



Das Programm in Singapur

Freitag, 21. April (Ankunft)
Material und Warenkontrolle. Lebensmittelbestellung ergänzen.

Samstag, 22. April
Arbeitsabläufe im Detail festlegen. Start mit der Produktion in der Hotelküche.

Sonntag, 23. April
Produktion für den Wettbewerb «Warme und kalte Küche».

Montag, 24. April
Produktion für den Wettbewerb «Warme Küche».

Dienstag, 25. April
Wettbewerbskochen «Warme Küche» im Messegelände, danach Produktion «Kalte Küche».

Mittwoch, 26. April
Produktion der kalten Schaustücke in der Hotelküche, anrichten und verpacken.

Donnerstag, 27. April
Platten und Teller der kalten Küche im Messegelände präsentieren, zur Degustation freigeben. Aus dem Warenkorb das Menü für das Schaukochen am Freitag kreieren.

Freitag, 28. April
Schaukochen «The Battle of the Lion». Abends die Siegerehrung.

Erfolgsrezept Teamgeist: **Einer für alle, alle für einen**

Wer zur Schweizer Kochnationalmannschaft gehören will, muss hohe Anforderungen erfüllen. Wer das schafft, hat die höchste Stufe in der Kochkunst erreicht und repräsentiert während rund zwei Jahren die Schweiz im Ausland. Doch man muss mehr als kochen können. So sieht ein Arbeitstag aus.

Pünktlich um 14 Uhr hebt die Singapur Airline in Zürich-Flughafen ab. Es wird viel gelacht. Filme schaut keiner. Alle Mitglieder der Kochnationalmannschaft spielen und messen sich im flugzeugeigenen Golf-Computerspiel. Die Flight Attendants servieren als Vorgeschmack auf Singapur ein asiatisches Nudelgericht. Der dazu gereichte leicht süsse Weisswein und der australische Rotwein wirken zusätzlich beruhigend, die Reisenerfahrungen legen sich. Familie und Geschäft weit hinter sich gelassen, versinken die Teammitglieder in ihre Gedankenwelt. Einigen gelingt es gar zu schlafen.

Kaum ist die Kochnati um 6.30 Uhr in Singapur gelandet, wird als Erstes die Ware geprüft. Die Stimmung ist gut. Teamchef Bader hat an alles gedacht und so steht in seinem Drehbuch sogar, wann T-Shirts und wann schwarze Hosen zu tragen sind. Stephan Marolf legt als Teamcaptain den nächsten Arbeitsschritt fest. Es gilt, viel Gemüse für das warme Wettbewerbsmenü zu



Flughafen Kloten. Donnerstag, 20. April, 13 Uhr: Alle Lebensmittel und Kochutensilien sind durch den Zoll geschleust. Nun steht dem Team der zwölfstündige Flug nach Singapur bevor.

rüsten. Teamplayer Thomas Marti wünscht, dass sich jeweils alle an allen Arbeiten beteiligen. Gegen Mitternacht heitert Daniel Lehmann alle müden Crewmitglieder auf und fordert mit einem Lächeln zum wohlverdienten Schlummertrunk auf. An der Bar entfacht sich dann eine Debatte übers Gelieren.

Jetzt erhebt Daniel Sennrich, der eher stille Schaffer, seine Stimme: «Wir haben es so geübt und so soll es bleiben!» Sichtlich erlöst von der endlosen Diskussion wird mit dem letzten Schluck Bier auf die verbleibenden vier Stunden Schlaf angestossen.

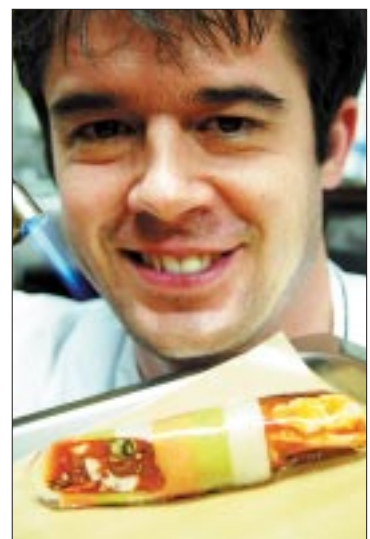
fredy.kunz@gastroneus.ch



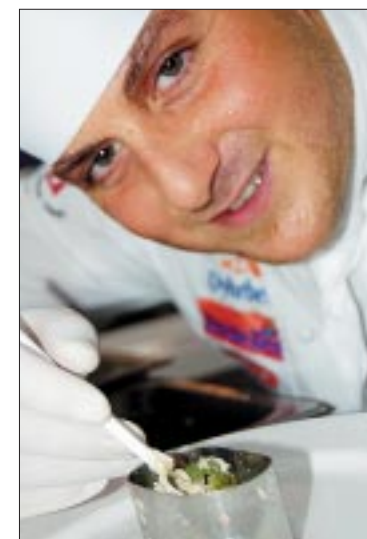
Stephan Marolf überprüft jeden Teller und reinigt wo nötig mit einem Tuch den Tellerrand.



Daniel Sennrich zieht mit dem Gelierpinsel die Kanten jedes einzelnen Häppchens nochmals nach.



Thomas Marti rundet mit dem Bunsenbrenner vorsichtig die Geleekanten ab.



Daniel Lehmann formt die Gemüse- und Reisbeilage für das warme Dreigangmenü.



Singapur. Freitag, 21. April, 14 Uhr im Hotel Raffles The Plaza: Besprechung nach der Warenkontrolle. Von links: Teamchef Adrian Bader vom Personalrestaurant VEBO Oensingen, Dekorateur Stephan Hohl aus Attiswil, Teamcaptain Stephan Marolf von der Hotelfachschule Thun, Natimitglied Thomas Marti vom Rest. Alakarte-Piazza in Zürich, Fachlehrer Michael Ramseier aus Burgdorf, Natimitglied Daniel Lehmann vom Hotel Moosegg in Emmenmatt, Natimitglied Daniel Sennrich vom Berufsbildungszentrum in Unterentfelden, Natipâtissier Rolf Mürner vom Rest. Kultur-Casino Bern, stehend Confiseur Isabelle Gerber.



Singapur. Dienstag, 25. April im Messegelände: Nach wenigen Stunden Schlaf, um vier Uhr morgens, verpackt unsere Kochnationalmannschaft ihre Utensilien und die Lebensmittel für den 35-minütigen Transport ins Messegelände. In der Messe, hinter Glasfenstern, richtet sie die Schauküche ein. Von 7 bis 11.30 Uhr kocht das Team ihr Dreigangmenü für 80 Personen.



Vorspeise: Entenlebermousse mit Eierschwämmen und Apfelmarmelade, Lachs- und Zanderfilet mit Jakobsmuscheln, Spargelchips.



Hauptspeise: Gefüllte Kalbsbrust mit Milken, Kalbsfilet, Kartoffeln mit Trüffeln, Saubohnen, Pfälzerkarotten, Tomaten und Erbsen.



Dessert: Mandelbiskuit und eine Mousse aus Passionsfrüchten, Quarkkuchen und Johannisbeerbjoghurtglace.



Rolf Mürner behebt in der Messehalle an seinem Schokoladenschaustück kleine Transportschäden.



Michael Ramseier kreiert den Randenschaum für das Gericht Emmentaler-Bachforellen-Trilogie.



Stephan Hohl ist verantwortlich für den Tischaufbau. Er poliert das grüne Präsentationsglas.



Isabelle Gerber heftet für die Tortengamituren ein echtes Goldblatt auf die rosa gefärbte Schokolade.