

«Geht an euer Limit»



Vor über einem Jahr gewannen Martin Stadelmann und sein Team vom Luzerner Kantonsspital die Swiss SVG-Trophy. Derzeit proben sie für die Kochweltmeisterschaft in Luxemburg. Im Interview schaut er kurz zurück und weit voraus.

Interview: Delia Bachmann | Foto: Stefan Bienz



Der Sieg der Swiss SVG-Trophy war das Ticket nach Luxemburg an die Kochweltmeisterschaft. Wo stehen die Vorbereitungen?

Martin Stadelmann: Nach einer kreativen Pause haben wir ab August erste Ideen zum diesjährigen Wettbewerbsthema «against food waste» diskutiert. Mit dem Rezeptieren legten wir im Dezember los, im Januar kam dann das erste Probekochen für zehn Personen. Mittlerweile steht das Menü, und bis auf den vegetarischen Hauptgang sind die Abläufe auch klar zugeordnet. Jetzt geht es um die Feinabstimmung. Bevor es im November nach Luxemburg geht, machen wir sicher noch drei Probeläufe im Betrieb plus einen in Rothenburg bei Hauptsponsor Pistor, der uns an der WM unter anderem logistisch unterstützt.

Hat sich durch den Sieg im Betrieb etwas verändert?

Es hat sich herumgesprochen, dass in der Küche etwas geht. Das hat auch mit den Probeessen zu tun. Die tollen Feedbacks der Mitarbeiter des Spitals freuen uns im-

mer sehr. Auch innerhalb des Teams sind wir professioneller geworden. Das merken wir bei der Organisation von Banketten, bei denen wir schneller und heisser schicken können.

Was erwarten Sie von der WM?

Unser Ziel ist der Weltmeistertitel, sonst würden wir nicht gehen. Die grössten Konkurrenten werden wohl die Nordländer sein, das zeichnete sich in den letzten Jahren so ab. Ich habe zum Beispiel das Dossier der Schweden von vor zwei Jahren gesehen: top. Ein harter Gegner, aber wir sind überzeugt von unserem Menü und denken, wir können mithalten.

An der Swiss SVG-Trophy konnten Sie im eigenen Betrieb kochen. In Luxemburg wartet eine andere Küche. Nervös?

Nein, aber es gibt unbekannte Punkte, die wir im Zeitplan einrechnen müssen. So wissen wir zum Beispiel nicht, wie die Hitzeverteilung im Ofen ist, wie gross die Pfannen sind oder welche Stufe beim Herd welche Temperatur hat. Bei der SVG-Trophy in unserem Betrieb hatten

wir zwar lange Laufwege, dafür wussten wir, dass die Kippbratpfanne rechts viel heisser wird als links.

Am 31. Oktober ist Anmeldeschluss für die nächste Swiss SVG-Trophy, die im März 2019 stattfindet. Welche Tipps können Sie den Teams mitgeben?

Kocht, was euch Spass macht, denn es wird euch lange begleiten und irgendwann verleiden. Dann heisst es durchhal-

ten. Nehmt euch Zeit für eine perfekte Mise en place und stellt Geschirr und Geräte bereit. Organisation ist das halbe Leben. Und geht zeitlich wie auch vom Können her an euer Limit. Kochen ist wie Kunstturnen: Wenn ihr am Tag X etwas zeigen könnt, was im Training nicht immer geklappt hat, kommt es gut.

Anders als Sie kämpft der Kunstturner allein. Waren Sie immer auf einer Linie?

Unstimmigkeiten gibt es bei jedem Team-sport, auch bei uns. Dann ist es wichtig, dass man zusammensitzt, die Differenzen ausspricht und weitermacht. Mitmachen lohnt sich auf jeden Fall, man kann frei von der Leber weg kochen und sein Können zeigen. Es ist auch eine enorme Aufwertung der Gemeinschaftsgastronomie, die noch immer nicht den Stand hat, den sie verdient. Auch in unserem Spital haben wir Köche, die schon in den besten Häusern arbeiteten. ■

Zur Person

Martin Stadelmann (36) absolvierte seine Kochlehre im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken und arbeitete anschliessend in diversen Fünf-Sterne-Häusern, bis er 2005 in die Gemeinschaftsgastronomie wechselte. 2007 kehrte Martin Stadelmann als stellvertretender Küchenchef ins Kantonsspital Luzern (LUKS) zurück, wo er sich kurz zuvor zum Diätkoch weiterbilden liess. Zusammen mit Christina Wysiarsky, Tobias Marbet und – neu im Team – LUKS-Küchenchef Gregor Trost wird er am 27. November in Luxemburg um den Weltmeistertitel kochen.