



Martin Stadelmann

PALUX

# Restlos punkten

Beim letzten Testlauf vor dem Culinary World Cup in Luxemburg zeigte das Team des Luzerner Kantonsspitals in Rothenburg noch einmal, was es kann – und was die Schweiz kulinarisch hergibt.

Text: Delia Bachmann | Fotos: Njazi Nivokazi



Gut anderthalb Jahre ist es her, seit die «Food-Doktoren» Christina Willi, Tobias Marbet und Martin Stadelmann vom Luzerner Kantonsspital (LUKS) die Swiss SVG-Trophy gewannen. Kurz darauf verstärkte LUKS-Küchenchef Gregor Trost das Team, denn mit dem Sieg fing die Arbeit erst richtig an: Als offizieller Vertreter des Schweizer Kochverbands für die Gemeinschaftsgastronomie kocht das Quartett am 27. November in Luxemburg um den Culinary World Cup (siehe Box). Was letzten Sommer nach einer kurzen kreativen Pause mit einem Brainstorming zum Wettbewerbsthema «Against Food Waste» begann und sich über insgesamt fünf Testläufe hinzog, findet dann – hoffentlich – zu einem guten Ende.

Das Thema hat seinen Tücken: «Wir haben die Rezepte laufend angepasst und so optimiert, dass möglichst nichts übrig bleibt und trotzdem jeder genug be-

kommt», sagt Gregor Trost. Eine letzte Gelegenheit für Feinjustierungen bot das Testkochen am 21. September am Sitz des Hauptsponsors Pistor in Rothenburg.

Am frühen Nachmittag ist in der Pistorküche ausser Töpfen und konzentrierten Gesichtern noch nicht viel zu sehen. Aufschlussreicher sind da die Skizzen, die über dem Pass hängen. Detailliert zeigen die Zeichnungen von Christina Willi die Gerichte, die dem Team des Luzerner Kantonsspitals (LUKS) an der Kochweltmeisterschaft den Sieg bringen sollen: Von der Pipette mit Preiselbeervinaigrette bis hin zur Blüte auf den Suppenhuhngeleedrops hat auf den Tellern jede noch so kleine Komponente ihren festen Platz. Das gilt auch für die Wettkämpfer: Tobias Marbet macht die Vorspeisen und die Suppe, Martin Stadelmann und Gregor Trost stehen in der warmen Küche, Christina Willi verantwortet die Patisserie. Die durchgetakteten Arbeitspläne sind auf-

einander abgestimmt: «Obwohl wir alle ausgelastet sind, unterstützen wir uns gegenseitig», so Tobias Marbet.

Unterstützung erhalten die vier auch von aussen. Zum Team hinter dem Team gehören beispielsweise Michaela Kammermann und Martina Aregger, die ihre Lehre im Kantonsspital Luzern machten und als Helferinnen nach Luxemburg mitkommen: «Martin hat mich bei Wettbewerben immer unterstützt und angespornt. Nun möchte ich etwas zurückgeben», sagt Kammermann, während sie das Buffet vorbereitet. Da sie weder Lebensmittel anfassen noch die Küche betreten darf, gibt es bei den Probeläufen viel tote Zeit. Am besten gefalle ihr das Dessert Wilhelm Tells Apfel, sagt sie nach langem Überlegen: «Christina ist eine Perfektionistin.»

«Haselnusskrokant??? Warum kein Crumble?», tippt Reinhold Karl in seinen Laptop. Der Küchenchef der Bieler Privatklinik Linde hält die Verbindung zum Schweizer Kochverband und beschreibt seine Rolle so: «Ich sage alles, was ich sehe. Ob sie es annehmen, ist ihre Sache.» Das

vertrage sich auch mit seiner Aufgabe als Juror in Luxemburg, findet Karl: «Ich erkläre den anderen Juroren die Philosophie des Teams und umgekehrt, zurückhalten muss ich mich dafür bei der Punktezahl.» Rastlos dreht Karl seine Runden durch die Küche, sucht nach dem Haar in der Suppe und zückt das Handy, wenn er Kleckse oder schmutzige Kellen erspäht. Der Kritiker findet aber auch lobende Worte: für die geräucherte Kartoffelkrokette, das Avocadodressing, die Suppenhuhnsuppe, den Zopf und für die Umsetzung des Anti-Food-Waste-Gedankens etwa bei der Trilogie vom Spanferkel.

Verspätet sind schliesslich nur die Gäste, die in der Aula dem Referat von Manfred Roth (siehe Interview auf Seite 70) lauschen. Für das Team war es ein guter Probelauf: «Zufrieden darf man auf diesem Niveau nie ganz sein. Es gibt immer kleine Sachen, die jeder noch verbessern kann. Aber wir haben geschmacklich überzeugt, und auch die Zeitplanung war gut», fasst Christina Willi zusammen. Auch Martin Stadelmann ist zuversichtlich: «Wenn am 27. November jeder sein Bestes abrufen kann, können wir den WM-Titel nach Luzern holen.» ■

Alle vier Jahre organisiert der Vatel Club Luxembourg anlässlich der internationalen Gastronomiemesse Expogast den **Culinary World Cup**, an dem sich Köche aus über 75 Nationen messen. Vom 24. bis 28. November 2018 ist es wieder so weit. In der Kategorie Gemeinschaftsgastronomie treten insgesamt 15 Teams an. In fünf Stunden müssen sie eine Suppe, mindestens vier Salate und drei Dressings, einen vegetarischen Gang, zwei Fleischgänge respektive einen Fleisch- und einen Fischgang, zwei Stärkebeilagen, zwei Gemüsebeilagen sowie ein Dessert für 150 Personen zubereiten. Pro Kopf darf das Ganze nicht mehr als fünf Euro kosten.

[www.vatel.lu](http://www.vatel.lu)



Christina Willi



Reinhold Karl



Gregor Trost



# «Eine Toleranz von 15 Gramm»

Seit diesem Sommer kommt in der Patientenküche des Universitätsspitals Basel das industrielle Micropast-Verfahren zum Einsatz. Manfred Roth, Leiter Hotellerie und Gastronomie, zieht ein erstes Fazit.

## **Was gab den Ausschlag für die Einführung des neuen Verpflegungssystems?**

**Manfred Roth:** Ein Umbau der Küche war nach 35 Jahren dringend nötig. Wir nutzten die Gelegenheit, um uns für die Zukunft neu aufzustellen. Weil wir mehr Flexibilität wollten, fiel die Wahl auf das Micropast-Verfahren. Damit können wir kurzfristig auf Patientenwünsche eingehen. So müssen sie ihr Menü etwa nicht mehr einen Tag im Voraus bestellen.

## **Wie ändert sich die Arbeit der Mitarbeiter in der Produktionsküche?**

Zunächst einmal kommt das Verfahren nur in der Patientenküche zum Einsatz. Am Handwerk ändert sich nichts, die Vorbereitungsaufgaben sind dieselben wie in den anderen Restaurants: Das Gemüse wird gerüstet und mit Öl und Kräutern mariniert, bevor es in die Behälter kommt. Entscheidend ist beim Micropast-Verfahren das genaue Abmessen. Die Maschine hat eine Toleranz von 15 Gramm, ansonsten läuft das Band nicht weiter.

## **Die Patientenverpflegung ist nun stark automatisiert. Suchen Sie überhaupt noch nach Köchen, wenn Sie eine Stelle besetzen?**

Natürlich, und ich würde schreiben, dass wir eine hochmoderne Arbeitsstelle bieten, die vom Mitarbeiterrestaurant über Catering, Diätküche, industrielle Herstellung und Fine Dining alles abdeckt.

## **Die Mitarbeiter des Unispitals rotieren also zwischen den verschiedenen Küchen?**

Noch nicht, aber das ist das Ziel.

## **Durch die Umstellung braucht es über die Hälfte der Mitarbeiter nicht mehr. Sie werden stattdessen auf den Stationen im Service eingesetzt. Damit sind nicht alle glücklich.**

Für die 66 Betroffenen haben wir in der Hotellerie, der Reinigung und dem Facility Management neue Möglichkeiten geschaffen. Dass nur von den vier berichtet wurde, die unzufrieden waren und gekündigt haben, ist eine Medienfrage. Wir haben viele Erfolgsgeschichten zu erzählen. Etwa von einem ehemaligen Pâtissier, der jetzt den Hotellerieservice leitet. ■

Beim **Micropast-Verfahren** werden die Zutaten roh in einen druck- und hitzestabilen Kunststoffbehälter gefüllt und mit einer speziellen Folie versiegelt in den Tunnel geschoben. Nach acht bis zwölf Minuten kommen sie als fixfertig gegarte und pasteurisierte Menüs wieder heraus, die bis zu 90 Tagen haltbar sind. Die Methode wurde von der Eglisauer Firma Creative New Food GmbH entwickelt und kombiniert das Mikrowellen- mit dem Dampfdruckverfahren. Der Druck wird über die Öffnung in der Folie reguliert, was dafür sorgt, dass die Zellen nicht platzen, sprich die Struktur der Lebensmittel intakt und die Nährstoffe erhalten bleiben. Sind die Speisen gar, werden sie mit Stickstoff begast. Dieser verdrängt den Wasserdampf und verhindert, dass ein Unterdruck entsteht.

[www.micropast.com](http://www.micropast.com)