



Das Schlemmerei-Team landete 2015 auf dem 4. Platz. Christian Loos, Ralf Schied und Sandro Kalkhi (v.l.)

CLAUDIA LINK

Schlemmerei-Trio: Unsere Frauen machen es besser

Das Herren-Team aus Emmen/LU wurde bei der letzten SVG-Trophy Vierter. Dank Frauen-Power soll diesmal der Sieg her.

Es scheint ganz, als habe Christian Loos das Ergebnis der letzten Swiss SVG-Trophy noch nicht ganz verdaut. Wenn er vom vierten Platz spricht, den er mit seinen Teamkollegen Ralf Schied und Sandro Kalkhi vom Betagtenzentrum Emmen erreicht hatte, so tut er dies zähneknirschend: «Hätte ich gewusst, auf welchem Niveau da gekocht wird, hätten

wir mehr trainiert und was anderes gezeigt.»

Die Frauen-Equipe vom Berner Inselspital triumphierte damals. «Hochverdient», wie Loos anerkennt. Doch diesmal soll der Spiess gedreht werden. Ralf Schied, Küchenchef des Restaurants Schlemmerei im Betagtenzentrum, lässt bei der kommenden Austragung aber den Frauen



aus seiner Küchenmannschaft den Vortritt. «Die sind richtig kompetent und motiviert», mahnt er die Konkurrenz, um sogleich wieder auf die Bremse zu treten: «Ich will sie nicht unter Druck setzen. Aber sie werden es besser machen als wir.»

Zander für 75 statt für 80 Gäste

Damit am 17. März 2017 bei der Siegerehrung ganz nach vorne reicht, begann die ambitionierte Mission der Schlemmerei-Köchinnen mit einer Brainstorming-Sitzung, an welcher die Männer von ihren Erfahrungen berichteten. «Der Chef wollte, dass wir gutbürgerlich kochen», erinnert sich Christian Loos und blickt seinen Vorgesetzten Ralf Schied schelmisch an: «Wir hätten gehobener kochen dürfen.» Dieser gibt ihm Recht: «Das haben wir unterschätzt. Dann kamen noch kleine Fehler hinzu: Die Teller waren nicht alle gleich schwer, der Zander reichte nur für 75 statt für 80 Personen.»

Worte, die beweisen, wie hoch die Messlatte an der SVG-Trophy liegt. «Ein grossartiger Wettbewerb», findet Sandro Kalkhi. «Man muss dafür seine Hobbies in den Hintergrund stellen, aber das lohnt sich.» Auch wenn der Eingabeschluss der schriftlichen Arbeit erst am 17. November ist, müsse man spätestens im August mit der Vorbereitung beginnen.

Nach dem Brainstorming müsse man bestellen, kochen, sich finden und das Menü ausarbeiten. Ralf Schied: «Man muss viel miteinander reden, Dinge ausprobieren, korrigieren und gemeinsame Beschlüsse fassen.»

Doch weshalb lohnt es sich denn nun, diesen Zusatzaufwand neben dem ohnehin schon strengen Arbeitsalltag auf sich zu nehmen? «Genau deshalb», erläutert Sandro Kalkhi. «Die SVG-Trophy lässt einen aus dem Alltag ausbrechen. Es weckt den Ehrgeiz, alles zu zeigen, was man draufhat. Man hat die Gelegenheit, sich dem schönen Kochen zu widmen. So entfacht auch die Freude für den täglichen Job wieder neu.»

Bewohner fieberten mit

Auch für die Erweiterung des eigenen Netzwerks sei der Wettbewerb ein Glücksfall gewesen, so Kalkhi. «Ich erhielt eine Anfrage vom Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne, die Presse begleitet die Teilnehmer während allen Phasen der SVG-Trophy und man ist in der Umgebung in aller Munde. Und der entstandene Kontakt zu Pistor ist äusserst wertvoll.»

Besonders gefreut hat sich das Schlemmerei-Team, wie eifrig die Bewohner des Betagtenzentrums mitfieberten. «Wir haben sie mit einbezogen, luden sie zum Testessen ein», erzählt Ralf Schied. «Sie waren fast so aufgeregt wie wir.» Ob in Emmen diesmal gejubelt werden darf? BENNY EPSTEIN

Swiss SVG-Trophy

Dreierteams aus der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie ihr Können. Das Siegerteam tritt an der Koch-WM 2018 als offizieller Vertreter der Schweiz an. www.svg-trophy.ch