

Warme Testläufe erfolgreich aber ...



Foto Grenacher Tagblatt

Begeisterte Gäste, sehr zufriedene Gastgeber und selbstkritische Köche: So lautet das Fazit der Schweizer Kochnationalmannschaft nach zwei warmen Testläufen des Olympiamenüs .

Restaurant Arcadia, Ittigen. Rund 90 Gäste, darunter fünf Journalisten, schlemmen um die Wette. Fazit des ersten warmen Testlaufs: Alle sehr zufrieden! Nur Teamchef Beat Weibel und seine Teamkollegen sehen das etwas anders. «Es gibt noch viel zu tun», so der Chef.

Einen Monat später, Golfclub Limpachtal. 110 Kunden der UBS Solothurn und ein halbes Dutzend Journalisten haben das Vergnügen, das

Olympiamenü der Kochnationalmannschaft eins zu eins zu testen. Begeisterung auf der einen, angespannte Selbstkritik auf der anderen Seite. «Wir sind auf dem richtigen Weg aber noch lange nicht am Ziel», so der Tenor im Team.

Noch liegen mehrere kalte Testkochen in Witzwil und verschiedene warme Testläufe auf dem Programm (siehe unten). Zwischen 300 bis 400 Stunden wird noch jedes Team-Mitglied investieren, bis die Abläufe perfekt und die Zubereitung optimal sind.

Denn die Anforderungen an den Weltmeister sind hoch. Teamchef Beat Weibel: «Wir wollen uns für den Schweizer Kochverband und die Hotel & Gastro Union und damit für die Kochbranche voll einsetzen. Wir sind gespannt auf die Reaktionen an der ZAGG im September in Luzern, wo wir einen weiteren Auftritt haben.»

Übrigens: An der ZAGG wird auch der Vorentscheid fallen, welches von den drei Kochteams aus dem Aargau, aus Zürich oder dem Wallis ab 2009 Kochnationalmannschaft sein wird.



Liebe Freunde der Schweizer Kochnationalmannschaft

Mai 2008 - ein Teil der Vorbereitung für die Olympiade im Oktober in Erfurt ist vorbei. Fazit: Wir sind auf gutem Weg, aber noch lange nicht am Ziel. Die zwei warmen Testläufe im Arcadia Ittigen und im Golfclub Limpachtal haben Schwachstellen aufgezeigt und Stärken unterstrichen. Denn obwohl die Gäste begeistert waren, sind wir als Team erst bei rund 75 Prozent unserer Leistungsfähigkeit. Abläufe können noch optimiert, Rezepturen perfektioniert und Ideen angepasst werden. Denn die Konkurrenz in Erfurt wird mit 29 National-Teams gnadenlos sein. Und als Weltmeister werden wir nicht Vorteile geniessen, sondern eher noch genauer unter die Lupe genommen werden. Was uns freut! Denn wir wollen mit Leistung überzeugen und zeigen, dass die Schweizer Küche unter der Leitung des Kochverbandes weiterhin Weltspitze ist.

Beat Weibel, Teamchef

KURZ & BÜNDIG

Medienspiegel: Rund 25 Medienberichte in Zeitungen, Magazinen, Fernseh, Radio und Internet sind seit Januar 2008 über die Kochnationalmannschaft und deren Mitglieder erschienen. Einige der Berichte sind unter www.swissculinarynationalteam.ch abrufbar (Zeitungsberichte, TV- und Radio-Berichte).

Kunst und Kochen im Paul Klee Zentrum: Der nächste Testlauf warm der Kochnationalmannschaft für Publikum findet unter kunstvollen Bedingungen im Zentrum Paul Klee in Bern statt. Infos und Anmeldung unter info@restaurants-schoengruen.ch.

Forum der Köche in Interlaken: Am Forum der Köche in Interlaken vom 4. Juni 2008, dem jährlichen Treffpunkt der Schweizer Köche, wird auch die Kochnationalmannschaft anwesend sein. Austausch unter den Kollegen und gemeinsam Stärke für die Kochbranche demonstrieren sind zwei der Ziele, welche das Team am Forum der Köche verfolgt. Anmeldung für das Forum unter www.kochverband.ch.

UNSERE
PARTNER

