



«Das Niveau ist hoch»

Bis am 17. November können sich Dreier-Teams aus der Gemeinschaftsgastronomie für die «Swiss SVG-Trophy» anmelden. Chefjuror Adrian Bader verrät, worauf es im Branchenwettbewerb ankommt und wo man die meisten Punkte holt. Interview: Regula Burkhardt-Lehmann | Foto: Stefan Bienz

Wer an der «Swiss SVG-Trophy» teilnehmen will, muss mit der Anmeldung ein Rezept für ein Drei-Gang-Menü einreichen. Worauf kommt es dabei an?

Adrian Bader: Wichtig ist, dass die Rezepte zwar innovativ, aber gleichzeitig nicht zu abgehoben sind. Sie müssen in die Gemeinschaftsgastronomie passen. Am besten kreiert man ein Menü, das man im eigenen Betrieb servieren könnte. Wir achten bei der Bewertung unter anderem darauf, ob ernährungsphysiologische Grundsätze eingehalten werden und ob die Kalkulation stimmt.

Für Kreativität, Menüzusammenstellung und Foto können 20 von 50 Punkten geholt werden. Was gilt es, diesbezüglich zu beachten?

Der erste Eindruck zählt. Das heisst, dass insbesondere das Foto von guter Qualität sein muss. Die Farben müssen stimmen und es darf kein Gelb- oder Graustich zu sehen sein. Für das Foto braucht es keinen professionellen Fotografen, aber eine gute Kamera sollte man benutzen. Zudem muss das Bild zu den Rezepten passen, die eingesandt werden.

Weshalb ist das schriftliche Rezept massgebend für einen Erfolg am Wettbewerb?

Weil das Rezept, einmal schriftlich eingereicht, nicht mehr ver-

ändert werden darf. Das ist eine grosse Herausforderung für die Teams. Denn wer an einem Wettbewerb teilnimmt, will die Gerichte natürlich laufend optimieren. Trotzdem müssen sich die Teilnehmer im praktischen Teil genau an ihr Rezept halten. Bei Änderungen vergeben wir Strafpunkte.

Wie geht man am besten vor?

Optimal ist, wenn die Teams alle Gerichte zwei bis drei Mal kochen, die Abläufe gemeinsam durchgehen, das Rezept verbessern und erst dann die schriftliche Arbeit einsenden.

In den letzten Jahren erhielten Sie rund 16 bis 20 Menüeinsendungen. Wie ging die Wettbewerbskommission bei deren Bewertung vor?

Als Erstes prüfen wir, ob die Kriterien erfüllt sind und das Dossier vollständig ist. Dazu gehören folgende Punkte: ein Menüvorschlag, die Rezepte aller Gerichte für jeweils 80 Personen, Fotos der drei Gänge und die Kalkulation für 80 Personen. Wenn alle Kriterien erfüllt sind, werden diese bewertet. Meiner Erfahrung nach ist das Niveau jeweils hoch.

Wie viele Proberunden braucht es mindestens, um das Finalkochen zu gewinnen?

Das ist unterschiedlich und hängt von der Belastbarkeit der

EINFACH
BEDRUCKBAR
(DIGITAL)

Anzeige:

Teammitglieder ab. Sicher ist es sinnvoll, mehrere Proberunden zu machen, denn erst in der Praxis merkt man, wo Probleme auftreten.

Woran scheitern die Teams denn erfahrungsgemäss?

Am Geschmack. Es passiert oft, dass die Gerichte mit zu vielen Geschmäckern überladen sind. Es ist besser, man einigt sich auf wenige, dafür gute Aromen, die miteinander harmonisieren. Dabei ist es wichtig, dass der Eigengeschmack der Produkte erkennbar bleibt.

Die Hygiene ist aber auch wichtig.

Daran scheitern insbesondere jene, die auch im Berufsleben nicht genau arbeiten. Denn wenn man am Wettbewerb unter Druck steht, schleichen sich Gewohnheiten ein. Etwa, dass man den Kochlöffel während des Kochprozesses in der Pfanne lässt. Wer das in der Praxis so macht, dem passiert dieser Fehler auch beim Wettbewerbskochen.

Wie lautet Ihr Rat an die Berufsleute?

Mitmachen ist die Hauptsache. Eine Teilnahme am Wettbewerb bringt den Menschen und dem Betrieb gleichermaßen viel, da der Teamgeist gefördert und die Brigade gestärkt wird. ■

Die «Swiss SVG-Trophy» ist ein Wettbewerb der Gemeinschaftsgastronomie und richtet sich an Küchenchefs, Köche, Pâtisseries und Lernende im dritten Lehrjahr. Anmelden können sie sich in Dreier-Teams. Die Aufgabe besteht aus einem schriftlichen und einem praktischen Teil, wobei ein Drei-Gang-Menü für 80 Personen kreiert werden muss. Die sechs besten Teams qualifizieren sich für das Finalkochen, das im eigenen Betrieb stattfindet und von der Wanderjury beobachtet und beurteilt wird. Das Siegerteam der «Swiss SVG-Trophy» darf als offizieller Vertreter der Schweizer Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie am «Culinary World Cup 2018» (Kochweltmeisterschaft) in Luxemburg teilnehmen. Zudem erhält es 3000 Franken und ein Diplom. Einsendeschluss der schriftlichen Arbeit ist der 17. November 2016. Das Finalkochen findet im Februar und März 2017 statt. Infos zum Wettbewerb gibts im Internet.

www.svg-trophy.ch

Anmeldung an:

Schweizer Kochverband, Swiss SVG-Trophy 2016/17,
Postfach, 6002 Luzern



Unkompliziert
vorgefertigt, Wasser-
und Schmutz abweisend
auffallend, wertig

Menükarten, Wochenhits
und vieles mehr

zum Selbermachen

Möchten Sie mehr wissen zu den Xerox NeverTear Produkten für den Gastrobetrieb? Rufen Sie an unter 056 464 50 40, wir beraten Sie gerne und senden Ihnen die gewünschten Muster.

Benötigen Sie auch Treuekarten? Auch hier können wir Ihnen verschiedene Lösungen anbieten. Just ask Antalis.

www.antalisch.ch

antalis ^{EM}
Just ask Antalis

