



Angela Mumenthaler, Daniela Wälchli, Adrian Furer, Nadja Baumann und Jennifer Kunz

«Wir geben alles»

Mit dem Team Inselspital stellt der Schweizer Kochverband an der Olympiade der Köche in Erfurt die einzige Frauencrew im Teilnehmerfeld. Die Konkurrenz darf sich auf etwas gefasst machen.

Text: Tobias Hüberli | Fotos: Stefan Bienz



Das Nein kommt wie aus der Pistole geschossen. Nein, sie würde nichts verraten über das Menü, das sie an der Olympiade in Erfurt kochen wollen, sagt Angela Mumenthaler. Ihre drei Teamkolleginnen nicken im Gleichtakt und mit einem Lächeln. Dass die Kochteams im Vorfeld der Olympiade Geheimniskrämerie betreiben, hat Tradition: Man will sich nicht in die Karten schauen lassen.

Vor ziemlich genau einem Jahr gewannen Angela Mumenthaler, Daniela Wälchli und Jennifer Kunz die dritte «Swiss SVG-Trophy». Damit bilden die drei Köchinnen zusammen mit dem Support von Nadja Baumann aus dem

Berner Inselspital auch das Team, das den Schweizer Kochverband im Oktober offiziell an der Olympiade der Köche in Erfurt vertritt. Trainiert wird zweimal pro Woche, vor den insgesamt drei Probeläufen schiebt das Quartett jeweils noch zwei sogenannte Intensivwochen ein. «Dann leben wir praktisch im Spital», so Jennifer Kunz. Nach Feierabend wird geplant, getüftelt – vor allem aber gekocht, bis spät in die Nacht, und am Schluss alles wieder aufgeräumt. Im Vergleich zur «Swiss SVG-Trophy» sei die Olympiade nochmals eine ganz andere Geschichte, so Kunz. «Das Niveau ist höher, und zudem wissen wir zum Beispiel nicht genau, was uns punkto In-

frastruktur erwartet.» Und sei es nur, dass die Temperaturangaben eines Geräts in Fahrenheit statt Celsius angegeben sind. Seit der Teambildung sind die vier sympathischen Köchinnen noch stärker zusammengewachsen. «Wir haben aus unseren Fehlern gelernt», sagt Daniela Wälchli. «Und wir wissen jetzt, wie man so ein Projekt anpackt. Wir arbeiten viel detaillierter, rezeptieren von Beginn weg genau, so geht der Prozess einiges schneller voran», ergänzt Nadja Baumann.

Teamcoach Adrian Furer attestiert seinen Schützlingen viel Potenzial. «Ihre grosse Stärke ist, dass alle miteinander funktio-



Anzeige:

nieren, man merkt richtig, dass sie etwas reissen wollen, aber auch, dass sie Spass an der Sache haben.» Der Spassfaktor ist übrigens auch spürbar, wenn man den vier gegenüber sitzt, Langeweile kommt dabei keine auf. «An solchen Wettbewerben wächst man persönlich», so Kunz. «Wir alle haben unsere Stärken und Schwächen, man lernt sehr viel von den anderen.» Während des Wettkampfs sind die Aufgaben dann aber klar verteilt, nach den individuellen Stärken, versteht sich. Das Reich von Angela Mumenthaler sind die Salate und Vorspeisen, Daniela Wälchli und Nadja Baumann sind die Spezialisten für den Hauptgang, während Jennifer Kunz sich um den süssen Part kümmert.

Gewinnen? Schon, aber zum alleinigen Ziel haben es die vier nicht erklärt. «Wir sind das einzige Frauenteam im Teilnehmerfeld, die Küche ist immer noch eine Männerdomäne, auch da wissen wir nicht, was uns erwartet», so Furer. Ambitionen für eine Goldmedaille – die gibt es ab 90 Punkten – haben sie indes schon. «Wir werden sicher alles geben», sagt Mumenthaler. So wie am Finale der «Swiss SVG-Trophy», als sie die Jury mit einer perfekten Organisation («Die haben gearbeitet wie Maschinen.») beeindruckten. Und was kochen sie nun an der Olympiade? «Das Motto lautet: typisch Schweiz», verrät Kunz dann doch noch. ■

Die **Olympiade der Köche** findet vom 22. bis 25. Oktober in Erfurt im Rahmen der Messe Inoga statt. Für die Schweiz gehen in der Kategorie Gemeinschaftsgastronomie zwei Teams an den Start. Das Team Glarus Nord gewann 2013 die «Swiss SVG-Trophy» und nahm 2014 bereits an den Weltmeisterschaften in Luxemburg teil. Das offizielle Team des Schweizer Kochverbands besteht aus vier Köchinnen des Teams InseleSpital, das letztes Jahr die «Swiss SVG-Trophy» gewann. Zusätzliche Informationen zur Olympiade und zur «Swiss SVG-Trophy» gibts im Internet.

www.olympiade-der-koeche.com
www.svg-trophy.ch



**MEHR FARBE.
 MEHR EMOTION.
 MEHR GÄSTE.**

Bunter schmeckt besser: Das Frontcooking-System **BLANCO COOK** gibt's jetzt ganz neu mit wechselbaren Fronten in 13 tollen Farben. Dazu die grosse Auswahl an Auftisch-Kochgeräten und die starke Filtertechnik – Kochfreude pur, die Ihre Gäste begeistert.

www.blanco-professional.ch



BLANCO
 PROFESSIONAL