

# STEFANIE SIEGENTHALER

## «AM SCC KANN JEDER ZEIGEN, WAS ER DRAUF HAT»

«Kitchen Party» heisst das Thema des diesjährigen Swiss Culinary Cups (SCC). Statt ein Menü zu rezeptieren, geht es diesmal nur um zwei Gerichte. Eigentlich ein Grund für jeden Koch, sich jetzt anzumelden, meint Vorjahressiegerin Stefanie Siegenthaler.

Mit ihrem Sieg im Herbst 2016 gehörte die 28-jährige Sous-chefin vom Congress Hotel Seepark in Thun zu den grossen Neuentdeckungen in der Schweizer Kochszene. Im Interview mit der Hotelierie Gastronomie Zeitung blickt sie noch einmal auf den Final zurück und gibt Tipps für Interessenten des SCC 2017.

HGZ: **Frau Siegenthaler, welche Erinnerungen haben Sie an das letztjährige Finalkochen?**

STEFANIE SIEGENTHALER: Vorwiegend positive. Für mich war es eine interessante Gelegenheit zu sehen, wie ich mit meinem Können im Vergleich zu anderen da stehe und wie weit ich kommen kann. Spannend war auch, wie un-

terschiedlich die Finalisten an eine solche Koch-Herausforderung herangegangen sind.

**Sie wirkten damals ruhig und abgeklärt. Kein bisschen nervös während des Finals?**

Das täuschte, ich war sehr nervös! Während des Kochens legte sich die Nervosität ein wenig, da ich eigentlich voll konzentriert war. Jedoch kurz vor dem Anrichten, wenn man merkt, dass man vielleicht noch nicht so weit ist, wie man sein möchte, wird man wieder unruhig.

**Darf man fragen, was Sie mit dem SCC-Preisgeld von 4000 Franken angestellt haben?**

Sie dürfen. Mit dem Preisgeld habe ich nichts Besonderes gemacht. Ich habe mir ein paar Sachen gekauft, die ich schon länger wollte, aber noch rausgeschoben hatte, wie zum Beispiel Sachen für meine Wohnung.

**Welches Echo löste der Sieg in Ihrer Umgebung aus?**

Nach dem Sieg durfte ich etliche Gratulationen entgegennehmen. Danach war eigentlich wieder alles wie vorher. Jetzt habe ich die Möglichkeit erhalten, der Kochnationalmannschaft beizutreten. Für mich die Gelegenheit, neue Erfahrungen zu sammeln.

**Hand aufs Herz, würden Sie nochmals ins Rennen steigen?**

Ich glaube, eine Persönlichkeit wie ich braucht immer Menschen, die mir einen kleinen Anstoss geben und sagen: «Du schaffst das!» Weil ich diese Menschen hatte, habe ich teilgenommen. Jetzt noch einmal antreten, um quasi den Sieg zu verteidigen, würde ich aber nicht mehr. Der Swiss Culinary Cup ist aber wirklich eine gute Gelegenheit zu zeigen, was man kann.

**Dieses Jahr werden unter dem Motto Kitchen Party zwei Hauptgänge gefordert, einer mit Süsswasserfisch oder Meeresfrüchten und einer mit Schlachtfleisch. Wie würden Sie spontan das Thema heute angehen?**

Ich würde zuerst definieren, welchen Fisch, welche Meeresfrüchte und welche Fleischart ich verwenden möchte. Danach würde ich mir überlegen, welche Aromen und Geschmäcke zu dem ausgewählten Produkt passen würden und was ich aus den einzelnen Aromen herstellen könnte. Mir persönlich hilft es immer sehr, wenn ich das Gericht, das ich im Kopf zusammengestellt habe, einmal skizziere. So kann ich sehen, ob es in einem Final wirklich etwas hermacht.

SWISS  
CULINARY  
CUP  
2017



Mehr Informationen unter:  
[www.kochverband.ch](http://www.kochverband.ch)



Stefanie Siegenthaler: SCC-Sieg 2016 und neu in der Kochnati. CHRISTOPH LASER

**Die Gerichte müssen nur beschrieben, nicht mehr rezeptiert werden. Ist das eine Erleichterung?**

Auf jeden Fall. Vielleicht motiviert es mehr Köche, am Wettbewerb teilzunehmen, da das zeitaufwendige Rezeptieren ja wegfällt. Meistens treten im Laufe des Übungsprozesses noch Verbesserungsmöglichkeiten bei den Rezepturen auf. Man hat dann eigentlich fast ein wenig Hemmungen, diese anzugehen, da man nicht weiss, ob die Jury dort so ge-

nau hinschaut oder nicht. Aus diesem Grund ist es sicher ein Vorteil, wenn dieses Jahr keine Rezepte eingendet werden müssen.

**Wie viel Zeit sollte man für die Vorbereitungen einplanen?**

Das kann man so generell nicht sagen. Zudem hängt es davon ab, ob im Betrieb trainiert werden kann, wie sehr man im Betrieb eingespannt ist und wie viel Training jeder persönlich braucht, um zu sagen: «Ich bin gut vorbereitet.»

INTERVIEW JÖRG RUPPELT

ANZEIGE



# 2+1 Gratis\*

## Saisonstart Knaller 2017





**33%  
RABATT**

**\*33% Rabatt auf Lipton Ice Tea**

Gültig vom 6.-24. Februar 2017

33%-Rabatt-Aktion (keine Zugabe-Aktion) für/bei an Aktion teilnehmenden Getränkehändlern. Basis für die Preisberechnung gegenüber den Kunden ist die vom Getränkehändler selbstständig festgelegte Preisliste. Das Angebot ist gültig für Lieferungen in KW 6-8/2017 und kumulierbar mit anderen Aktionen, Vergünstigungen oder Rabatten des Getränkehändlers.