

28.09.2012 – 08:15 Uhr

Gamellen, Garnelen und Goldmedaillen an der diesjährigen Kocholympiade in Erfurt

Luzern (ots) -

Schweizer Gamellen in Südafrika und ein Japaner in der Schweizer Kochnationalmannschaft: Das sind Geschichten, die nur die Internationale Kochkunstausstellung (IKA) im deutschen Erfurt schreiben kann. Am 5. bis 9. Oktober findet der weltweit grösste Kochanlass im Rahmen der Inoga in Erfurt statt.

Es ist wieder soweit. Vier Jahre nach der letzten Austragung findet in Erfurt eine weitere Austragung der Internationalen Kochkunstausstellung in Erfurt statt, bekannt auch als "Olympiade der Köche". Vom 5. bis 9. Oktober 2012 trifft sich die Weltelite in der ostdeutschen Stadt, um die Besten in verschiedenen Kategorien zu küren. Die IKA ist der älteste und grösste noch bestehende Kochanlass der Welt und zieht auch dieses Jahr wieder gegen 2000 Köche an. Auch die Schweiz ist gut vertreten, treten doch acht Teams und diverse Einzelkünstler an und wollen Spitzenplätze erreichen. Dazu streben drei Restaurationsfachfrauen den Sieg an den Servicemeisterschaften an. Die Aufgaben sind von Team zu Team verschieden. Die Kochnationalmannschaft beispielsweise muss im warmen Programm mit sechs Leuten in sechseinhalb Stunden 110 Menüs kochen, ohne dass Vorarbeiten möglich sind.

Die IKA ist ein Anlass, an dem nicht nur die Cracks der weissen Hüte sich im Wettkampf messen, sondern ist auch der Ort von Trends und Neuheiten. So ist schon jetzt ersichtlich, dass einerseits regionale und nachhaltige Produkte gefragt sind, aber auch immer mehr international gekocht wird. Das heisst für die Schweizer Kochnationalmannschaft, dass sie beispielsweise keine gefährdeten Meeresfische, dafür fast ausschliesslich Schweizer Spezialitäten verwendet. Und mit dem Japaner Soho Sumiya konnte viel Wissen aus der asiatischen Küche gewonnen werden.

Die Kochnationalmannschaft hat sich als Ziel das Podest vorgenommen. Die ursprünglich nur aus Oberwallisern bestehende Mannschaft hat sich im letzten halben Jahr personell stark gewandelt. Mit Erik Schröter, Daniel Gehriger, Soho Sumiya und Frédéric Koch (alle Basel) und Fabian Rimann (Wettingen) hat das Team einen starken Nordwestschweizer Touch erhalten. Das warme und kalte Programm hat das Team an insgesamt neun Testläufen geübt. Für dieses Team ist die IKA der letzte Anlass in der vierjährigen Amtszeit.

Nachfolger wird eines der vier Regionalteams, welche in Erfurt den letzten der vier Ausscheidungswettkämpfe austragen. Im Rennen sind die Aargauer Kochgilde, der Cercle Chefs de Cuisine Lucerne, die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen (mit Leuten aus den Kantonen BE, LU, BL, AG) und der Cercle Chefs de Cuisine Zürich.

Ihren Erfolg von Luxemburg, als sie Weltmeister wurden, wollen die Mitglieder der Juniorenkochnationalmannschaft wiederholen. Vier Berner, zwei Luzerner, ein Liechtensteiner und ein St. Galler stehen im Team. Sechs der acht Teilnehmerinnen und Teilnehmer bestreiten ihren ersten grossen Wettkampf, für das junge Team kommt dennoch nur der Sieg in Frage.

Ebenfalls den Sieg strebt die Armeenationalmannschaft an. Einen Teil ihres Einsatzes können die acht Männer und eine Frau zwar als Dienstage abbuchen, doch muss auch eine gehörige Portion Freizeit dran glauben. Einen Sieg hat die Schweizer Armee schon vor dem Anlass verbuchen können. Alle Teams müssen ihr kaltes Programm in einer Schweizer Gamelle präsentieren. Deshalb mussten die Schweizer auch die Südafrikaner mit dem Essgeschirr des Schweizer Wehrmannes beliefern, die Gamelle ist also zurzeit ein Exportschlager.

Auch im Wettbewerb ist ein Team des Inselspitals Bern. Als Sieger der SGV-Trophy darf die Mannschaft die Schweiz im Gemeinschaftsgastronomie-Wettkampf vertreten. Ihre Spezialität: 150 Menüs mit maximalen Warenkosten von 3,5 Euro pro Person.

Auch in der Restauration sind Schweizer im Einsatz: Daniela Jaun (Bern), Stefanie Freiburghaus (Langnau i.E.) und Katalina Mitterer (Basel) treten an den "Deutschen Junioren Meisterschaften Restaurant 2012" an und wollen zuoberst aufs Podest. Unterstützt werden sie dabei von der Berufsweltmeisterin Sabrina Keller (Heiden).

Eine Bemerkung noch zur Organisation: Der Schweizer Kochverband als Berufsverband der Hotel & Gastro Union ist als Mitglied des Weltkochverband WACS zuständig für das Wettbewerbswesen in der Schweiz. Die beiden

Kochnationalmannschaften werden vom Kochverband getragen, die anderen Teams von ihm delegiert, laufen aber unter eigener Organisation.

Informationen online

Die Hotel & Gastro Union berichtet über aktuell verschiedene Kanäle von der IKA Erfurt. Die Übersicht finden Sie auf der folgenden Web-Seite: http://www.presseportal.ch/go2/Info_IKA_Erfurt

Kontakt:

Beat Waldmeier
Mediensprecher Hotel & Gastro Union
Mobile: +41/79/663'41'21

Norbert Schmidiger
Geschäftsführer Schweizer Kochverband
Tel.: +41/41/418'22'22 (ab 1.10.)

Kilian Michlig
Teamchef Kochnationalmannschaft
Mobile: +41/79/301'18'92

Daniel Schmidlin
Coach Juniorenkochnationalmannschaft
Mobile: +41/79/633'17'32

Stefan Schaub
Teamchef Gilde etablierter Schweizer Gastronomen
Mobile: +41/79/547'59'88

Thomas Kuster
Teamchef Cercle Chef de Cuisine Zürich
Mobile: +41/78/861'28'66
Tel.: +41/44/286'88'11

Shaun Leonard
Teamchef Cercle Chef de Cuisine Lucerne
Mobile: +41/76/493'67'75

Sascha Müller
Teamchef Aargauer Kochgilde
Mobile: +41/79/210'32'92
Tel.: +41/62/388'74'01

Marc Zehnder
Teambetreuer Inselspital Bern
Tel.: +41/31/632'21'45
Tel.: +41/77/422'23'05 (in Erfurt)*

Daniel Marti
Teamchef Kochnationalmannschaft der Schweizer Armee
Mobile: +41/79/705'83'86
Tel.: +41/33/228/34'99

Claudia Dünner
Geschäftsführerin Berufsverband Restauration
Mobile: +41/79/129'12'47

*Das Inselspital informiert detailliert mit einem Communiqué am nächsten Montag

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100004457/100725689> abgerufen werden.