

ADRIAN BADER

«MITMACHEN IST JETZT EINFACHER»

An der Swiss SVG-Trophy zeigen Köche aus Spitälern, Heimen und Personalrestaurants ihr Können. Das Wichtigste erklärt Adrian Bader.

HGZ: Adrian Bader, Sie waren als Juror an der Olympiade der Köche in Stuttgart. Wie bewerten Sie aus heutiger Sicht das Abschneiden der Schweizer Equipen?

ADRIAN BADER: Durchs Band lieferten alle Teams starke Leistungen ab. Die Luzerner wurden Olympiasieger. Die Junioren und die Armeeköche standen auf dem Treppchen. Ihr Abstand zu Platz eins war knapp. Da zählen Nuancen beim Juryentscheid.

Was sagen Sie zum Swiss SVG-Team und dessen Leistung in Stuttgart?

Sie war sehr gut, auch wenn es nicht zu Gold gereicht hat. Vielleicht wollte das Team zu viel. Ich sage immer: Behaltet den Blick für die Gemeinschaftspflege, kocht einfach, aber seid im Einfachen top.

Jetzt ist der Startschuss für die Swiss SVG-Trophy 2020/21

gefallen. Diesmal mit neuen Anforderungen. Wie sehen die genau aus?

Wir haben die Wettbewerbsbedingungen vereinfacht. Verlangt wird zwar wieder ein Dreigangmenü, aber zunächst ohne detaillierte Rezeptur und ohne komplette Kalkulation. Wir erwarten im Bewerbungsdossier nur einen ausführlichen Beschrieb und dazugehörige gute Fotos.

«Ein Lernender im Team ist kein Nachteil. Er kann für die Equipe eine Bereicherung sein.»

Wie sieht das geforderte Wettbewerbsmenü aus?

Es geht um ein Drei-Gang-Menü für 60 Personen. Zunächst muss eine Suppe mit Hülsenfrüchten und Gemüse kreierte werden, dann ein Hauptgang mit Mastgeflügel, Stärkebeilage und saisonalem Gemüse. Den Abschluss bildet eine Süssspeise mit zwei Hauptkomponenten und einheimischen Früchten. Der Essensanteil pro Person muss zwischen 450 und 500 Gramm liegen, die Warenkosten pro Menü maximal zehn Franken betragen.



Adrian Bader leitet als Jurypräsident die Swiss SVG-Trophy 2021. STEFAN BIENZ

Medienpartner



Mehr Informationen unter:
www.svg-trophy.ch

Nach welchen Kriterien wird das Menü als Erstes bewertet?

Ob der Menübeschrieb mit den Fotos und den Wettbewerbsaufgaben übereinstimmt. Es müssen übrigens keine Profifotografen für die Bilder engagiert werden. Wichtig ist, dass die Komponenten deutlich zu erkennen sind.

In einem Team darf sogar ein Lernender im dritten Ausbildungsjahr mitmachen. Ist das

nicht ein Nachteil gegenüber Mannschaften, die nur auf Profis, zwei Köche und einen Pâtissier setzen?

Nein, das funktioniert gut und kann sogar eine Bereicherung sein. Bei der vergangenen Swiss SVG-Trophy setzte das Team vom Alters- und Pflegeheim Birgli in Brienz auf eine Lernende und wurde Dritter. Es muss also überhaupt kein Nachteil sein, auf die Jungen zu setzen.

Wer sitzt in der Jury?

Die Dossiers werden von den Mitgliedern der Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbands beurteilt. Die Finaljury besteht dann aus Doris Vögeli, Thomas Brunner, Reinhold Karl, Sepp Stalder und mir.

Wann ist Einsendeschluss für die Bewerbungen?

Am 16. November 2020. Bereits am 1. Dezember wird bekanntgegeben, welche sechs Teams im Final starten.

Und wie geht es danach weiter?

Das finale Kochen findet im Frühjahr 2021 in den Betrieben statt. Die Jury bewertet das Kochen und das Zusammenspiel des jeweiligen Teams. Punkte gibt es natürlich auch für Geschmack und Präsentation des Menüs. Das Siegerteam darf am Culinary World Cup im Herbst 2022 in Luxemburg starten.

JÖRG RUPPELT

Anmeldung

Mehr Informationen über den Teamwettbewerb für die Gemeinschaftsverpflegung sowie die Möglichkeit für eine Online-Anmeldung gibt es unter:
www.svg-trophy.ch

Kontakt
Pistor AG
Hasenmoosstrasse 31
6023 Rothenburg
Tel. 041 289 89 89
www.pistor.ch

ANZEIGE

Mehr sehen mit
HG
+



Jetzt die App HG+ im App Store oder bei Google Play downloaden.

Alina Baer, Schweizer Meisterin Hotellerie-Hauswirtschaft 2016

So funktioniert's:

1 App downloaden

Sie finden unsere App HG+ im App Store oder bei Google Play.

2 App öffnen und markierte Bilder scannen

Der Button HG+ funktioniert im Hoch- und Querformat.

3 Mehr sehen

Entdecken Sie Bildergalerien, Videos und mehr.