer auch das Team mit.

HGZ: Bietet dieses neue Vorgehen Quereinsteigern mehr Chancen?

Fleischlin: Auch dies ist mit ein Grund für die Einzelpersonen-Rekrutierung. Mit dem neuen Verfahren sowie den angepassten Trainingseinheiten können wir auch potenzielle Mitglieder aus der Westschweiz und dem Tessin ansprechen.

HGZ: Wie setzt der Kochverband die Ressourcen aus der bestehenden Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft ein?

Fleischlin: Grundsätzlich werden zwei neue Teams zusammengestellt. Allen Mitgliedern aus beiden Teams steht eine weitere Mitarbeit in der Nationalmannschaft offen. Die viele Erfahrung, die beide Teams mitbringen, möchten wir so gut wie möglich weiterziehen.

HGZ: Mit wie viel Zeitaufwand muss ein Teammitglied rechnen?

Fleischlin: Wir gehen momentan von fünf Wochen Trainingscamp aus pro Jahr, jeweils montags bis samstags. Sowie in einem Wettbewerbsjahr die Wettkampfwoche. Anlässlich dieser Trainings, die auf mehrere Jahre vorausgeplant sind, erwarten wir eine einfachere Handhabung für alle Beteiligten.

HGZ: Welche Vorteile kann eine Mitgliedschaft für die Karriere eines Kochs bringen?

Fleischlin: Sehr viele: Teamfähigkeit, Führungserfahrung, das Arbeiten unter Druck. Da-

neben sind der Ausbau des eigenen Netzwerks auf internationaler Ebene sowie neue Möglichkeiten im Beruf auszuloten, zu nennen. Aber natürlich dürfen die vielen Erlebnisse, Erfolge und schönen Momente nicht vergessen werden.

HGZ: Wie sieht der Wettkampffahrplan der neuen Kochnati aus?

Fleischlin: Für Sommer 2015 ist die Findung der Mitglieder angesetzt. Ab Herbst 2015 startet die Planung für die Kocholympiade in Erfurt. Erfurt wird der erste Wettkampf sein, aber das ganze Projekt ist viel längerfristiger angesetzt. Wir möchten in die Zukunft investieren und das braucht Zeit. Wir gehen hier bei allem neue Wege.

Interview: Bernadette Bissig

www.hotelgastrounion.ch

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*

ANZEIGE



Gladiatoren der Küche unterstützt von Electrolux Professional

Als offizieller Hauptsponsor der Schweizer Kochnationalmannschaften sind wir stolz, unsere Teams auch 2015 auf ihrem Weg zu weiteren, internationalen Erfolgen zu begleiten.

 **thermaline**

Electrolux Professional AG
 Allmendstrasse 28 · CH - 6210 Sursee
 Telefon +41 41 926 81 81
 Telefax +41 41 926 81 80
professional@electrolux.ch
www.professional.electrolux.ch

 **Electrolux**