

## Die Kochkunstelite erleben

Beim Dîner Spectacle von «Das Zelt» hatte der Lernende Daniel Salzmann die Gelegenheit, bei der Junioren-Kochnationalmannschaft mitanzupacken.

Daniel Salzmann absolviert eine Kochlehre im Hotel Hirschen in Langnau im Emmental. Letzten September gewann der «Drittjahrstift» den Lernendenwettbewerb in Burgdorf. Die Hotel & Gastro Union, welche die Lernendenwettbewerbe unterstützt, ermöglichte dem Sieger, einen Tag lang hinter die Kulissen der Junioren-Kochnationalmannschaft zu schauen. So geschehen an einem Donnerstag Anfang April. An diesem Tag bestritten die Junioren-Kochnationalmannschaft und die Schweizer Kochnationalmannschaft gemeinsam das Catering für den Eventveranstalter «Das Zelt» in Zürich.

Rund 650 Gäste waren am 9. April in Zürich auf dem Kasernenareal beim grossen Gala-Event von «Das Zelt» mit von der Partie. 250 von ihnen kamen neben den kulturellen Darbietungen zusätzlich in den Genuss eines Dîner Spectacle, an dem sie von der Schweizer Kochnationalmannschaft und der Junioren-Kochnationalmannschaft verwöhnt wurden.

Die beiden Mannschaften hatten sich das Menü aufgeteilt. Die Junioren übernahmen die Vorspeise, ein Zanderfilet mit Zitronenmarmelade und Kräuter-Speck-Mie-de-pain. Dazu gab es kalt mariniertes Tatar mit Pfefferbröche und Puffer mit Stangensellerie-Apfel-Salat. Die Kochnati war für den Hauptgang verantwortlich, ein Kalbsnierstück mit Kräutern und Bündner Rohschinken, hausgemachte Steinpilzwurst, gedämpftes Wonton mit geschmorter Rindsschulter und schwarzem Knoblauch, Steinpilzschauwsauce sowie eine geräucherte Kartoffelkreation mit Sauerrahmkern, Pfälzer Karotten und Cocobohnen. Rolf Mürner, einer der drei Coaches der Junioren, verantwortete das Dessertbuffet: ungefähr 40 Dessertkreationen in Fingerfood-Grösse und frische, vor den Gästen mit Stickstoff zubereitete Glace.

### Beindruckt von der Ruhe

«Der Tag mit der Junioren-Kochnationalmannschaft war toll. Es war alles bestens organisiert», erzählt Daniel Salzmann. Besonders beeindruckt hat den Emmentaler die Ruhe des Teams. «Von Anfang an wussten alle, was sie machen mussten. Jeder Handgriff sass», sagt er. Jeder habe jedem geholfen, ein richtiges Team eben. «Die Atmosphäre war locker und entspannt, aber konzentriert.» Er sei sogar von einem der



Daniel Salzmann (1. kniend) durfte die Junioren-Kochnationalmannschaft einen Tag begleiten.

Teammitglieder mit dem Auto abgeholt worden und habe nicht selber mit dem Zug nach Zürich fahren müssen. Besonders gefallen hat ihm, dass er mithelfen durfte. «Es war grossartig, dass ich mitanpacken durfte. Ich habe mir vorgestellt, dass ich vielleicht nur dabeistehen und zuschauen dürfte», sagt der angehende Koch. Aber das sei überhaupt nicht der Fall gewesen. Gleich von Anfang an wurde er in die Arbeit miteinbezogen.

«Gegen Mittag sind wir in Zürich auf dem Kasernenareal eingetroffen und haben die Küche eingerichtet, die sich in einem Nebenzelt befand. Dann mussten wir die Lebensmittel korrekt verräumen und eine gute Mise-en-place für die Fertigung der Vorspeisen machen.» Um 15 Uhr sei eine Hauptprobe angesetzt gewesen.

«Anschliessend durfte ich bei der Vorbereitung der Gerichte mithelfen. Später musste dann alles nur noch geschickt werden», sagt Daniel Salzmann. Alles sei ganz ruhig und konzentriert abgelaufen. Natürlich, als es auf zehn vor sieben zugegangen sei – Punkt 18.47 Uhr mussten die ersten Teller über den Pass –, sei es schon hektischer geworden. «Aber das ist ja normal», sagt der Kochlernende, bei dem schon ganz der Profi zum Vorschein kommt. Sobald

die 250 Vorspeisen geschickt waren, wurde aufgeräumt. «Beim Hauptgang halfen die Junioren der Kochnationalmannschaft. Und ich durfte zuschauen.»

### Ein grossartiges Erlebnis

Für das Dessertbuffet hatte Rolf Mürner das Zepter in der Hand. «Die Teammitglieder haben ihn bei der Vorbereitung des Buffets unterstützt. Und auch ich konnte wiederum mithelfen», sagt Daniel Salzmann. Gerade dieser süsse Teil dürfte für ihn besonders interessant gewesen sein. Nach Abschluss des laufenden dritten Lehrjahres wird er eine Zusatzausbildung als Bäcker/Konditor/Confiseur absolvieren. «Alles auf einmal», wie er lachend erzählt.

«Zum Schluss reinigten wir die Küche und verladen das Material. Anschliessend fuhr das Team zurück nach Witzwil, wo die Mannschaft am anderen Morgen alles ausgeladen, gereinigt und verräumt hat.»

Der Tag hinter den Kulissen der Junioren-Kochnationalmannschaft war ein grossartiges Erlebnis für Daniel Salzmann. «Ich fühlte mich sofort gut aufgehoben und am Ende durfte ich sogar auf die Bühne», sagt der 18-Jährige. Alle

hätten sich um ihn gekümmert und Zeit für seine Fragen gehabt, insbesondere Daniel Schmidlin, einer der drei Coaches. Dieser meint dazu: «Es war toll, Daniel Salzmann hier bei uns zu haben. Er war sehr interessiert und motiviert. Für uns ist es zwar ein kleiner Mehraufwand, aber es bereitet uns grosse Freude.» Denn es sei ihr erklärtes Ziel, das Interesse von jungen, motivierten Menschen zu wecken, erklärt Daniel Schmidlin.

Auf die Frage, ob ihn die Junioren-Kochnationalmannschaft reizen würde, sagt Daniel Salzmann, dass es ihn schon gluschten würde. «Die Teammitglieder haben mich beeindruckt. Sie leben für die Kochkunst und für ihr Team», sagt der junge Berufsmann, der neben dem Lernendenwettbewerb bereits zweimal am «gusto» teilgenommen hat. «Sie setzen jede freie Minute für das gemeinsame Projekt ein.»

Auch Daniel Salzmann will viel Zeit in seinen Beruf oder besser gesagt in seine Berufe investieren. Nach Abschluss seiner Zusatzlehren möchte er einige Zeit als Pâtissier im Ausland arbeiten, allenfalls auch auf einem Schiff. Bernadette Bissig

ZVG

### SPONSOREN DER BEIDEN SCHWEIZER KOCHNATIONALMANNschaften

Hauptsponsoren: SBB, Electrolux Professional, SWICA Gesundheitsorganisation;  
Co-Sponsoren: Emmi Food Service, TraitaFINA;  
Ausrüster: Bragard, Gastroimpuls, KAI, Weinbau Hartmann  
Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft: CCA Angehrn, Cerutti il Caffè, Hero, Hug, Scana, Uncle Ben's  
Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft: 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](http://www.emmi-food-service.ch)