



V.l. Thomas Marti (Alakart-Piazza, Zürich), Adi Bader (Teamchef, VEBO Oensingen), Daniel Lehmann (Hotel Moosegg, Emmenmatt), Andrea Sennrich (Kantonsspital Aarau), Stephan Marolf (Teamcaptain, Restaurant Mille Sens in Bern) und Daniel Sennrich (Berufsbildungszentrum Unterentfelden)

Kochnationalmannschaft: 3x Gold, 1x Silber und Vize-Olympiasieger!

Die Schweizer Kochnati hat ihre internationale Feuertaufe mit Bravour bestanden. Im kalten und warmen Wettbewerbsprogramm an der internationalen Kocholympiade errangen die Schweizer drei-

Banges Warten während der Siegerehrung. Dass Schweden den Titel holen wird, ist allen in der Erfurter Messehalle klar. Die Skandinavier erkochten sich viermal Gold. So viel wie kein anderes Team.

Hinter den Schweden wird's aber eng. Kanada, die USA und Schottland haben wie die Schweiz gute Chancen auf die Plätze 2 und 3. «Nur nicht den undankbaren vierten Platz!», fleht Stephan Marolf die Hallendecke an. Immer

wieder stecken die fünf Nationalmannschaftsköche die Köpfe zusammen.

Sie rechnen, spekulieren, hoffen und beten.

Bereits nach dem ersten Einsatz, der kalten Plattenschau, stand für die Fünf vom Nationalteam fest, dass es in der Endabrechnung ganz eng werden wird. Zweimal Gold und einmal Silber. Ausgerechnet in

mal Gold und einmal Silber. Hinter den Schweden belegte das Team damit den zweiten Gesamtrang. Bis es allerdings soweit war, ging die Nati durch ein Wechselbad der Gefühle.

der Kategorie A, bei der die grossen Schauplatten bewertet werden, gab's happige Abzüge. Gerüchte machten am ersten Einsatztag die Runde, dass irgendetwas mit dem Fisch nicht stimme. «Probieren Sie ihn mal», reichte ein deutscher Juror den Degustationsteller an Adi Bader zurück.

Was sollte die Bemerkung? War er zu stark mariniert? «Mist», murmelte Adi Bader und trommelte seine Mannschaft für eine Abend-

besprechung zusammen. Zwei Tage später, kurz vor dem warmen Programm, folgte eine weitere Hiobsbotschaft. Kalte Plattenschau und warmer Wettbewerb zählen 50:50 in der Endabrechnung. «Skandalös», schimpfte Adi Bader. «Davon stand nichts in der Ausschreibung. Wir sind von 60 Prozent warm und 40 Prozent kalt ausgegangen.»

Was tun? Protest einlegen? Immerhin schmälerte die neue Wer-

tung die Chancen der Schweizer auf den Gesamtsieg.

«Jetzt geben wir erst recht Gas», machten sich die fünf Mut und bereiteten den letzten Auftritt, das

warme Programm mit einem Dreigänger, vor. Die letzte Chance auf eine weitere Goldmedaille nutzte das Team schliesslich. Was aber ist dieses Gold wert?

An der Siegerehrung feiert man Olympiasieger Schweden. Und dahinter? Der Rangverkünder verhaspelt sich und lässt alle im Glauben, Kanada und die USA seien auf dem

Treppchen. Oder doch nicht? Erst die offizielle Rangliste klärt auf: Die Schweiz ist Vize-Olympiasieger. Fünf Köche liegen sich in den Armen. joerg.ruppelt@gastronews.ch

Rangliste: Olympiade Nationalmannschaften	
Nation	Punkte
1. Schweden	442.99
2. Schweiz	435.59
3. USA	428.71
4. Kanada	425.17
5. Schottland	420.78
6. Deutschland	414.44
7. Singapur	413.79
8. Italien	408.97
9. Norwegen	404.71
10. Australien	398.65
11. Südafrika	393.65
12. Finnland	392.57
13. Island	390.72
14. Japan	386.04
15. Niederlande	385.56
16. Zypern	374.36

Rangliste: Olympiade Jugendmannschaften	
Nation	Punkte
1. Schweiz	499.56
2. Schweden	476.60
3. Norwegen	462.99
4. Deutschland	450.53
5. Kanada	446.88
6. USA	422.63
7. Schottland	411.76
8. Tschechien	392.80
9. Irland	391.25
10. Wales	379.24
11. Luxemburg	372.81
12. Portugal	358.00
13. Dänemark	348.15
14. Grossbritannien	333.16
15. Polen	308.10
16. Russland	262.42

Rangliste: Olympiade Regionalmannschaften	
Team	Punkte
1. CCC Bern	658.40
2. Team Ontario	652.60
3. ACF, USA	650.60
4. British Columbia	648.60
5. Team Alberta 2	629.20
6. Aargauer Kochgilde	628.80
7. Rhône-Köche	624.00
8. Team Alberta 1	623.60
9. Team Kansai (Jap.)	622.00
10. Meisterv. (D)	621.20
11. Stockholm	612.80
12. Compass Group (GB)	611.20
13. Skane Kulinar (S)	599.00
14. KK Equipe Biel	598.40
16. Copains des Alpes	593.20
52. Hotel Widder Zürich	443.00

Rangliste: Olympiade Militärmannschaften	
Nation	Punkte
1. Deutschland	170.06
2. USA	167.01
3. Schweiz	162.80
4. Niederlande	160.51
5. Grossbritannien	159.28
6. Schweden	156.70
7. Luxemburg	148.34
8. Südafrika	146.65
9. Ungarn	144.40
10. Polen	129.26

Ausführliche Ranglisten mit Angaben über die einzelnen Medaillen sind unter www.olympiade-der-koeche.de zu finden. Infos auch unter www.gastronline.ch



Vorspeise mit gefülltem Lachsfilet und mariniertem Zanderfilet.



Hauptgericht mit einem Duett von Rinds- und Kalbsfilet.



Dessertkreation, die das Team «Apfelvariation» Helvetia nennt.

Adi Bader/Stephan Marolf: «Haben Mission erfüllt!»

eXpresso Erst biess es, ihr seid Vierter. Nun doch Vize-Olympiasieger. Wie verkraftet man so was?

«Wahnsinn! Erst standen wir mit leeren Händen da und waren masslos enttäuscht. Und jetzt heisst es, wir sind Zweiter. Ein fantastisches Gefühl!»

eXpresso Haben sich jetzt eure Erwartungen erfüllt?

«Vollkommen. Wir wollten aufs Podest. Haben das jetzt geschafft und unsere Mission erfüllt.»

eXpresso Der Abstand zu Olympiasieger Schweden ist relativ gross. Wo sind Punkte verloren gegangen?

«In der Kategorie A, wo wir Silber holten, waren die Schweden sechs Punkte besser. Was die Gründe sind ...? Tja, das müssen wir genau analysieren. Wir haben mit drei Schauplatten etwas gewagt, was offensichtlich bei der Jury nicht gut angekommen ist. Und uns sind Fehler bei einzelnen Produkten und in der Servicetechnik unterlaufen.»

eXpresso In welcher Kategorie habt ihr noch Punkte eingebüsst?

«Ach, das Feld der führenden Teams ist ziemlich ausgeglichen. Ich denke, die Schweden waren in der Kategorie C, also in der Pâtisserie, noch ein wenig besser als wir.»



Teamcaptain Stephan Marolf (l.) und Teamchef Adi Bader.

eXpresso Was sind eure nächsten Ziele?

«Wir wollen beim nächsten grossen internationalen Wettbewerb wieder vorne mitmischen. Jetzt heisst es aber erst einmal, über die Bücher gehen und Defizite abbauen.»

eXpresso Wo ist die Koch-Nati als Nächstes dabei?

«Voraussichtlich beim internationalen Wettbewerb in Glasgow.»