
Wettkochen als Lichtblick



Gute Laune bei der Schlussrunde: Peter Fritzsche, Clemens Daniel und Tenzin Dekang vom Alterszentrum Mathysweg in Zürich gehörten zu den Finalistenteams der Swiss SVG-Trophy 2019.

Das Finale der Swiss SVG-Trophy findet pandemiebedingt erst im Spätsommer statt. Der Wettbewerb wird damit nicht nur verschoben, sondern neu eröffnet: Anmeldungen sind wieder möglich.

Text: Virginia Nolan | Fotos: Stefan Bienz

☞ Wäre alles nach Plan gelaufen, hätte im März das Finale der Swiss SVG-Trophy stattgefunden. Weil aber in Zeiten einer Pandemie so gar nichts nach Plan läuft, nimmt auch der einzige Schweizer Kochwettbewerb für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie einen neuen Anlauf – und vertagt seine sechste Ausgabe auf den kommenden Spätsommer. «Diese Entscheidung haben wir getroffen, weil die Lage nach wie vor sehr unsicher ist», sagt Erich Büchler, Projektleiter beim Wettbewerbsorganisator Pistor. «Es wäre schade, wenn Teams nach so viel Vorbereitungsarbeit disqualifiziert würden, weil ein Mitglied an Covid-19 erkrankt oder die Fallzahl im jeweiligen Heim- oder Spitalbetrieb zu hoch ist. Ein solches Szenario ist derzeit wahrscheinlicher als im Sommer. Bis dahin hat sich die Lage hoffentlich etwas beruhigt.»

Der Wettbewerb wird aber nicht nur einfach verschoben, sondern sogar noch einmal neu eröffnet. Konkret heisst das: Teams, die den Anmeldeschluss im November letzten Jahres verpasst haben, können sich jetzt doch noch anmelden. Bis zum 1. Juni bleibt ihnen Zeit, um ihr Wettbewerbsdossier für die Swiss SVG-Trophy einzureichen.

«Als im Oktober die Fallzahlen explodierten, war die Situation in Heimen und Spitälern sehr angespannt. Etliche Küchencrews, die sich damals angemeldet hatten, waren zeitlich dermassen unter Druck, dass es ihnen nicht gelang, ihr Wettbewerbsdossier bis zur vorgegebenen Frist Mitte November fertigzustellen», begründet Büchler die Änderung. «Mit dem Verschiebedatum möchten wir ihnen nun eine Gelegenheit geben, ihre Unterlagen

zu vervollständigen, und natürlich auch zusätzliche Teams motivieren, die in all der Hektik gar nicht erst an eine Teilnahme gedacht hatten.»

Bei ihrer sechsten Ausgabe setzt die Swiss SVG-Trophy auf Altbewährtes – sowie auf ein paar Neuerungen. Letztere betreffen beispielsweise die Wettbewerbs eingabe: Neu erfassen die Teams diese online, und im Vergleich zu früher müssen sie dabei weder Kalkulation noch detaillierte Rezepturen mit einreichen. Damit will man den organisatorischen Aufwand für die Teilnehmer bewusst kleiner halten. Gefragt ist wie immer ein Drei-Gänge-Menü. Zudem muss der Menüvorschlag einige inhaltlich-formale Kriterien erfüllen: Erwartet werden eine warme Suppe mit Hülsenfrüchten und Gemüse zur Vorspeise sowie ein Hauptgang mit Mastgeflügel samt Stärkebeilage und saisonalem Gemüse. Die Süssspeise soll zwei Hauptkomponenten und ausserdem einheimische Früchte beinhalten. Die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbands wählt aus allen Wettbewerbs eingaben die teilnehmenden Teams aus. Wer sich in der Folge fürs Finale qualifiziert, kocht im Spätsommer das eingereichte Menü für 60 Personen im eigenen Betrieb.

«Die Küchencrews in der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie haben äusserst schwierige Monate hinter sich», sagt Büchler. «Die Krise schlägt einem aufs Gemüt – erst recht, wenn man mit dem Leid, das sie zum Beispiel in Altersheimen anrich-



tet, tagtäglich konfrontiert ist.» Viele Köche hätten aus Sicherheitsgründen keinerlei Kontakt mehr zu ihren Gästen und richteten Menüs nur noch in Boxen an. «Mit dem Wettbewerb wollen wir betroffenen Küchenteams Mut machen, nach vorne zu blicken, und ihnen Anlass für etwas Erfreuliches geben, bei dem die schönen Seiten ihres Berufs und die Wertschätzung der Bewohnenden und Gäste dafür im Vordergrund stehen.»

Alle Informationen zum Wettbewerb sowie die Möglichkeit, sich anzumelden, gibt es online. ■

svg-trophy.ch

Anzeige:

Fruchtige Erfrischung

Huus Ice-Tea Sirup

Ein Auszug aus Hibiskusblüten, Apfelminze, Apfelstücken und Zitronenschalen.

Apfelschorlesirup

Mit Schweizer Äpfeln – einfach mit sprudelndem Wasser mischen und geniessen.

