



Heimköche: «Bei uns gibt es nicht nur Suppe und Eintopf»



Sie wollen Schweizer Meister werden (von links): die Köche Ralf Schied, Christian Loos und Sandro Kalkhi gestern in der Küche des Betagtenzentrums Alp in Emmen.

Bild Philipp Schmidli

EMMEN Die Köche der Emmer Betagtenzentren kämpfen um den Schweizer-Meister-Titel. Das Ziel ist klar: die Qualifikation für die Olympiade in Deutschland.

Die Swiss SVG-Trophy ist die inoffizielle Schweizer Meisterschaft der Heimköche. Mit dabei: die Köche der Betagtenzentren Herdswand und Alp zusammen. Das Ziel an der Meisterschaft sei klar, sagt Teamchef Ralf Schied: «Natürlich wäre es schön, zu gewinnen. Wir werden bestrebt sein, dieses Ziel zu

erreichen, auch wenn sicher alle Teams vorne dabei sein wollen.» Daher wolle das Team einfach sein Bestes geben: «Dann sehen wir, wo wir stehen», sagt Schied. Eine ungleich höhere Erwartung hat Nadja Rohrer, Leiterin Bereich Hotellerie und stellvertretende Geschäftsführerin der Betagtenzentren Emmen: «Wir wissen, dass wir das beste Küchenteam haben. Darum ist unser Ziel klar: Es heisst Erfurt.» Der Sieger der Trophy darf die Schweiz an der Kocholympiade im nächsten Jahr in der deutschen Stadt Erfurt im Bereich Gemeinschaftsgastronomie vertreten.

Sechs Teams stehen im Final

Rund 15 Koch-Teams aus der ganzen Schweiz haben an der Qualifikation für die inoffizielle Schweizer Meisterschaft teilgenommen. Dabei setzte sich das Team von Ralf Schied gegen seine Mitkonkurrenten durch. Beim Wettbewerb musste ein Menü für 80 Personen ge-

plant werden. «Es mussten zudem Vorgaben eingehalten werden: Das Budget durfte nicht überschritten werden, das Menü durfte nicht zu schwer sein, und pro Gang waren jeweils einige Zutaten vorgeschrieben», erklärt Ralf Schied.

Neben dem Emmer Team haben sich fünf weitere Küchenmannschaften für den Final qualifiziert. «Es ist eine grosse Herausforderung, sich mit anderen Heimen oder Spitälern zu messen», sagt Ralf Schied. Der Finaldurchgang wird jeweils in der gewohnten Arbeitsumgebung durchgeführt, was bedeutet, dass jedes Team an verschiedenen Tagen kocht. Die Emmer Köche müssen am 26. Februar ihr Können unter Beweis stellen.

Auf Augenhöhe mit Restaurants

Für das Team ist der Wettbewerb, der zum dritten Mal ausgetragen wird, sehr wichtig. «Für Heimköche gab es bisher noch keinen Wettbewerb. Dank diesem



Hauptausgabe

Neue Luzerner Zeitung
6002 Luzern
041/ 429 51 51
www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 73'088
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.099
Abo-Nr.: 1094306
Seite: 21
Fläche: 58'390 mm²

Wettbewerb kann man sich messen und der Öffentlichkeit zeigen, was man kann», sagt Schied. «So verbessert man auch das Image.» Dies sei zwingend notwendig, sagt Ralf Schied. «Denn bei uns gibt es nicht nur Suppe und Eintopf, im Gegenteil», so Ralf Schied. «Wir sind auf Augenhöhe mit vielen Restaurants.»

«Zu Beginn des Essens gibt es jeweils ein Salatbuffet und eine Suppe, danach kann man zwischen drei verschiedenen Hauptgängen wählen», beschreibt Schied das Heim-Menü. Dabei werde auch sehr auf saisonale Abwechslung geachtet. «Es gibt auch spezielle Angebote wie Wildwochen, Metzgete oder eine Spargelwoche», erzählt Schied. Zu den Klassikern im Altersheim gehören Kalbsbraten mit Kartoffelstock, Saltimbocca und Kalbgeschnetzeltes mit Rösti.

«Wir möchten unseren Bewohnern eine gute Küche bieten», erklärt Schied. Die Bewohner der Betagtenzentren seien gegenüber dem Koch-Wettbewerb positiv eingestellt. «Wir haben sie bei der Probe mehrere Male ins Wettbewerbsmenü integriert», erklärt Schied. «Dabei haben sich die Bewohner sehr gefreut und das Essen geschätzt.»

«Immer im Alltagstrott»

Nadja Rohrer, Leiterin Bereich Hotellerie, findet den Wettbewerb für die Betagtenzentren Emmen sehr wichtig: «Wir möchten in allen Bereichen zu den Besten gehören: in der Pflege, der Betreuung und auch der kulinarischen Verpflegung.» Sie war die Initiatorin der Wettbewerbsteilnahme. «Ich wurde darauf aufmerksam und habe dann die möglichen Köche angefragt», sagt sie. Die drei angefragten Köche würden sich durch hohe Fachkompetenz auszeichnen. «Natürlich haben wir Personen gewählt, die eine gewisse Erfahrung aufweisen und unser Team am besten vertreten», so Nadja Rohrer.

Durch den Wettbewerb möchte man auch aus dem Alltag herausbrechen. «Die Köche in Altersheimen sind häufig im Alltagstrott, für sie ist ein solcher Wettbewerb wichtig zur Forderung und Förderung», sagt Rohrer.

RAPHAEL GUTZWILLER
raphael.gutzwiller@luzernerzeitung.ch

HINWEIS
Weitere Informationen unter: www.svg-trophy.ch