

REINHOLD KARL

«DAS IST 1:1 UNSER TAGESGESCHÄFT»

Die Swiss SVG-Trophy ist der einzige Wettbewerb für Teams aus der Gemeinschaftsgastronomie. Reinhold Karl gibt Tipps für Interessierte.

HGZ: **Reinhold Karl, Sie kennen als Juror die Swiss SVG-Trophy aus dem Effeff. Was macht diesen Team-Wettbewerb so besonders?**

REINHOLD KARL: Das einzigartige ist, dass er 1:1 unser Tagesgeschäft in der Gemeinschaftsverpflegung widerspiegelt. Jeder Chef, jeder Koch und jedes Küchenteam stellen sich täglich dieser Herausforderung. Das Geniale ist, dass alleine der Gedanke am Mitmachen die Ideen aller Berufskollegen zum Sprudeln bringen.

Sie jurieren hierzulande und international. Wie beurteilen Sie das Niveau der Schweizer Teams im Vergleich zur Konkurrenz?

Wir haben in der Gemeinschaftsverpflegung ein Top-Niveau, welches den Vergleich mit anderen Ländern nicht zu scheuen braucht. Herausragend ist der hohe Ausbildungsgrad der Mitarbeitenden in den Küchen.

Gelten an internationalen Wettbewerben wie der Olympiade der Köche strengere Jury-Massstäbe als in der Schweiz.

Nein, wir jurieren in der Schweiz immer nach den aktuellen internationalen Regeln.

«Auf Geschmack und Machbarkeit kommt es an.»

Die Anmeldung für die Swiss SVG-Trophy 2020/21 läuft bereits. Worauf sollten Teams diesmal besonders achten?

Auf Geschmack und Machbarkeit. Es gilt der Grundsatz: Weniger ist mehr! Zudem sollten inländische und saisonale Produkte den Vorrang bekommen.

Wie viel Zeit muss man für die Bewerbung einplanen?

Am Anfang sehr wenig: Es werden nur ein Menübeschriftung für 60 Personen und Fotos verlangt. Falls es zur Finalqualifikation kommt, braucht es dann schon rund zehn Stunden für eine detaillierte Ausarbeitung.

Oft wird von den Teams viel Energie für das Ausarbeiten von Garnituren aufgewendet.



Reinhold Karl ist Leiter Gastronomie in der Hirslanden Klinik Linde in Biel. zvg

Ist das sinnvoll?

Gar nicht! Wie schon gesagt: Weniger ist mehr. Vor allem müssen Garnituren auch geschmacklich zum Gericht passen, was selten der Fall ist.

Wie viele Arbeitsschritte sollte man pro Gang einplanen?

Jeder Teller sollte mit maximal sieben Handgriffen angerichtet werden können.

Welche sechs Teams sich für die Finalrunde qualifizieren, gibt die Jury am 1. Dezember 2020 bekannt. Dann heisst es: Trainieren. Wie oft eigentlich? Ein eingespieltes Team hat es mit drei Probeläufen normalerweise im Griff. Denn vorher werden die einzelnen Komponenten ja sicher schon geübt.

Das Gewinnerteam der Swiss SVG-Trophy kann am Culinary

Medienpartner



Mehr Informationen unter:
www.svg-trophy.ch

World Cup 2022 in Luxemburg teilnehmen. Dann wartet noch einmal viel Arbeit. Lohnt sich das alles?

Zu 100 Prozent! Eine solche Teilnahme bringt jeden Einzelnen und jedes Team enorm weiter. Die Erfahrungen werden ein Leben lang zählen. Es ist aber gar kein Muss, sondern ein Dürfen. Ich darf das Hirslanden-Team als Beispiel nehmen: Die Entwicklung dieser Mannschaft, die als Swiss SVG-Team an der Olympiade der Köche in Stuttgart startete, war fantastisch. Die Erinnerung an den Finaltag der Swiss SVG-Trophy rührt mich heute noch zu Tränen. INTERVIEW JÖRG RUPPELT

Wettbewerb und Anmeldung

Es geht um ein Dreigangmenü für 60 Personen bestehend aus einer Suppe mit Hülsenfrüchten und Gemüse, einem Hauptgang mit Mastgeflügel, Stärkebeilage und saisonalem Gemüse und einem Dessert mit zwei Hauptkomponenten und einheimischen Früchten. Der Essensanteil pro Person muss zwischen 450 und 500 Gramm liegen. Die Warenkosten pro Gast dürfen maximal zehn Franken betragen. Einsendeschluss für die Team-Bewerbung ist der 16. November 2020. Mehr Informationen sowie die Möglichkeit für eine Online-Anmeldung gibt es unter:
www.svg-trophy.ch