

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 11. Mai 2022

CXXXVII. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie.gastronomie.ch

Im Team zum Sieg gekocht

Die «Alleskönner» waren sich am «Gastro-Elite» gar nicht so sicher, ob sie alles können. Bis sie den St. Galler Koch-Wettbewerb für sich entschieden hatten.

«Der Küchenchef von Yael hat uns auf den Wettbewerb aufmerksam gemacht. Kurze Zeit später waren wir begeistert damit beschäftigt, gemeinsam ein herausforderndes Menü für 70 Personen zu gestalten», sagt Miriam Fassbind. Die Kochlernende EFZ im zweiten



Daniel Schmidlin setzt sich in verschiedenen Funktionen für den Berufsnachwuchs ein. So auch als Coach der «Alleskönner».

Lehrjahr nahm gemeinsam mit vier Klassenkameraden als Team «Alleskönner» aus Zug am Gastro-Elite-Wettbewerb teil. Nachdem das Team beschlossen hatte, wie sich das Menü zusammensetzen sollte, bewarb es sich in letzter Minute. Nach der Zusage durch

die Organisatoren von «Gastro-Elite» begannen die Vorbereitungen. «Im ersten Probelauf haben wir ein Menü für 20 Personen gekocht. Im zweiten und dritten wiederum eines für 70 Personen. So wie es dann auch an der OFFA war», erklärt Pascal Arnold.

Daniel Schmidlin, der die «Alleskönner» als Coach begleitete, setzt auf konstruktives Feedback und zwar direkt während der Arbeit. «So konnten sich die Lernenden bei jedem Probelauf verbessern. Sie alle haben einen grossen Prozess durchgemacht», sagt er nicht ohne Stolz.

Für einen reibungslosen Ablauf sorgte unter anderem eine klare Arbeitsaufteilung. Miriam Fassbind (17) war für die Vorspeise verantwortlich, Pascal Arnold (16) für den Hauptgang und Erika Kälin (16) für das Dessert. Yael Holzgang (17) arbeitete beim Hauptgang und beim Dessert mit. Der Letzte im Bunde, Fabian Duss (16), «war unser Springer, der uns viel aus der Patsche geholfen hat», so Pascal Arnold.

Team war wichtiger als Sieg

Erika Kälin war am Wettbewerb sehr nervös. «Meine Himbeerkugeln in Kakaobutter sind mir nicht gelungen. Wichtig war in diesem Moment, das Beste daraus zu machen und konzentriert