



Der Küchenchef bereitet den Hauptgang vor: Die Schweinsnierstücke werden mit gesottener Kalbszunge und Bärlauch gefüllt und dann gerollt.

BASTIAN HEINIGER

## Die Küche zaubert den Senioren ein Kunstwerk auf den Teller

Weiningen Das Küchenteam des Seniorenzentrums kämpft an Kochwettbewerb

VON BASTIAN HEINIGER

Für einmal müssen die Bewohner des Seniorenzentrums «Im Morgen» verzichten: Zur Auswahl stehen nicht wie gewöhnlich drei Menüs mit vier Gängen, sondern nur ein dreigängiges Mittagessen. Dafür aber dürfen sie einen kulinarischen Höhepunkt erwarten: Das Küchenteam qualifizierte sich für das Finale der «Swiss SVG-Trophy», der Schweizer Meisterschaft für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie. Nun stellen sich die Küchen- und Servicekräfte der fünfköpfigen Fachjury.

Bereits um acht Uhr morgens beginnen die drei Köche mit der Vorbereitung. Die Anforderungen sind streng: In vier Stunden müssen 80 Menüs zubereitet werden, die pro Person nicht mehr als zehn Franken kosten dürfen. Beim Probekochen sei die Zeit eng gewesen, sagt Pascal Meyer, der Küchenchef, während er einen Gemüsespiess zusammenstellt. «Heute darf nichts schiefgehen.»

### Sterne Koch im Altersheim

Als Meyer vor acht Jahren vom Grand Casino Baden ins Seniorenzentrum wechselte, hatte er keinen einfachen Start. Eigentlich würde man einen Koch wie ihn nicht in einem Altersheim erwarten: Der 48-jährige Elsässer leitete in Bern bereits die Küche eines Fünfsternehotels; schon als junger Koch holte er 14 Gault-Millaut-Punkte und einen Michelin-Stern. Meyer kam nach Weiningen mit dem Auftrag, neuen Wind in die Küche zu bringen. Doch seine Künste waren vielen Bewohnern zu hoch. Er mag leichte, mediterrane Speisen, die Senioren wollten lieber Wärschaftes. Er soll so kochen wie einst ihre Eltern, hätten sie ihm

nahegelegt. Nur: «Ich kann keine Erinnerungen nachkochen», sagt Meyer. Nach und nach gewöhnten sich die Senioren an sein Essen. Heute wissen sie es zu schätzen.

Kurz nach elf Uhr schieben bereits die ersten Gäste ihre Rollatoren in den Speisesaal. Alle würden immer am selben Ort sitzen, sagt eine ältere Dame. Mit dem Essen sei sie meistens zufrieden. Im Speisesaal bekommen die Gäste nichts mit von der Hektik in der Küche. Kaum passiert man die Schiebetür, wird es laut: Geschirr klappert, die Spülmaschine brummt, Meyer dirigiert seine Mitarbeiter. Obwohl sich die drei Köche anschreien, wirkt es nicht gehässig. Es ist der normale Umgangston in einer Grossküche.

Die Geschwindigkeit, mit der Meyer die Kalbszunge in kleine Stücke schneidet, ist erstaunlich. Wäre er kein Profi, hätte man Angst um seine Finger. Für ihn war es ein Glücksfall, dass er nach Weiningen gekommen ist. Hier lernte er seine Frau kennen. Nicht eine Seniorin,

sondern eine Köchin, die er vor dreieinhalb Jahren angestellt hat. Gemeinsam zu arbeiten, sei kein Problem. «Doch als Chef bin ich schwieriger als privat. Meine Frau hat also zuerst meine schlechte Seite kennen gelernt», sagt er und lacht.

### Der Teller als Leinwand

Seit drei Jahren sind nun die drei Köche ein Team. Pascal Meyer übernimmt den Hauptgang, Helene Meyer das Dessert und Andreas Preusser die Vorspeise - alles unter ständiger Beobachtung der Jury. «Wir schauen einerseits, inwiefern das Team in der Küche zusammenarbeitet, andererseits bewerten wir das Essen», erklärt der Juror Andreas Bader, der ebenfalls eine Gemeinschaftsküche leitet. Im Vorgehen aber seien sie frei. «Köche sind schliesslich Künstler», sagt er und fügt an: «Der angerichtete Teller ist unser Bild.» Ein Bild, das auch geschmacklich stimmen müsse. Ob er denn mit dem bisher Gesehenen zu-



Der erste Gang auf dafür angeschafftem Granitplättchen: Blinis-Zander-Sandwich, Karotten-Kokosmilchsuppe mit Zander-Ceviche sowie Spinatsalat mit Kernen, Sprossen und einer Apfelrelish. BAS

SWISS SVG-TROPHY

### Der Wettbewerb

An der «Swiss SVG-Trophy» messen sich sechs ausgewählte Dreiermannschaften, die alle in einer Gemeinschaftsküche arbeiten. Der Wettbewerb findet an den jeweiligen Arbeitsplätzen statt. Das Siegerteam wird am 8. Mai im Verkehrshaus Luzern auserkoren und darf als Vertreter des Schweizer Kochverbands an der Kocholympiade 2016 in Erfurt teilnehmen.

frieden sei? Darüber dürfe er keine Auskunft geben, meint Bader.

Inzwischen sind im Speisesaal alle 80 Plätze besetzt. In der Küche wird es hektisch: Während das Servicepersonal die ersten Vorspeisen serviert, bereiten die Köche Teller für Teller vor: Ein warmes Blinis-Zander-Sandwich, eine kalte Karotten-Kokosmilchsuppe mit Zander-Ceviche sowie Spinatsalat mit Kernen, Sprossen und einer Apfelrelish (siehe Bild). Zum Hauptgang gibt es gefüllte Schweinsnierstücke mit Holunderjus, einen Griesboden mit Spargeln und einem Gemüsespiess. Die Speisen schmecken so gut, wie sie klingen.

Geschafft. Meyer ist zufrieden: «Wir hätten es kaum besser machen können», sagt er. Alles sei genau aufgegangen. «Sollte ein anderes Team gewinnen, hätten sie es wirklich verdient.»



Bildergalerie und Video unter [limmattalerzeitung.ch](http://limmattalerzeitung.ch)