

«Ich habe drei Rezeptbücher vollgeschrieben.»

**Elisabeth Albrecht bereiste zwölf Länder in acht Monaten.
Sie absolvierte Stages und besuchte Produzenten.**

Die 25-jährige Bayerin ist keine Unbekannte in der Kochkunstszene. Während gut zwei Jahren war die gelernte Hotelfachfrau, die ihre Kochlehre im Zürich Marriott Hotel absolvierte und anschliessend im Gourmetrestaurant des Victoria-Jungfrau Grandhotel & Spa arbeitete, Mitglied der Junioren-Kochnationalmannschaft. Dort war Elisabeth Albrecht für die Pâtisserie zuständig.

Anfang Februar dieses Jahres, zwei Monate nach dem Gewinn des Weltmeistertitels in Luxemburg im letzten November, machte sie sich auf eine achtmonatige Reise. Sie bereiste Thailand, Laos, Kambodscha, Vietnam, China, Südkorea, Japan, Malaysia, Singapur, Indonesien, Australien und Neuseeland.

HGZ: Elisabeth Albrecht, von Anfang Februar bis Anfang Oktober waren Sie in Asien und Ozeanien unterwegs. Wann ist die Idee für diese Reise kombiniert mit Stages entstanden?

Elisabeth Albrecht: Das war ein relativ spontaner Entscheid. Im Oktober des letzten Jahres, kurz vor der Weltmeisterschaft in Luxemburg, haben mein Freund und ich uns entschieden, diese Reise zu machen. Der Schweizer Kochverband hat mich in Bezug auf die Vermittlung der Stages enorm unterstützt. Georges Knecht, der selber während Jahren im Ausland gearbeitet hat, und der Geschäftsführer des Schweizer Kochverbandes Andreas Fleischlin waren grossartig. Sie haben mir so gut wie in jedem Land eine Kontaktperson vermitteln können. Ohne ihre Unterstützung wäre es mir nicht möglich gewesen, eine solche Reise zu realisieren.

HGZ: Wie sind Sie bei der Planung ihrer mehrmonatigen Reise vorgegangen?

Albrecht: Im Vorfeld habe ich alle Kontaktpersonen angeschrieben und angefragt, ob ein Stage überhaupt in Frage kommen würde. Da ich mich zeitlich noch nicht genau festlegen konnte, beschieden mir meine Berufskollegen, ich solle mich zwei bis drei Wochen vorher melden. Dann buchte ich alle Flüge, organisierte den ersten Stage im Thai Culinary Education Center in Bangkok und ab ging's. Wie vereinbart, meldete ich mich dann jeweils vierzehn Tage vor dem nächsten Stage bei den betreffenden Personen.

HGZ: Wie lange dauerten die Stages?

Albrecht: Die Dauer der Stages bewegte sich zwischen ein paar Tagen und vier Wochen. In Südkorea, Kambodscha und Vietnam konnte ich leider aufgrund der vielen Auflagen keinen Stage absolvieren. Doch dann besuchte ich mit meinen Berufskollegen vor Ort, die mir der skv vermittelt hatte, jeweils Produzenten, Märkte oder Schulen. Wie beispielsweise in Seoul, wo ich das Technical College besuchen konnte. In dieser Berufsschule absolvierten die Kochnati-



Elisabeth Albrecht mit dem Küchenchef Goh Wooi Cheat und seinem Team im Restaurant des Kempinski Hotel Beijing.

onalmannschaften Südkoreas ein nächtliches Training. Alle waren mit viel Leidenschaft und Hingabe dabei. Es war sehr schön, dabei sein zu dürfen. Auf den Märkten und bei den Produzenten hingegen entdeckte ich viele Produkte, die hierzulande noch nicht erhältlich sind.

HGZ: Was hat Sie auf Ihrer achtmonatigen Reise besonders beeindruckt?

Albrecht: Die Offenheit der Menschen, denen ich begegnet bin, hat mich sehr beeindruckt. Die Köche haben mir ohne zu zögern ihre Rezepte verraten. Ich habe in dieser Zeit drei Rezeptbücher vollgeschrieben.

**«Es gibt keine staatliche
Ausbildungen wie bei uns. Die
meisten lernen das Kochen on
the job.»**

HGZ: Gab es Dinge, die Sie irritiert haben?

Albrecht: In gewissen Ländern weicht das Verständnis für Hygiene sehr stark von unseren Vorstellungen ab. Da hatte ich schon meine liebe Mühe damit. In Bezug auf die Arbeitsmoral gab es von Land zu Land grosse Unterschiede (lacht). Japan stach da natürlich positiv heraus. Dort kommt die Arbeit ganz klar an erster Stelle.

HGZ: Wo haben Sie gewohnt?

Albrecht: Die Unterkünfte habe ich mir selber organisiert. Und ich habe natürlich immer die günstigsten Übernachtungsmöglichkeiten gewählt, da ich ja doch eine lange Zeit unterwegs war.

HGZ: Zwölf Länder, viele verschiedene Sprachen. Wie lief es mit der Verständigung?

Albrecht: Ich bin mit Englisch ziemlich gut durchgekommen. Gerade in China waren alle sehr bemüht. Das hätte ich nicht erwartet. Da, wo die Einheimischen des Englischen nicht so mächtig waren, verständigten wir uns mit Händen und Füssen. Zudem habe ich mir für jedes Land ein paar rudimentäre Sprachbrocken angeeignet, um wenigstens ein wenig kommunizieren zu können.

HGZ: Gab es grosse Unterschiede im Vergleich zum Küchenalltag in der Schweiz?

Albrecht: In China beispielsweise sind die einzelnen Arbeitsschritte aufgeteilt. So kümmert sich ein Koch etwa nur um das Schneiden des Fleisches, einer brät nur Gemüse im Wok, ein anderer bereitet nur die Dim Sum zu. Meines Erachtens fehlte den Köchen dadurch das Verständnis für das Produkt. In Japan hingegen ist es genau das Gegenteil. Die japanischen Köche haben durch ihre lange und sorgfältige Ausbildung ein ausserordentlich gutes Gespür für Lebensmittel.

HGZ: Wie ist es in den jeweiligen Ländern um die Ausbildung des Nachwuchses bestellt?

Albrecht: Es gibt keine staatlich geregelten Ausbildungen. Die meisten lernen das Kochen on the job. In letzter Zeit jedoch sind immer mehr Culinary Schools für Kochausbildungen entstanden. Viele grosse Hotels bieten intern eigene dreijährige Ausbildungen an.

HGZ: Koch ist bei uns immer noch eher ein Männerberuf. Wie sieht die Situation in den von Ihnen bereisten Ländern aus?

Albrecht: Der Kochberuf ist auch in den von mir bereisten Ländern eine Männerdomäne. Die Frauen sind untervertreten. Doch in den meisten Küchen, wo ich einen Stage absolviert habe, waren zwei bis drei Frauen tätig. Es ist nun halt mal ein anstrengender Beruf, der viele Frauen abschreckt.

HGZ: Werden Sie in nächster Zeit weitere Stages im Ausland ins Auge fassen?

Albrecht: Ja, auf jeden Fall. Beim nächsten Mal werde ich jedoch einen längeren Stage in nur einem Land absolvieren.

HGZ: Wie geht es bei Ihnen nun weiter?

Albrecht: Bis Ende Januar arbeite ich in der Bäckerei-Konditorei meiner Eltern in Burglenfeld (DE). Von meinem Vater lasse ich mich da in die Geheimnisse des Brotbackens und in die klassische Konditorei einführen. Daneben laufen verschiedene Projekte wie Kochen für Flüchtlinge und Kochdemonstrationen für Küchenstudios. Ab Ende Januar ist es dann Zeit für eine neue Herausforderung. Zurzeit prüfe ich diverse Angebote. (beb)

*Ambassador – Kochen im Ausland mit dem skv
Der Schweizer Kochverband skv unterstützt seine Mitglieder, die im Ausland Erfahrungen sammeln wollen. Wer Interesse hat, kann sein Dossier einsenden an:
kochverband@hotelgastrounion.ch*

www.hotelgastrounion.ch/de/skv/aktuelles

**DIE SPONSOREN
DER SCHWEIZER JUNIOREN-
KOCHNATIONALMANNSCHAFT**
Hauptonsoren: Electrolux
Professional AG, SBB, SWICA
Gesundheitsorganisation; Co-Spon-
soren: Emmi Food Service, Traitafina
AG; Ausrüster: Bragard, Gastroimpuls,
KAI, Weinbau Hartmann; Partner:
BOIRON, WIBERG, Prodega/Growa/
Transgourmet, ZAGG

ANZEIGE



Traitafina


Co-Sponsor der
Schweizer Kochnationalmannschaften

**Wir unterstützen das
Engagement
von Spitzenköchen**

Wir leben Genuss...

Traitafina AG | Niederlenzer Kirchweg 12 | CH-5600 Lenzburg | info@traitafina.ch | www.traitafina.ch | Tel. 062 885 21 21

SEIT 1890