

Hohe Kochkunst in der Gemeinschaftsgastronomie

Die sechs Finalteilnehmer der Swiss SVG-Trophy kochen dieser Tage ihr Wettbewerbsmenü. Das erste Team legte die Messlatte hoch an.

Am 19. Februar galt es ernst für Pascal und Helene Meyer sowie Andreas Preussner. Die Swiss SVG-Trophy-Finalisten aus dem Seniorenzentrum Im Morgen in Weiningen zeigten als Erstes der sechs Teams, was sie draufhaben. Sie qualifizierten sich mit ihrer eingereichten schriftlichen Arbeit für eine Teilnahme am Wettbewerb für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie. Dieser wurde erstmals im Jahre 2010 vom Schweizer Kochverband, der Firma Pistor und dem Schweizer Verband der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG) durchgeführt.

So bereiteten Küchenchef Pascal Meyer, seine Frau Helene sowie Sous-chef und der angehende Diätkoch Andreas Preussner in vier Stunden unter den strengen Augen der fünf Juroren ihre 80 Wettbewerbsmenüs zu. Aus den vorgegebenen kalten sowie warmen Vorspeisen mit integrierter Suppe mit den Hauptbestandteilen Karotten, Blattspinat und Zander rezeptierte das Team ein warmes Blini-Sandwich, eine kalte Karotten-Kokosmilch-Suppe mit Zander-Ceviche sowie einen Frühlingssalat mit Kernen, Sprossen und Apfel-Relish. Als Hauptgang aus Schlachtfleisch, zubereitet in den zwei Garmethoden «Glasieren» und «Sieden» sollen eine Stärkebeilage sowie passendes Gemüse zubereitet werden, so die Wettbewerbsvorgaben. Das Team kochte ein glasiertes Iberico-Schweinsnierzstück, das es mit gesotener Kalbszunge und Bärlauch gefüllt hatte. Dazu gabs Holunderjus, Griessboden mit grüner Spargel und Frühlingzwiebel sowie einen Gemüsespiess mit Chorizo-Espuma. Aus der vorgegebenen kalten und warmen Süssspeise mit den Hauptbestandteilen Kaffee, Trockenfrüchten und Vanille richteten sie warme Crème brûlée mit Kaffee und weisser Schokolade, Avocado-parfait mit kandierter Angelika und Va-

nille-Air, Trockenfrüchtecake sowie Rhabarber-Hagebutten-Sauce an. Vorgegeben waren nicht nur Zeit und Warenkosten, die zehn Franken pro Person nicht übersteigen durften, sondern auch eine maximale Portionengrösse von 500 Gramm.

Zur Mise en place mussten die Nahrungsmittel gemäss Rezepturen roh und unegart bereitgestellt werden. Grundfonds konnten vorbereitet werden. Bevor es morgens losging, kontrollierten die Juroren das Gemüse. Es durfte zwar geputzt und geschält, aber nicht zerkleinert oder tourniert sein. Bis zu 80 Prozent der Fisch-, Fleisch- und Dekoelemente durften fertig bereitgestellt, die restlichen 20 mussten in der Küche vor Ort verarbeitet werden, damit die Jury das handwerkliche Geschick beurteilen konnte. «Das Mise en place war auf das Gramm genau vorbereitet», zeigten sich die Juroren beeindruckt. Während des Kochens achteten sie auf jedes Detail: Arbeiten die Finalteilnehmer wirtschaftlich? Werden die Bretter produktgerecht gewechselt? Die Gerichte neuzeitlich angerichtet? Damit die Juroren einen möglichst genauen Einblick erhielten, teilten sie sich auf und kontrollierten hauptsächlich je ein Gericht.

Lange Vorbereitung, kurze Kochzeit

Das Team um Küchenchef Pascal Meyer arbeitet seit dreieinhalb Jahren zusammen und harmonisierte am Finalkochen gut, obwohl es das Menü erst einmal vollständig gekocht hatte: «Unsere Bewohner sind es nicht gewohnt, zwischen den Gängen länger als zehn Minuten zu warten.» Da in der Küche des Seniorenzentrums Im Morgen jedoch jeweils aufwendig für 200 Personen gekocht wird, sind die Köche die Handgriffe gewohnt. Schlussendlich konnten sie alles gemäss Vorgabe schicken. Am meisten



BIENZ-PHOTOGRAPHY.CH

Höchste Konzentration beim Anrichten der Desserts.

habe ihnen der Zeitdruck zu schaffen gemacht. Ein solches Gericht würden sie in der Regel am Tag vorher zubereiten. Das Finalkochen hätten sie unter anderem in der vorgegebenen Zeit gemeistert, weil sie sich ein Jahr lang minutiös darauf vorbereitet hätten. Trotzdem waren sie laut Pascal Meyer nicht 100 Prozent zufrieden mit ihrer Leistung: «Die Kuchenstücke für das Dessert hätten exakter geschnitten werden können, der Griess ebenmässiger gestrichen und die Chorizo-Sauce war etwas zu flüssig», bemängelten sie ihre Arbeit. Diese und ähnliche Punkte werden ihnen wohl auch die Juroren im Briefing

mitgeteilt haben. Doch: «Wir geben den Finalteilnehmern nicht nur die positiven sowie negativen Punkte mit, sondern auch Tipps, wie man es besser machen könnte», sagt Jurypräsident Adrian Bader. Der Wettbewerb sei da, um die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie weiterzuentwickeln.

«Wir haben unser Maximum gegeben», so das Team des Seniorenzentrums Im Morgen. Bestimmt wird das auch bei den anderen fünf Finalteilnehmern der Fall sein. Wer am meisten Punkte erreicht hat, wird am 8. Mai im Verkehrshaus Luzern bekanntgegeben. Sarah Sidler