

Käse im tiefen Keller und Genuss auf höchstem Niveau

Gut zwei Dutzend Kollegen konnte Präsident Urs Messerli zum Alumni-Treffen der Kochnationalmannschaften begrüßen. Zwei spannende Themen standen auf dem Programm: der Sbrinz-AOP-Reifekeller in der Stadt Luzern und der Testlauf der Schweizer Kochnationalmannschaft im Verkehrshaus auf der anderen Seeseite. Bevor Stefan Heller, Geschäftsführer der Sbrinz Käse GmbH, die Köche fünf Etagen in die Tiefe führte, erzählte er aus rund 600 Jahren Geschichte des Innerschweizer Extrahartkäses. «Verrückt, dass die Italiener dem Schweizer Käse den Namen

gaben», sagte Stefan Heller. Doch die Käselaiibe wurden einst in Brienz gesammelt und auf Maultieren über den Griespass nach Domodossola gebracht, wo man sie aufgrund ihrer Herkunft «lo sbrinzo» nannte. Heute produzieren 25 Käser Sbrinz AOP. «Wenn Sie Ihr Risotto mit Sbrinz zubereiten, können Sie die Butterflocken weglassen», sagte Stefan Heller, «denn unser Sbrinz ist ein Vollfettkäse.» Davon reifen im Lager Luzern 50 000 goldgelbe Laibe zu je 40 bis 45 Kilogramm. Ein paar Möckli Sbrinz durften nicht fehlen, bevor es zum zweiten Teil des Alumni-Treffens ins

Verkehrshaus ging. Dort stand die Kochnationalmannschaft bereits sechs Stunden in der Küche. So lange haben sechs Teammitglieder Zeit, um die Vorspeise mit Lachs, den Hauptgang mit Schweizer Kalbfleisch sowie die Dessertkreation zuzubereiten. Mehr sei hier nicht verraten. Nur: «Alles hat wunderbar gemundet», sagte Reto Mühle, Key Account Manager Gastronomie bei Narimpex. Das Unternehmen aus Biel ist erst seit kurzem Sponsor der Kona. «Wir unterstützen die Kona mit Begeisterung und wollen mit unserem Engagement der Branche danken.» (GAB)



1 Stefan Heller, Geschäftsführer der Sbrinz Käse GmbH, erzählt spannende Details über Sbrinz AOP.
2 Thomas Nussbaumer, Präsident des Schweizer Kochverbandes, und Marco Mehr, Nachwuchs-Juror an der Kochweltmeisterschaft in Luxemburg.
3 Während mindestens 18 Monaten reift Sbrinz AOP für Hobelrollen und 22 bis 36 Monate für Möckli.
4 Tim Hoffmann, Manuel Engel, Silvan Holenstein, Daniel Straumann und Dominik Roeder sind ehemalige Mitglieder der Junioren-Kochnationalmannschaft.
5 Hektische Momente am Pass: Die Kona schickt jeden Tisch individuell.

BILDER ZVG



Hier informiert die HGU über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Pailletten aus Safran, Sepia und Dill sind Hingucker auf dem Teller. INGO HILGER

Ein Kongress nur für die Jungen

Workshops, Referate, Austausch: «Young Chefs Unplugged» lässt für junge Köchinnen und Köche keine Wünsche offen.

«Wir haben viel für unsere Zukunft gelernt», sagten die Jungköche Gabriel und Bastian aus Südtirol nach dem letztjährigen «Young Chefs Unplugged (YCU)». Und auch Ajdin und Annika aus Österreich waren begeistert: «Wir hatten das Gefühl, dass wir Jungköche ernst genommen werden.» Dieses Jahr steht die vierte Ausgabe des Events an: Vom 14. bis 16. Oktober lädt die Koch G5, der Zusammenschluss der fünf deutschsprachigen Kochverbände, erneut Lernende und Berufseinsteiger dazu ein, sich weiterzubilden und länderübergreifend zu vernetzen. Veranstaltungsort ist neu das Kongresshotel Firmament im österreichischen Rankweil.

Karrierechance dank YCU

Wie wichtig solche Events für junge Berufsleute sind, zeigt das Beispiel von Jessica Marti. Sie kocht im Hotel Schweizerhof Lenzerheide und lernte am vergangenen YCU den Koch und Spicehunter Marcel Thiele kennen. Seine Ausführungen zu spannenden Naturproduk-



Hoteldirektor Markus Augst weiss, wie wichtig Motivation und Reflexion für eine gute Arbeit im Team sind.

ten aus aller Welt packten sie so sehr, dass sie ihren ganzen Mut zusammennahm und den Workshop-Leiter ansprach. Es ergab sich ein reger Austausch, der auch nach dem Event anhielt. Heute begleitet die Jungköchin Marcel Thiele für die Firma Koppert Cress regelmässig an Anlässe, zuletzt an die Tagung Chefs de Cuisine Suisses des Schweizer Kochverbands. Für sie

ist klar: «Ohne den YCU wäre diese Zusammenarbeit niemals zustande gekommen. Ich rate jedem, solche Chancen zu nutzen.»

Workshops zum Mitmachen

Auch der diesjährige YCU bietet eine Mischung aus spannenden Vorträgen und praktischen Workshops. So spricht zum Beispiel Markus Augst zu «Personality und Perspektiven im Kochberuf». «Die Mitarbeitenden sind die Spiegelbil-



Viktoria Stranzinger zeigt, wie pflanzenbasierte Menüs spannend gestaltet werden – ganz ohne Alternativen wie vegane Steaks.

der unserer selbst», sagt der 34-jährige Hoteldirektor des Hotels Rosengarten in Zweibrücken (DE). «Komme ich schlecht gelaunt zur Arbeit, färbt das sofort auf die Kolleginnen und Kollegen ab.»

«Lernende können nur so gut sein, wie die Chefs es ihnen vorleben.»

MARKUS AUGST, DIREKTOR HOTEL ROSENGARTEN (DE)

Die Österreicherin Viktoria Stranzinger, Inhaberin von «Cook up Kitchen», spricht in ihrem Vortrag über die rein pflanzliche Küche. Sie ist überzeugt: «Pflanzenbasierte Ernährung bekommt in der Gesellschaft einen immer höheren Stellenwert. Deshalb ist es wichtig, dass wir unser Angebot entsprechend erweitern.»

Bei den Workshops heisst es: Mitmachen! So erfahren die Teilnehmenden, wie man aus natürlichen Lebensmitteln wie Rotkohl oder Safran Farben als Eyecatcher auf dem Teller extrahiert. Weitere Themen sind die Sushierstellung, Foodfotos und das Superfood Hanf. Hinzu kommt der Länder-Apéro der Koch G5, eine Kitchenparty mit DJ sowie Food Trucks für die Mittagsverpflegung. Tickets sind ab sofort erhältlich. (AHÜ)