

Letzte Vorbereitungen für die Gala

Das Dîner Spectacle von «Das Zelt» ist für die Kochnationalmannschaft und die Junioren-Kochnationalmannschaft heuer das Grossereignis. Am 9. April bereiten sie gemeinsam ein Menü zu.

Rund 650 Gäste werden am 9. April in Zürich auf dem Kasernenareal zum grossen Gala-Event von «Das Zelt» erwartet. 250 von ihnen kommen auf Einladung von zwei Sponsoren in den Genuss eines Dîner Spectacle. Dabei werden sie von der Schweizer Kochnationalmannschaft und der Junioren-Kochnationalmannschaft verwöhnt. Seit Anfang Jahr laufen die Vorbereitungen für die Gala auf Hochtouren. Was noch zu tun ist und welches Menü die beiden Mannschaften aufstischen, darüber geben Teamchef Sascha Müller (Kochnati) und die Coaches Daniel Schmidlin sowie Rasmus Springbrunn (Juniorenkochnati) Auskunft.

HGZ: In gut einer Woche legen Sie an der Gala in Zürich gemeinsam los. Sind Sie schon ein wenig nervös?

Sascha Müller: Nein, überhaupt nicht. Wir freuen uns auf den Anlass, vor allem, weil unser Team wieder zusammenarbeiten kann.

Daniel Schmidlin: Wir sind auch nicht nervös. Wir freuen uns auf das Gala-Dîner. Wir hatten ja Anfang März in Chur für das Dîner Spectacle unseren ersten Auftritt. Es war ein super Anlass und wir wissen nun genau, wie es abläuft und die Küchen eingerichtet sind.

HGZ: Wie haben denn die Gäste in Chur auf das Menü der Juniorenkochnati reagiert?

Rasmus Springbrunn: Sie waren begeistert! Wir haben an diesem Abend unser Weltmeistermenü geschickt, ergänzt durch eine zusätzliche Vorspeise. Der Anlass war unser erster grosser Auftritt 2015 – und alles hat wunderbar geklappt.

HGZ: Nun kochen Sie am 9. April in Zürich gemeinsam ein Menü. Wie sieht eigentlich die Zuteilung aus?

Müller: Ich habe Anfang Jahr mit Daniel Schmidlin Kontakt aufgenommen und ihm angeboten, dass wir von der Kochnati den Hauptgang übernehmen. Somit könnte die Juniorenkochnati die Vorspeise schicken, da sie zwei gleiche Produkte verwendet, die wir im Hauptgang ursprünglich eingeplant hatten. Wir haben den Hauptgang nun noch etwas angepasst.

Schmidlin: Wir waren mit Saschas Vorschlag einverstanden. Das Dessertbuffet erstellt übrigens Rolf Mürner.

HGZ: Können Sie uns das Menü schon verraten?

Schmidlin: Natürlich. Wir bereiten als Vorspeise ein Zanderfilet mit Zitronenmarmelade und Kräuter-Speck-Mie-de-Pain vor. Dazu gibt es kalt mariniertes Tatar mit Pfefferbrühe und Puffer mit Stangensellerie-Apfel-Salat.

Müller: Unser Hauptgang umfasst ein Kalbsnierenstück mit Kräutern und Bündner Rohschinken, hausgemachte Steinpilzwurst, gedämpftes



250 VIP-Gäste des Dîner Spectacle in Zürich dürfen an festlich gedeckten Gala-Tafeln Platz nehmen.

Wonton mit geschmorter Rindsschulter und schwarzem Knoblauch, Steinpilzschaumsauce sowie eine geräucherte Kartoffelkreation mit Sauerrahmkern, Pfälzer Karotten und Cocobohnen.

Springbrunn: Unser dritter Juniorenkochnati-Coach Rolf Mürner präsentiert 30 bis 40 Dessertkreationen in Fingerfood-Grösse, zahlreiche davon mit flüssigem Kern. Dazu gibt es frische, vor den Gästen mit Stickstoff zubereitete Glace.

HGZ: Wie haben Sie sich neben der gemeinsamen Menüplanung bislang auf die Gala vorbereitet?

Müller: Wir haben Geschirr und weiteres Equipment organisiert, bereits «Das Zelt» besichtigt und mit dem Team die Abläufe besprochen. Mit Daniel Schmidlin gab es überdies kurze Abstimmungen per Telefon. Da jedes Team einen eigenständigen Gang hat, konnten wir die Vorbereitungen gut trennen.

Schmidlin: Beide Teams haben zuerst das Menü angeschaut und geplant. Denn es ist unabdingbar, dass alles reibungslos abläuft und die Organisation sowie Zusammenarbeit stimmen.

HGZ: Welches sind an einem so grossen Anlass für Sie die grössten Herausforderungen?

Springbrunn: Die Logistik und das Zeitmanagement sind recht herausfordernd. Es sind

ja immerhin 250 Gäste mit einem Mehrgangmenü zu verpflegen – und das ist natürlich recht aufwendig.

Müller: Wir bereiten für den Hauptgang eine Kartoffelkreation zu. Diese müssen wir laufend frisch backen. Das sehe ich als Knackpunkt. Der Rest sollte kein grosses Problem sein.

HGZ: Sie kochen nicht jeden Tag in einem Zelt. Welche Infrastruktur steht Ihnen dort zur Verfügung?

Müller: Uns steht ein Zeltanbau zur Verfügung, der genug Platz bietet, um alles vorzubereiten. Im Anbau gibt es auch eine kleine Küche, in der wir alles fertigen können. Teller und diverses Equipment stellt uns Migros Catering zur Verfügung.

Springbrunn: Die Infrastruktur ist insgesamt sehr gut. Die Räumlichkeiten sind genügend gross und alle notwendigen Geräte, welche wir im Voraus bestellen konnten, sind vorhanden. Falls etwas zusätzlich gebraucht wird, sind die Verantwortlichen von «Das Zelt» sehr hilfsbereit und organisieren es. Ich kann jetzt schon sagen: Es ist eine schöne Zusammenarbeit, die grosse Freude bereitet. Und ehrlich gesagt, denke ich, dass es auch für die Mitarbeiter vor Ort spannende Anlässe sind.

HGZ: Zum Schluss: Wie sieht das Tagesdrehbuch Ihrer beiden Teams am 9. April aus?

Müller: Wir werden natürlich schon vor dem

9. April das meiste produzieren und vorbereiten. Am Gala-Tag selbst werden wir in Sursee alles in den Lastwagen laden und dann nach Zürich fahren, so dass wir im Laufe des Vormittags vor Ort ankommen. Mit dem ganzen Team erfolgt dann eine Besichtigung und eine kurze Besprechung. Anschliessend wird das Material ausgeladen, und wir fangen an, uns einzurichten. Vor dem Abendanlass werden wir noch etwas essen, die Schickstation einrichten und letzte Handgriffe besprechen.

Schmidlin: Bei der Junioren-Kochnationalmannschaft wird es so sein, dass wir das Küchenmaterial am Vorabend in den Lastwagen laden und am 9. April nur noch die vorbereiteten Gerichte hineinverfrachten. Wir werden gegen Mittag in Zürich sein, die Küche einrichten, die Lebensmittel korrekt verräumen und eine gute Mise en place für die Fertigung sicherstellen. Um 15 Uhr ist eine Hauptprobe, bei der wir im Zelt auflaufen. Anschliessend werden die Gerichte in der Küche vorbereitet, so dass alles später nur noch geschickt werden muss. Punkt 18.47 Uhr gehen die ersten Teller über den Pass. Sobald die Vorspeise geschickt ist, wird aufgeräumt. Beim Hauptgang helfen wir der Kochnationalmannschaft. Auch zum Abschluss des Menüs, beim Dessertbuffet, greifen wir Rolf Mürner unter die Arme. Zum Schluss muss noch die Küche gereinigt und unser Material verladen werden. Anschliessend fahren wir zurück nach Witzwil. Aber ausgeladen, gereinigt und verräumt wird erst am nächsten Morgen.

Jörg Ruppelt

DIE SPONSOREN DER KOCHNATIONALMANNSCHAFT

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

DIE SPONSOREN DER JUNIOREN-KOCHNATIONALMANNSCHAFT

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

ANZEIGE



Kochen auf höchstem Niveau. Emmi – offizielle Co-Sponsorin der Schweizer Junioren Kochnationalmannschaft. Qualität, die inspiriert. www.emmi-food-service.ch