

# Alles für Gold in Stuttgart

Das Swiss SVG-Trophy-Team startet als Schweizer Catering-Nationalmannschaft an der Kocholympiade.

Den Tag der Siegerehrung der Swiss SVG-Trophy im Frühjahr dieses Jahres wird Marco Andres nicht vergessen. «Mein Team und ich wurden Zweite und waren im ersten Moment natürlich enttäuscht. Dann hiess es plötzlich: «Ihr seid trotzdem an der Olympiade der Köche dabei!»

Wie denn das? Für einen Moment sei man verwirrt gewesen, erinnert sich Marco Andres. Doch dann klärte die Jury auf: Weil das Gewinnerteam, die Schweizer Armeeköche, an der Kocholympiade bereits in der Kategorie Military starten, kommen die Zweiten nun als National Catering Team Schweiz zum Zuge. Und das ist Marco Andres' Hirslanden Culinary Team Bernoise.

Gut sieben Monate sind seitdem vergangen. Mittlerweile sind die Berner das offizielle Catering-Nationalteam der Schweiz und feiern ihrem Wettbewerb in Stuttgart entgegen. Ihren Auftritt haben sie am 15. Februar.

Zwei aus Bern, zwei aus Biel

Seit April habe sich einiges verändert, erzählt der 33-Jährige. Mit Stefanie Jenni sei eine Köchin zur Mannschaft gestossen. Nun umfasst die Kerntruppe vier Mitglieder. Neben Marco Andres und Pâtissière Miranda Fessler, beide vom Salem-Spital in Bern, sind das Tobias Jaberg und Stefanie Jenni, die zusammen in der Hirslanden-Klinik Linde in Biel tätig sind. Unterstützt werden sie von zahlreichen Helfern und zwei Coaches, die über reichlich Wettbewerbserfahrung verfügen. Einer von ihnen ist Reinhold Karl. Der frühere Nationalmannschaftskoch kennt als Juror die Commu-



Mehr Informationen unter:  
[www.svg-trophy.ch](http://www.svg-trophy.ch)



Das National Catering Team der Schweiz: (v.l.) Werner Kohler (Helfer), Stefanie Jenni, Miranda Fessler, Marco Andres und Tobias Jaberg (alle Teammitglieder), Markus Baumann (Administration) und Thomas Strausak (Ersatzkoch). PISTOR

nity-Catering-Wettbewerbe wie seine eigene Westentasche. Auf die Frage, wie er die Vorbereitungen des neuen Schweizer Teams beurteilt, sagt er kurz und bündig: «Super. Die Equipe hat sich in den Probeläufen gut entwickelt.»

Fingerfood statt Salatbuffet

Ähnlich sieht es Dominic Bucher. Der Ex-Wettbewerbskoch ist wie Reinhold Karl nah beim Team und gibt Degustations-Feedbacks. «Die Gerichte sind sehr gut», sagt er. «Momentan gilt es, die Abläufe und die Serviceorganisation noch zu optimieren.»

Das Thema am Wettbewerb in Stuttgart heisst «Wurzeln». An der WM in Luxemburg 2017 galt es noch, ein Salatbuffet zum Selberschöpfen vorzubereiten. Diesmal, so Marco Andres, werden zum Auftakt Fingerfood auf Gourmetlöffeln, Shots in Weckgläsern und Glasbowlen, gefüllt mit Salat, gefordert. Fixfertig angerichtet für 120 Gäste. Anschliessend schöpft das Team ein

Fleisch-, Fisch- oder Vegi-Gericht, je nach Gästewahl. Das Dessert wird wieder fixfertig angerichtet.

**«Wir konzentrieren uns auf den Geschmack und die Farben der Komponenten.»**

MARCO ANDRES, TEAMCHEF

Pro Gast beträgt der Warenaufwand fünf Euro: ein Knackpunkt für das Schweizer Team. «Wir werden ein Duo von Kalb und Rind verwenden, natürlich nur Second Cuts», verrät Teamchef Marco Andres. Beim Fisch werde man auf Zander, beim Vegi-Gericht auf eine Rösti-Variation setzen. Fünf Stunden hat das National Catering Team der Schweiz Zeit für das Kochen der Gerichte. Die Servicezeit beträgt am Wettbewerb rund 90 Minuten. Schwierig sei es abzuschätzen, wie viele

Fleisch-, Fisch- und vegetarische Gerichte von den 120 Gästen verlangt werden. Müsse man von einem Gericht am Ende zu viel entsorgen, schlage das mit Punkt abzügen zu Buche. Food Waste sei am Community-Wettbewerb ein grosses Thema, sagt Marco Andres.

Alle Lebensmittel wird das Team aus der Schweiz mitnehmen. Gemüse etwa bereits gerüstet, aber nicht geschnitten. Den Transport der Ware übernimmt Hauptsponsor Pistor. Dem Unternehmen sei man dafür dankbar. «Genauso wie den Coaches und unseren Helfern, die ein Rundum-Auge auf uns haben, sagt Marco Andres. «Die Mannschaft kann sich so hundertprozentig auf das Kochen und den Geschmack der einzelnen Komponenten konzentrieren.»

JÖRG RUPPELT

Weitere Teams, die an der Olympiade der Köcher 2020 teilnehmen, werden in kommenden HGZ-Ausgaben vorgestellt: Cercle Luzern (4.12.), Armeeköche (8.1.) und Cercle Bern (22.1.).

## National Catering Team Schweiz

Marco Andres (33)

Der Teamchef und Diätkoch arbeitet als stellvertretender Abteilungsleiter Küche im Salem-Spital in Bern. Seine Kochlehre absolvierte er im Restaurant Bahnhof in Bigenthal/BE. Anschliessend kochte er in Österreich, bei Reto Mathis in St. Moritz und bei Peter Wyss in Basel. Von 2007 bis 2010 war er als Junior-Sous-chef im «Victoria-Jungfrau» in Interlaken/BE tätig.

Miranda Fessler (27)

Seit 2014 arbeitet Miranda Fessler als stellvertretende Chef pâtissière im Berner Salem-Spital. Zuvor war sie Abteilungsleiterin Confiserie in der Bäckerei Maier in Laufenburg/AG. Ihre Karriere startete sie 2008 mit der Ausbildung zum Konditorin/Confiseurin in der «Suteria» in Solothurn.

Tobias Jaberg (26)

Der gebürtige Seeländer ist seit fünf Jahren als Koch in der Hirslanden-Klinik Linde in Biel/BE tätig. Dort absolvierte er auch die Zusatzausbildung zum Diätkoch. Sein Kochhandwerk erlernte er im Restaurant 3 Fische in Lüscherz/BE, bevor er später ins Restaurant Kreuz nach Seedorf/BE wechselte. Im März 2020 will er sich zum Chefkoch weiterbilden.

Stefanie Jenni (27)

Die Köchin arbeitet seit vier Jahren unter Reinhold Karl in der Hirslanden-Klinik Linde in Biel/BE. Ihre Lehre absolvierte sie im Restaurant Hirschen in Frauchwil Rapperswil/BE. Danach folgte ein Praktikum als Konditorin im «Schlossbeck» in Nidau/BE. Vor ihrem Wechsel nach Biel kochte sie im Restaurant Kreuz in Aspi bei Seedorf/BE.

ANZEIGE






## Mini-Brötchen in Schweizer Qualität.



TRADITION  SEIT 1877

[www.hug-foodservice.ch](http://www.hug-foodservice.ch) • [www.facebook.com/hugfoodservice](https://www.facebook.com/hugfoodservice) • Telefon +41 41 499 76 30