



Blick in die Töpfe der Spitzenköche

In der Kocharena des Schweizer Kochverbands verrieten Spitzenköche wie Tim Raue und Tanja Grandits ihre Tipps und Tricks.

Wer sich in der Kocharena an der Igeho einen Sitzplatz ergattern wollte, musste rechtzeitig kommen. Denn der Andrang war gross, als die Stars der Branche während fünf Tagen einen Einblick in ihre Küche und Philosophie gewährten. So zum Beispiel am Sonntag, als der deutsche Superstar Tim Raue für das Publikum kochte. Mit seinem Restaurant in Berlin-Kreuzberg holte er sich 19,5 Gault-Millau-Punkte und zwei Michelin-Sterne. In der Kocharena präsentierte er unter anderem das deutsche Traditionsgericht Königsberger Klopse. «Ich finde es wichtig, dass wir Köche unsere kulinarische Identität kennen», so Tim Raue.

«Eine gute Chefin weiss, was sie kann – und was nicht.»

TANJA GRANDITS, SPITZENKÖCHIN

Von der Idee bis zur Umsetzung eines neuen Gerichts braucht Tim Raue bis zu einer Woche: «Der letzte Schliff nimmt einen ganzen Tag in Anspruch. Da geht es dann um Details. Etwa, ob wir das Gericht mit ein oder zwei Pfefferkörnern garnieren.» Solche Feinheiten sind bei einer Küche auf diesem Niveau wichtig – fast noch wichtiger sei aber der Service. «Wer zu uns kommt, will ein kuli-

narisches Erlebnis. Ist der Service schlecht, nützt das beste Essen nichts. Der Gast hat keinen Spass.»

Lorbeeren für die Mitarbeitenden

Wie wichtig gute Mitarbeitende sind, weiss auch «Koch des Jahres» Tanja Grandits. «Eine gute Chefin muss wissen, was sie kann – und was nicht», sagte sie den zahlreichen Zuschauern. So sei sie beispielsweise froh, dass ihr Küchenchef Marco Böhler alles erledige, was sie selbst nicht zu ihren Stärken zählen wie beispielsweise verhandeln, sich um die Technik kümmern oder mit Lieferanten telefonieren. Auch Chef pâtissier Julien Duvernay hat im Restaurant Stucki in Basel eine tragende Rolle. «Ich kann zwar Desserts machen», so Grandits, «aber bestimmt nicht auf Zwei-Sterne-Niveau.» Die Lorbeeren für den krönenden Abschluss ihres Zwölf-Gang-Menüs überlässt sie daher ganz ihm: «Ich bin mir sicher, dass seine Gänge besser sind als alle anderen.» Für das Publikum bereitete Grandits ein Kalbstatar mit Molke zu. Wie sie darauf gekommen ist? «Ich produziere seit neuestem meinen eigenen Ziegenkäse. Dabei entsteht Molke, die ich gerne in der Küche einsetze.»

Wer sich inspirieren lassen wollte, war in der Kocharena am richtigen Ort. Neben Raue und Grandits zeigte unter anderem Patrick Mahler vom Restaurant Focus im Park Hotel Vitznau (18 Punkte, 2 Sterne), wie man einen Umamifond aus Schweineabschnitten, Zwiebeln, Zitronengras und Pfefferkörnern herstellt. Winterlich wurde es bei Elodie Schenk, Finalistin im Bocuse d'Or Suisse 2014: Sie bereitete eine salzige Panna cotta mit Kürbis, Pilzen und Chorizo-Crumble zu.

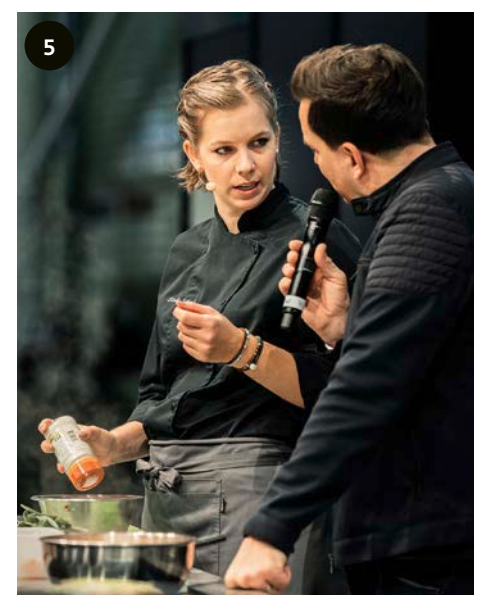
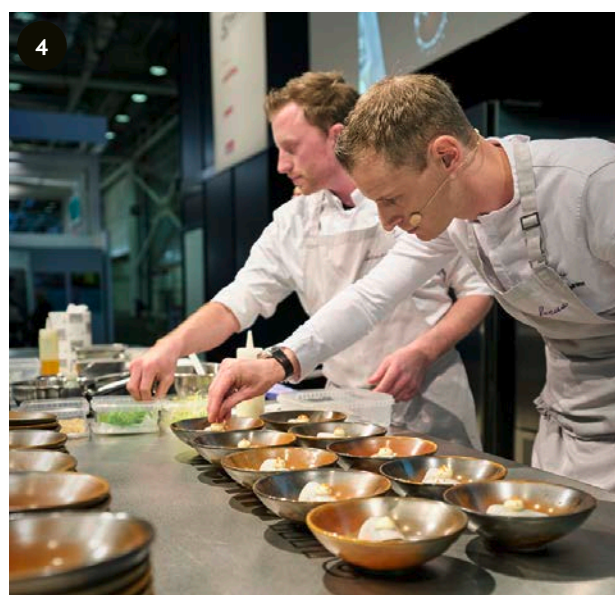
So verschieden die Handschriften der Topköche in der Kocharena waren, so fiel doch eines auf: die Leidenschaft, mit welcher alle ihren Beruf ausüben. Auf ihre Hobbys angesprochen, landeten die meisten doch schnell wieder in der Küche. Neben Talent braucht es eben vor allem eines, um es an die Spitze zu schaffen: viel Herzblut.

ANGELA HÜPPI

Kocharena



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/skv



- 1 TV-Star Tim Raue brachte unter anderem selbst angepflanzte Sprossen und Kräuter aus seinem Restaurant in Berlin mit.
- 2 Bettina Jenzer, Gewinnerin des Swiss Culinary Cups (SCC), kochte Appenzeller Ente mit Weisskraut, Gurken und Buchweizen.
- 3 Flavio Fermi von der Osteria Tre in Bad Bubendorf kochte gemeinsam mit der Lernenden Naomi Ingold.
- 4 Patrick Mahler bereitete für die Zuschauer der Kocharena einen Schweinebauch zu.
- 5 Elodie Schenk erklärt Moderator Sven Epiney, wie sie ihre winterliche Panna cotta mit Kürbis und Pilzen zubereitet.
- 6 «Koch des Jahres» Tanja Grandits zog das Publikum am letzten Ausstellungstag in ihren Bann.

Weitere Impressionen zur Kocharena finden Sie auf HG+.
BILDER CLAUDIA LINK/LUKAS BIDINGER



Topnachwuchs in der Küche

Neben Spitzenköchen standen in der Kocharena auch junge Talente im Fokus. Beim Kochwettbewerb stellten Lernende ihr Können unter Beweis.

Flusskrebbsfarce, lauwarmer Linsensalat, Kürbis-Wirz-Slaw oder blaue Kartoffeln gefüllt mit Belper Knolle – es war beeindruckend, was die Lernenden beim Kochwettbewerb der Igeho-Kocharena zeigten. Von Montag bis Mittwoch traten jeden Morgen vier Vertreter von Berufsschulklassen aus Zürich, Muttenz, Aarau, Fribourg und Baden in Zweier-Teams gegeneinander an. Ihre jeweiligen Gerichte konnten sie im Vorfeld aus einem festgelegten Warenkorb zusammenstellen. Dieser beinhaltete unter anderem Zander, Loup de Mer, Kartoffeln, schwarze Linsen, Buchweizen, Belper Knolle und Kürbis.

Hohes Niveau gezeigt

Nach der Auswahl der Produkte hiess es Gas geben: Fünfzehn Minuten hatten die Lernenden Zeit für das Mise en place. Danach galt

es, das Gericht in einer halben Stunde zuzubereiten. Und als ob das nicht schon Herausforderung genug wäre, schauten den jungen Talenten zahlreiche Zuschauer beim Kochen zu. Darunter auch die Jury aus Spitzenköchen wie Tanja Grandits, Patrick Mahler, Elodie Schenk oder Dave Wälti.

«Es ist beeindruckend, was die jungen Köche hier gezeigt haben.»

DAVE WÄLTI, JURYMITGLIED

Vor ihren Augen stellten die Kochlernenden unter Beweis, wieso die Schweizer Berufslehre zu den besten der Welt gehört. «Das Niveau ist erstaunlich hoch», sagte Dave Wälti. Bewertet wurden neben dem Geschmack auch Kriterien wie Sauberkeit, Organisation und Wirtschaftlichkeit. Alle Teams erreichten sehr hohe Punktzahlen, und oft entschieden nur wenige Punkte über den ersten oder zweiten Platz. Am Ende hatte das Duo Janine Kaufmann und Rebecca Denby von der BBB Baden die Jury überzeugt. Sie erzielten imposante 53 von 60 möglichen Punkten.

ANGELA HÜPPI

Klassen-
kochen



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf unserer Webseite:
www.hotellerie-gastronomie.ch/gastronomie



- 1 Beim Mise en place musste unter anderem ein Fisch filetiert werden.
- 2 Jury-Mitglied Tanja Grandits schaute den Lernenden über die Schulter.
- 3 Janine Kaufmann und Rebecca Denby erreichten die höchste Punktzahl.
- 4 Die letzten Handgriffe vor dem Schicken des Tellers an die Jury.

BILDER CLAUDIA LINK/LUKAS BIDINGER

ANZEIGE

**DIESER
EINE
MOMENT**

wenn der Fokus auf dem letzten Detail liegt,
nicht auf der Kaffeemaschine.

Bei Franke verkaufen wir nicht einfach nur Kaffeemaschinen. Wir sorgen vor allem dafür, wundervolle Kaffeeerlebnisse für unsere Kunden zu schaffen. Es geht um diesen einen Moment. Wir helfen Ihnen, diesen wundervoll zu machen.

Möchten Sie mehr erfahren? coffee.franke.com

FRANKE

MAKE IT WONDERFUL