

RETO WALTHER

«DIE WM-RESULTATE KÖNNEN WIR TOPPEN»

skv-Geschäftsführer Reto Walther über die Chancen der sechs Schweizer Teams, die Mitte Februar an der internationalen Kocholympiade in Stuttgart starten.

HGZ: Reto Walther, die Olympiade der Köche findet nicht mehr in Erfurt, sondern neu im nahen Stuttgart statt. Wie bewerten Sie den Wechsel?

RETO WALTHER: Es ist ein völlig neues Umfeld mit anderen Anforderungen. In Erfurt war es eine grosse Olympiade an einer kleinen Messe. Jetzt ist es genau umgekehrt. Durch die Nähe Stuttgarts zur Schweiz erhoffe ich mir natürlich mehr Tagestouristen, die unsere Mannschaften anfeuern. Insgesamt ist der Wechsel sicher positiv für uns.

Mit dem neuen Termin Mitte Februar statt Mitte Oktober wie in Erfurt gehen den Teams

fast sieben Monate Vorbereitungszeit verloren. Ist das nicht ein Nachteil?

Nein, denn es geht ja allen Teams so. Aber klar, es ist nicht einfach, wenn man bedenkt, dass beide Mannschaften seit der WM zu jeweils 50 Prozent neu besetzt worden sind. Das bedingt natürlich, dass alle Teammitglieder in ihren Betrieben und daheim zusätzlich üben müssen. Andererseits kann die knappe Vorbereitungszeit auch ein Vorteil sein.

Wie meinen Sie das?

Wenn man weniger Zeit hat, verliert man sich weniger in Details und konzentriert sich auf das Wesentliche.

Blicken wir kurz zurück auf die WM vor einem Jahr in Luxemburg. Dort wurde die Kochnati Vierte, die Junioren wurden Vizeweltmeister. Was liegt diesmal drin?

Ich glaube, dass wir gute Chancen haben, beide Resultate in Stuttgart zu bestätigen, wenn nicht so-



«Unsere grosse Herausforderung ist, die Skandinavier zu schlagen.»

ZVG

gar zu toppen. Die Junioren sind in Form. Und ich habe sehr grosse Erwartungen an die Kochnationalmannschaft. Das ist ein sehr starkes, leistungsfähiges Team, das wir in kürzester Zeit zusammenstellen konnten.

Kommt der Schweizer Kochnati entgegen, dass sie im Olympiaprogramm nicht mehr kalt ausstellen muss?

Ich glaube, der neue warme Wettbewerb Chef's Table kommt per se allen Teams entgegen. Die kalte



Ausstellung ist in Bezug auf Food Waste sowieso nicht mehr zeitgemäss. Und das warme Kochen ist sicher auch eine der Stärken der Kochnati.

Die kalte Show gibt es allerdings immer noch. Und zwar für die Regionalmannschaften. Hier startet die Schweiz mit zwei Teams. Es waren auch schon mehr Equipen dabei ...

Ja. Ich kann es den Gilden und Cercles nicht übelnehmen, wenn sie nicht mehr starten wollen. Der Aufwand für die Regionalteams ist riesig. Die Mitglieder des Berner Cercle fanden keinen Pâtissier und waren an der WM als Einzelaussteller dabei. Jetzt starten sie wieder bei den Regionalteams. Die Luzerner wurden zuletzt sensationell Vizeweltmeister. Ich denke, beide Equipen haben an der Olympiade gute Chancen.

Zwei weitere «heisse Eisen» hat die Schweiz im Community-Catering-Wettbewerb im Feuer. Ihre Prognose?

Das Swiss SVG-Trophy-Team wird durch Rasmus Springbrunn hervorragend gecoacht, und viele Mitglieder des Swiss Armed Forces Culinary Team sind wettbewerbsfähig. Insofern haben beide das Zeug, das eine oder andere favorisierte skandinavische Fazer-Team vom Podest zu verdrängen. INTERVIEW JÖRG RUPPELT

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Ausrüster:
Bragard Suisse,
Electrolux Professional,
Gastrolimpuls, KAI

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
CC Aligro, Pajojet, Hero,
Saviva Food Service,
Uncle Ben's

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi
Food Service, HUG AG, Prodega-
Transgourmet, Wiberg

ANZEIGE

HG
+
Link

WARUM

VERTRAUT DIE HGU

AUF DIE NUMMER 1?

WEIL GESUNDHEIT ALLES IST

SWICA

In Partnerschaft mit

HOTEL & GASTRO
UNION
seit 1886

SWICA ist der verlässliche Partner, wenn es um erstklassige Versicherungslösungen geht. Dank der Partnerschaft zwischen der HGU und SWICA profitieren auch Sie von attraktiven Kollektivvorteilen. Sie erhalten bis zu 25% Prämienrabatt auf ausgewählte Zusatzversicherungen. Sprechen Sie mit uns über Ihren Versicherungsschutz. Telefon 0800 80 90 80 oder swica.ch/de/hotelgastrounion