



Thurgauer Zeitung
8501 Frauenfeld
052/ 728 32 32
www.thurgauerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 31'000
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 735.002
Abo-Nr.: 1063948
Seite: 45
Fläche: 40'521 mm²

Auf alles oder nichts gekocht

Littenheid Das Küchenteam der Privatklinik Clenia will an die Kochweltmeisterschaft in Luxemburg. Zur Vorbereitung verköstigte das Trio 80 Gäste. Die drei Köche geben sich selber die Note 8 von 10.

Simon Dudle

hinterthurgau@thurgauerzeitung.ch

Die Aufgabe ist einfach und anspruchsvoll zugleich. Einfach, weil klar vorgegeben ist: In vier Stunden müssen drei Köche ein 3-Gänge-Menü auf die Teller zaubern. Die Zutaten dürfen pro Person nicht mehr als zehn Franken kosten, das Gesamtgewicht hat sich zwischen 450 und 500 Gramm zu bewegen, und alles ist frisch zuzubereiten.

Schwierig ist die Aufgabe, weil die Zeit äusserst knapp bemessen ist und jeder Handgriff sitzen muss. Oder, um es in den Worten von Clenia-Koch Silvan Schwendener zu formulieren: «Wenn etwas in die Hose geht, dann ist es passiert.» Tat es aber nicht, auch wenn die Maschine für die Bärlauch-Lamm-Würstchen plötzlich streikte. Was um 8.15 Uhr in der betriebseigenen Küche begonnen hatte, fand um 12.15 Uhr mit dem Service der Vorspeise – einer Forellen-Trilogie – einen ersten Höhepunkt. Es folgten ein Hauptgang unter dem Titel «Lämmereien aus tausend und einer Nacht» sowie ein Dessert «Süsse Versuchung im Garten Eden».

Unter den besten sechs Teams des Landes

Knapp 80 Personen hatte die Privatklinik vergangene Woche eingeladen, die das Ergebnis kosteten. Gekocht wurde im Rahmen der «Swiss SVG-Trophy». Dabei handelt es sich um einen

Wettstreit, an dem sich Teams der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie beteiligen und untereinander messen.

Aus den 20 Bewerbern hatte es das Clenia-Team – neben Schwendener bestehend aus Conny Schläpfer und Teamchef Kurt Kühni – in den Schweizer Final der besten sechs geschafft. Dieser findet dieser Tage statt. Die Bewerber kochen in der jeweils eigenen Küche ein 3-Gänge-Menü. Eine Wanderjury prüft nach internationalen Kriterien die Zubereitung auf Hygiene, Geschmack und Präsentation, wobei diese unterschiedlich stark gewichtet werden.

Die drei Köche hatten sich für ein anspruchsvolles Menü entschieden und sowohl bei der Vorspeise als auch beim Hauptgang mehr Komponenten als gefordert eingebaut. «Wir kochten auf alles oder nichts», sagte Schwendener. Mit dem hohen Schwierigkeitsgrad hoffen sie auf zusätzliche Punkte. Angesprochen auf die eigene Leistung, geben sie sich auf einer zehnteiligen Skala die Note 8. Ob das gut genug ist für den Schweizer-Meister-Titel, erfahren die Köche am 17. März, wenn in Rothenburg das Geheimnis gelüftet wird.

Falls die Hinterthurgauer obenaus schwingen, sind sie für die alle vier Jahre stattfindende Kochweltmeisterschaft qualifiziert. Diese wird nächstes Jahr in Luxemburg ausgetragen. Falls es nicht zum Sieg reicht, wird sich

nicht viel ändern. Denn bei der Clenia ist man der Überzeugung, dass ausgewogene und schön hergerichtete Verpflegung den Heilungsprozess fördert.



Küchenchef Kurt Kühni siedet Bärlauch-Würstli. Bilder: sdu



Vorspeise: rotes sowie weisses Forellenfilet, dazu Forellentatar mit Spargeln und Orangen.

Datum: 28.02.2017

Thurgauer Zeitung



Thurgauer Zeitung
8501 Frauenfeld
052/ 728 32 32
www.thurgauerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 31'000
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 735.002
Abo-Nr.: 1063948
Seite: 45
Fläche: 40'521 mm²



Hauptgang: Lammschulterbraten, Lammkotelette, Bärlauch-Lamm-Würstchen und Gemüse.



Dessert: Erdbeerweinkuchen, marinierte Erdbeeren, Schokoladenmousse und Nideltäfel.