

FÜNF FRAGEN AN

«Bin optimistisch»

Sie bereiten sich derzeit auf die Teilnahme an der nächsten Swiss SVG-Trophy vor. Was motiviert Sie?

Patrick Schwendener: Der Wettbewerb reizt mich als Berufsmann. Ich wollte bereits das letzte Mal mitmachen, dann brachten wir aber kein Team zusammen. Dieses Jahr klappt es, ich habe eine motivierte Truppe von talentierten, hungrigen Köchen, die sich auf die Herausforderung freuen.

Zuerst gilt es, die erste Hürde zu nehmen und ins Final zu gelangen. Wie gehen Sie vor?

In den nächsten Wochen werden alle Teammitglieder Menüvorschläge präsentieren, die wir dann eingehend diskutieren. Ich denke, wir werden zwei Vorschläge weiterverfolgen. Im September kochen wir unser Programm dann intern einmal durch, damit bleibt uns bis zum Abgabetermin am 17. November genügend Zeit, das Menü zu perfektionieren. Ich bin sehr zuversichtlich, dass wir es ins Finalkochen schaffen.

Mit der Abgabe des Dossiers warten Sie indes bis zur letzten Sekunde?

Nicht ganz. Aber etwas Nervenkitzel muss schon sein. Ziel ist es, die Bewerbung etwa eine Woche vor dem Einsendeschluss einzureichen. Nachher sind keine Änderungen am Menü mehr möglich und wir feilen daran bis zum Schluss. Ich persönlich brauche auch immer einen gewissen Druck, damit mir die wirklich kreativen Einfälle kommen.

Was hält Ihr Arbeitgeber von der Swiss SVG-Trophy?

Einiges, unsere Teilnahme wird auf jeden Fall von der Geschäftsleitung unterstützt.

Sie kochen seit 16 Jahren in der Gemeinschaftsgastronomie. Gibt es etwas in der Struktur der Swiss SVG-Trophy, das Sie ändern würden?

Für mich persönlich sind die verlangten 80 Portionen etwas unglücklich gewählt. 50 oder 100 Portionen fände ich besser. Aber das ist ein Detail. Ich denke, für die Köche der Gemeinschaftsgastronomie ist die Swiss SVG-Trophy ein wichtiger Wettbewerb, weil er als Einziger die Realität in der Heim- und Spitalgastronomie berücksichtigt. ■

www.svg-trophy.ch



Patrick Schwendener, Küchenchef in der Klinik St. Pirminsberg in Pfäfers

PUNKTGENAU SERVIEREN

BLANCO Bankettwagen holen mit cleverer Technik das Beste aus jeder Kilowattstunde – bei hoher Speisenqualität. Praktisch: Modelle mit halbhoher Mittelwand fassen gleichzeitig grosse Roste und GN-Behälter. Alles im klaren Design – schon der Anblick macht Appetit.

www.blanco-professional.ch



BLANCO
PROFESSIONAL