



IM TEAM ENTSTEHT GUTES ESSEN

Fünf Köchinnen und Köche bereiten sich auf den bevorstehenden Wettbewerb «Gastro-Elite» vor

Jasmin Klucker (Text) / Laura Kessler (Bilder)

Der Geruch von gedämpftem Gemüse und frischen Erdbeeren liegt in der Luft. Ein Blick in die Schulküche von Gastrograubünden in Chur zeigt junge Köchinnen und Köche aus Hotel-, Spital- und Heimküchen. Sie arbeiten hochkonzentriert am Herd. Alle fünf befinden sich im ersten oder zweiten Lehrjahr als Koch respektive Köchin. Heute steht etwas ganz Besonderes an: die Hauptprobe für den anstehenden «Gastro-Elite»-Wettbewerb, der vom 17. bis 21. April an den Messtagen der OFFA stattfindet. Ein besonders bedeutender Wettbewerb, wie Manuel Zünd, Küchenchef im «Alpengold»-Hotel in Davos, betont. Er unterstützt und coacht die jungen Köchinnen und Köche an diesen Tagen. «Etwas zurückgeben, das ist mir



Manuel Zünd steht den Lernenden mit seiner langjährigen Erfahrung zur Seite.

ein grosses Anliegen», erklärt er. Das liege daran, dass es in letzter Zeit an Lernenden in dieser Branche mangelte und er dadurch keine jungen Menschen ausbilden konnte, erzählt Manuel Zünd zwischen den sauber glänzenden Küchenoberflächen.

Erfahrungen sammeln

Die heutige Vorbereitung ist wichtig für die jungen Köchinnen und Köche. Durch die Erfahrung, für viele Menschen zu kochen, erkennen sie, wo es noch den nötigen Feinschliff benötigt. Heute, dem zweiten Dienstag im Februar, ist alles durchgetaktet. So wie es auch an den zwei Wettbewerbstagen sein wird. Zehn Stunden Kochzeit auf zwei Tage aufgeteilt. Gewisse Dinge dürfen sie schon vorbereiten, andere werden über Nacht gemacht. Die Abläufe sollten auf alle Fälle am Wettbewerbstag sitzen, schliesslich kochen sie für 70 hungrige Gäste. Eine grosse Aufgabe. Wer entscheidet über das Menü? «Wir haben keinen Einfluss auf die Entscheidung, es gibt jedoch gewisse Komponenten, die die Köchinnen und Köche selbst wählen können. Der Rest wird vom «Gastro-Elite»-Kochverband vorgegeben. Das Menü aber ist dem Niveau der erst- und zweitjährigen Lernenden angepasst», so Manuel Zünd. Es muss zwar den 70 Menschen schmecken, die Punkte jedoch werden von der

Jury verteilt. Die Jury besteht aus Spitzenköchen und Wettbewerbsköchinnen. Auch Manuel Zünd sass in früheren Zeiten in dieser Reihe. Die Punkte werden in zwei Kategorien aufgeteilt: Zum einen gibt es 50 Punkte für den praktischen Teil und die anderen 50 Punkte für das Degustieren. Die Wettbewerbserfahrung bringt den jungen Köchinnen und Köchen viel für die Zukunft. Auch bei der Lehrabschlussprüfung wird der Druck enorm gross sein. So, wie man ihn im normalen Alltag selten hat.

Eine junge Frau kommt um die Ecke: «Darf ich dich etwas fragen?», richtet sie sich an Manuel Zünd. Die junge Köchin hat eine grosse Schüssel mit grünem Gemüse in den Händen. Essig ist auch schon am Gemüse. Manuel Zünd gibt den Tipp: «Nächstes Mal den Essig erst kurz davor auf das Gemüse geben, ansonsten kann es grau werden.» Wieder etwas gelernt. «Es wird dieses Mal aber gut gehen», ruft er ihr hinterher. Die Lernenden haben noch kaum eine Grundlage; diese kommen erst, wenn sie die Lehre beendet haben und im Berufsleben stehen.

Das raue Bild

Leider ist die Zahl der Lernenden in diesem Beruf stark gesunken. Es mangelt deshalb an vielen Ecken, der Fachkräftemangel ist gross. «Das raue Bild von früher überschattet den Kochberuf leider

noch immer. Umso schöner ist es, zu sehen, dass trotzdem viele junge Leute in der Küche stehen und sich gegenseitig messen wollen.» Es mache sich auch gut im Lebenslauf, Wettbewerbserfahrung zu haben. «Bei uns Köchen und Köchinnen geht es viel mehr um Titel als um den Sieg an sich», sagt uns Riccardo Wolf, Küchenfachlehrer und ÜK-Instruktor.

Das Team muss harmonisieren

Diese Erfahrung bringt Köchinnen und Köche weiter. Und später vielleicht auch weitere Titel. Jetzt steht aber erst einmal das Hauptprobemenü auf dem Plan. Im hinteren Teil der Küche wird fleissig geschnippelt, alle Rhabarberstücke sind etwa gleich gross. Die Teilnehmenden sind in ihrem Element. Geplaudert wird wenig bis gar nicht. In einem sind sich die beiden langjährigen Köche Manuel Zünd und Riccardo Wolf einig: Das Wichtigste an diesem Wettbewerb ist das Teamdenken. Ein Team muss zusammen harmonisieren. Ohne das kann eine Küche nicht funktionieren. Jeder und jede muss seine eigene Note mit den anderen verbinden und so etwas ganz Besonderes kreieren. So besonders wie die Geschmackskreuzungen des bisher Gekochten in dieser Küche.