



Das Berner Team interpretiert an der Koch-Olympiade traditionelle Gerichte wie die Berner Platte neu.

ZVG

## Die Berner sind zurück

Mit einem jungen Team will der Cercle des Chefs de Cuisine Berne an der Kocholympiade in Stuttgart vorne mitmischen.

Nachdem es einige Jahre ruhig war um das Kochkunstteam des Cercle des Chefs de Cuisine Berne (CCCB), will es nun wieder durchstarten. Bereits an den Kochwelt-

meisterschaften in Luxemburg 2018 war der CCCB durch Einzelaussteller Jonas Ingold vertreten, der im Hintergrund durch das Team unterstützt wurde. Nun hat das Team Blut geleckt und tritt an der Koch-Olympiade in Stuttgart im Februar wieder als Regionalmannschaft an. Aus den Erfahrungen in Luxemburg hat man gelernt und will es nun noch besser machen: «Wir haben unter anderem an der Grösse der einzelnen Teller sowie an der Kreativität der Formen gearbeitet. Das Hauptproblem war aber, dass man unsere kulinarische Herkunft nicht

erkannte. Das passiert uns nicht noch einmal», so Teamchef Patrick Ammann. Unterstützt wird das Team zusätzlich von Profis wie Rasmus Springbrunn, Beat Weibel, Marcel Schori und Sonja Hänni.

### Berner Platte neu interpretiert

Für das Olympia-Menü setzt der CCCB hauptsächlich auf Schweizer Produkte, vorwiegend aus der Region Bern. Einzig im Bereich Pâtisserie kommen auch exotische Produkte zum Einsatz. Ansonsten wird die internatio-

nale Jury in Stuttgart unter anderem die Belper Knolle kennenlernen und Saibling aus der Fischzucht in Rubigen/BE kosten. «Wir werden zudem traditionelle Berner Gerichte wie die Berner Platte oder den Berner Zwiebelkuchen neu interpretieren», verrät Patrick Ammann.

In Stuttgart will sich das Team an den Besten orientieren: «Wir haben ein Ziel vor Augen, wollen uns aber gleichzeitig keinen Druck aufbauen. Wir werden alles dafür tun, vorne mitzumischen. Letztlich hängt der Erfolg aber von vielen Faktoren ab. Wenn wir unser Bestes gegeben haben, sind wir zufrieden.»

### Neue Ausgangslage für die Regionalteams

Unabhängig vom Resultat in Stuttgart steht für Teamchef Patrick Ammann im Vordergrund, dass der CCCB endlich wieder ein Kochkunst-Team hat. «Die Erfahrung in Luxemburg hat uns zusammengeschweisst. Auf diesem ersten gemeinsamen Auftritt auf internationaler Bühne können wir nun aufbauen.»

«Seit die Schweizer Kochnationalmannschaft nicht mehr aus der besten Regionalmannschaft besteht, ist es schwieriger geworden, Interessierte zu finden», sagt er. Doch mittlerweile sieht er im neuen System keinen Nachteil mehr: «Talentierte Köche aus den Regionalmannschaften werden ihren Weg weiterhin in die Nationalmannschaft finden. Und die Regionalmannschaften haben so die Möglichkeit, sich anders zu positionieren.» So könne man näher am Puls des Gastes sein bei-

spielsweise mit Schauköchen bei verschiedenen Anlässen oder durch die vermehrte Zusammenarbeit mit Betrieben.

Nun stehen aber erst einmal die letzten Vorbereitungen für die Olympiade an. «Die grösste Herausforderung ist es, dass dieses noch junge Team als Einheit funktioniert», sagt Ammann. Dabei ist die Olympiade nicht das letzte Ziel, sondern ein wichtiger Schritt auf dem Weg zu einem etablierten Regionalteam. Ammann ist es wichtig, dass die Reise des Teams weitergeht: «Unser Weg ist nach Stuttgart noch lange nicht zu Ende.»

ANGELA HÜPPI

### Das Team

**Patrick Ammann**  
(Teamchef), Sous-chef  
«Elfenauпарк», Bern

**Jonas Ingold**  
Sous-chef, «Zum Löwen»  
Messen/SO

**Manuel Zünd**  
Küchenchef, «Oak Grill»  
Bürgenstock Resort  
Obbürgen/NW

**Philipp Thalman**  
Sous-chef, «Essort», Bern

**Cyril Bettschen**  
Junior Sous-chef, Hotel  
Einstein, St. Gallen

### Die Helfer

Lara Kilchenmann, Philippe  
Ruf, Nadine Kropf,  
Philemon Kleeb, Samantha  
Brunner, Jan Iseli,  
Max Seifritz, Frederik Joss,  
Stephanie Ebnöter,  
Andy Marchand



Mehr Informationen unter:  
[www.cccb.ch](http://www.cccb.ch)

ANZEIGE

## ZUKUNFTS TRÄGER BERUFSBILDNER DES JAHRES



«Es ist ein perfekter Anlass, um dem Berufsbildner etwas zurückzugeben und sich zu bedanken. Mit der Anmeldung zeigt man, dass die viele Arbeit des Berufsbildners geschätzt und auch gesehen wird.»

**Csilla Dobszay**, Lernende Kategorie Restauration

«Seit dem Gewinn wollen alle unsere Mitarbeiter noch mehr von ihrem Wissen weitergeben als zuvor. Das führt zu einem wunderbaren Arbeits- und Ausbildungsklima im Betrieb.»

**Fabian Aegerter**, Berufsbildner des Jahres 2019 in der Kategorie Restauration



## DEIN BERUFSBILDNER IST DER BESTE? DANN MELDE IHN JETZT AN!

### Mitmachen lohnt sich!

- Deine Chance, deinem Berufsbildner auf besondere Art und Weise Danke zu sagen!
- CHF 10'000.– Preisgeld pro Kategorie zu gewinnen!
- Alle Nominierten und deren Lernende nehmen an einer unvergesslichen Preisverleihung teil!
- Attraktive Sachpreise für dich!

### Kategorien

- Bäcker-Konditor-Confiseur
- Fleischfachmann
- Koch
- Restaurationsfachmann

Es werden nur Anmeldungen von Lernenden (ab 2. Lehrjahr) berücksichtigt. Detaillierte Teilnahmebedingungen auf [www.zukunftstraeger.ch](http://www.zukunftstraeger.ch)

Zugunsten des Leseflusses wird auf die Nennung der weiblichen Form verzichtet – selbstverständlich sind immer beide Geschlechter gemeint.



MELDE DEINEN BERUFSBILDNER JETZT AN!  
[WWW.ZUKUNFTSTRAEGER.CH](http://WWW.ZUKUNFTSTRAEGER.CH)  
Anmeldeschluss: 15. März 2020

TRÄGERSCHAFT



GASTRO SUISSE

PATRONAT



HOTEL &amp; GASTRO union sbpv

HOTEL &amp; GASTRO union skv

HOTELLERIE SUISSE



GOLD-SPONSOR



HAUPT-MEDIENPARTNER



MEDIENPARTNER



HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

