

Spitzengastronomie in der Kantine

Wettbewerb in Dietlikon Am Finalkochen zur Swiss SVG-Trophy zauberte Jessica Maggetti mit ihrem Team in der Küche ihres Arbeitgebers ein einfallreiches Dreigangmenü.



Köchin Jessica Maggetti (r.) kreierte zusammen mit Giuseppe Paradiso und Rolf Caviezel an der Swiss SVG-Trophy verschiedene Gerichte: eine Suppe mit Kichererbsen und Blumenkohl, Pouletbrust mit Risotto und Randen sowie einen Desserteller (rechts, von oben). Fotos: Sibylle Meier

Marlies Reutimann

Emsiges, aber ruhiges Schaffen herrschte am Dienstag im Personalrestaurant der SAG im unglamourösen Industriequartier von Dietlikon. Kaum jemand Aussenstehender würde hier die Wirkungsstätte der Spitzenköchin Jessica Maggetti vermuten, die seit zwei Jahren die Betriebsleitung des Personalrestaurants innehat.

Ihr zur Seite stehen an jenem Tag Rolf Caviezel und Giuseppe Paradiso, beide ebenfalls erfahrene Köche in leitender Funktion, jedoch sonst in anderen Küchen tätig. Das Trio arbeitet seit dem Vormittag intensiv am finalen Menü, mit dem sie um den ersten Platz in der SVG-Trophy, dem Wettbewerb für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie, kämpfen.

Auf der Menükarte steht als Vorspeise ein Suppenduett mit Kichererbsen und Blumenkohl,

als Hauptgang wird eine Pouletbrust mit Risotto und Randen gereicht, die Toggenburger Spezialität «Schlorzifladen» mit Birnenvarianten krönt das Ganze. Jeder Gang angereichert mit einem Schäumchen oder einer Malzsauce. Alle Komponenten sind speziell für diesen Dreigang zubereitet.

Katalog von Anforderungen

Gegen zwölf Uhr füllte sich das Restaurant mit den sechzig Testessern, welche sich aus Sponsoren des Wettbewerbs, Warenlieferanten und Angehörigen der Köche zusammensetzten. Die Spannung stieg im Publikum, nicht so bei den Gastgebern. Auf Punkt begannen die drei mit dem Anrichten, nach der sorgfältigen Art der Sternenküche. Jeder Gang war ein Augen- und Gaumenschmaus mit verspielten Details. Wer wollte, konnte zum Beispiel den Hauptgang mit einem Rosmarin-Parfüm verfeinern oder

den Schlorzifladen mit der hausgemachten Minzpaste abrunden. Ausnahmsweise wurden die Gäste an diesem Tag am Tisch bedient, normalerweise ist Selbstbedienung.

Zum Wettbewerb, in dessen Zentrum Teams der Gemeinschaftsgastronomie mit Berufsstolz stehen, waren in der Finalrunde sechs Dreier-Teams zugelassen. Zuvor bewarben sie sich online mit der Rezeptur und Fotos ihrer Kreationen. In einem detaillierten Anforderungskatalog war beschrieben, wie sie sich vorbereiten durften. Der finale Kochtag fand in den jeweiligen Betrieben statt – parallel zum Tagesgeschäft. Jedes Finalistenteam bereitete das komplette Menü für die Gäste nach in sportlich bemessenen 3½ Stunden zu. Die Rezeptur, bei der jede Zutat definiert und jedes Salzkörnchen abgewogen war, durfte am Wettbewerbstag nicht mehr verändert werden. Darüber wachte die Jury aufmerksam. Weiter waren die Menge pro Person und Kosten vorgegeben.

will beweisen, dass sich Spitzengastronomie und Gemeinschaftsgastronomie nicht ausschliessen. «Auch im Alltag, wenn ich für die Belegschaft der SAG koche, lege ich Wert auf frische Zutaten, handwerkliche Zubereitung und eine schöne Tellersprache», bekräftigt die Betriebsleiterin ihr Berufsethos. Ihre Gäste wüssten dies zu schätzen. Die Jury hielt sich während der Verkostung bedeckt, gab keinerlei Hinweise auf ein mögliches Resultat, steht doch noch ein weiteres finales Kochen an, danach wird ausgewertet.

Zufrieden mit dem Verlauf

«Wir hatten uns gründlich vorbereitet und sind ein eingespieltes Team, obschon jeder von uns dreien einen anderen Betrieb führt», erklärte Maggetti. Die ruhige, präzise Art, wie das Trio zusammenarbeitete, bestätigte diesen Eindruck. Bewertet wurden unter anderem auch die Kochtechnik, die fachliche Zubereitung sowie das wirtschaftliche Arbeiten und die Hygiene am Platz. Weitere Punkte gab es für die Präsentation, die Kreativität und Harmonie des Gerichtes. Auch die individuellen Rahmenbedingungen vor Ort berücksichtigten die Juroren.

Jessica Maggetti zeigte sich nach dem Wettbewerbskochen zufrieden und entspannt. «Alles ist so gelaufen, wie wir uns das gewünscht haben», sagte sie. Sie



Zugespitzt

Besser Schwarz tragen beim Schlemmen

Dunkle Kleidung ist beliebt und sieht ja tatsächlich auch sehr elegant aus. Dennoch scheint mir das viele Schwarz und Grau zuweilen etwas düster und langweilig. Ich selber liebe Muster und Farben und im Sommer gern auch mal was Helles. Gerade diesen Frühling habe ich mir ein fast weisses, leichtes T-Shirt gekauft, das gut zu meinem grünen Jupe passt. Doch leider ist dieses nun bereits nach zweimaligem Tragen nicht mehr präsentabel.

Das Missgeschick passierte in einer Gelateria. An einem dieser selten lauen Sommerabende liess ich mich von der Sorte dunkle Schokolade mit hohem Kakaogehalt verführen. Sie schmeckte wirklich fein: cremig, leicht und nicht zu süss. Der Verkäufer hatte es gut gemeint und meinen Becher üppig gefüllt. So schmolz die Schleckerei an der Wärme ziemlich schnell dahin, tropfte hinunter und hinterliess deutliche Spuren auf meinem neuen Oberteil. Was für ein Anblick!

Schnell googelte ich nach einem Haushaltstipp und wurde fündig. Ich mischte eine Paste aus Backpulver, Essig und Spülmittel zusammen, schmierte es über die Flecken und liess es über Nacht einwirken – ohne sichtbaren Effekt. Die hartnäckige Hinterlassenschaft trotzte auch all meinen weiteren Reinigungsversuchen: Gallseife, Fleckenentferner sowie zweimaligem Waschen mit verschiedenen Temperaturen.

In der gleichen Woche besuchte ich – ebenfalls sommerlich hell gekleidet – ein Konzert, wo mir ein dunkelblauer Stempel aufs Handgelenk verpasst wurde. Dieser farbte im Laufe des Abends auf meine weisse Bluse ab. Doch nicht genug der Schmierereien: Letztes Wochenende ging es ans jährliche Einkochen der beliebten Holunderkonfitüre. Dabei schaffte es der ausgequetschte Saft an meiner Schürze vorbei und hinterliess Spritzer an meiner hellgrauen Hose – ein wunderschönes Rot-Violett zwar, aber ebenfalls sehr widerspenstig gegenüber sämtlichen Auswaschversuchen.

Ich muss es wohl einsehen: Helle Kleider sind definitiv nichts für mich. Wie ein Magnet scheinen sie den Schmutz von weit her anzuziehen. Es bleibt wohl nichts anderes übrig, als mir demnächst ein Textilfärbemittel zu kaufen und alles zusammen schwarz oder dunkelblau einzufärben. Somit werde auch ich wohl bald zur schwarz gekleideten Gruffi-Fraktion überlaufen – und dann aber ganz ungehemmt Schokoladenglace, Holunderkonfitüre und Randensalat schlemmen.



Andrea Söldi

In der Kolumne «Zugespitzt» greifen Redaktorinnen Themen aus dem Unterländer Alltag auf.

Zürcher Unterländer

Zürcher Unterländer, Grenzstrasse 10, 8180 Bülach Telefon: 044 854 82 82. E-Mail Redaktion: region@zuonline.ch. Herausgeberin: Tamedia ZRZ AG, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur. Verleger: Pietro Supino.

Leiter Verlag: Robin Tanner.

Ombudsmann der Tamedia AG: Ignaz Staub, Postfach 837, 6330 Cham 1. ombudsmann.tamedia@bluewin.ch.

Chefredaktion: Benjamin Geiger (bg, Chefredaktor), Martin Liebrich (ml, stv. Chefredaktor), Alexander Lanner (all, stv. Red.leiter/Blattmacher), Michael Kasper (mk, Redaktionsmanager).

Regionalredaktion: Astrit Abazi (abz), Anna Bérard (anb), Renato Cecchet (roa), Barbara Gasser (bag), Martina Hagenauer-Cantienni (mha), Manuel Navarro (nav), Florian Schaefer (fio), Daniela Schenker (dsh), Christian Wüthrich (cwü), Flavio Zwhalen (fzw).

Ständige Mitarbeiter: Andrea Söldi (asö), ZRZ-Sportredaktion: Urs Stanger (ust, Leitung), Maurizio Derin (de), Dominic Duss (ddu), Urs Kindhauser (uk), Marisa Kuny (mak), Peter Weiss (pew).

Ständige Mitarbeiter: Hansjörg Schifferli (hjs), Markus Wyss (maw).

ZRZ-Online-Redaktion: Martin Steinegger (mst, Leitung), Michael Caplazi (mcp), Fabian Röthlisberger (far).

Redaktion Tamedia: Leitung: Arthur Rutishauser (ar, Chefredaktor), Adrian Zurbriggen (azu), Armin Müller (arm), Iwan Städler (is), Michael Marti (mma).

Redaktion Tamedia: Ressortleitungen Recherchedesk: Catherine Boss (cbm), Oliver Zihlmann (oz).

Politik: Raphaela Birrer (rib), Ausland: Christof Mürger (chm), Wirtschaft: Peter Burkhardt (pbu), Leben: Michèle Binswanger (mcb), Philippe Zweifel (phz), Kultur: Guido Kalberer (kal), Service: Philippe Zweifel (phz).

Sport: Ueli Kägi (ukä), Alexandra Stäuble (als), Wissen: Niklaus Walter (nw), Gesellschaft: Michèle Binswanger (mcb).

Tamedia Editorial Services: Viviane Joyce (Leitung), Textproduktion: Dagmar Abo, Frank Hubrath, Judith Klingenberg, Markus Käch, Bernd Kruhl, Marc Schadegg, Andreas Zollinger.

Layout: Andrea Müller. Infografik: Michael Rüegg. Fotografen: Francesco Carrascosa, Raisa Durandi, Sibylle Meier, Balz Murer.

Korrektur: Rita Frommenwiler Schumow. Aboservice: contact.zuonline.ch. Telefonisch erreichbar unter: Tel. 0842 00 82 82.

Abonnementspreise und Abo-Service: shop.zuonline.ch.

Lesermarketing: René Sutter, Telefon 052 266 99 00, marketing@zrz.ch.

Druck: DZZ Druckzentrum Zürich AG. Auflage: 13'603 Expl. Mo-Sa, Do Grossauflage: 79'900 Expl.

Inserate: Goldbach Publishing AG, Leitung: Thomas Baumann. Anzeigendaten auf goldbach.com. Inserateaufgabe Print: Tel. 044 515 44 00.

E-Mail: inserate.unterland@tamedia.ch. Inserateaufgabe Digital: Tel. 044 248 50 70.

E-Mail: adops@goldbach.com. Todesanzeigen über das Wochenende: anzeigenbruch@tamedia.ch.

Die Verwendung von Inhalten dieses Titels durch nicht autorisierte ist untersagt und wird gerichtlich verfolgt. Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der Tamedia ZRZ AG i.S.v. Art. 322 StGB: LZ Linth Zeitung AG.

Ein Angebot von Tamedia

ANZEIGE

JETZT ZUGREIFEN! ALLES MUSS RAUS.

AUSVERKAUF

-30%*

Die Conrad Filiale Dietlikon schliesst am 18.09.2021. Profitieren Sie aber weiterhin von unseren Top-Angeboten und unserem grossen Technik-Sortiment. Besuchen Sie uns jederzeit online unter conrad.ch

Kommen Sie jetzt vorbei in der Filiale Dietlikon | Alte Dübendorferstrasse 17 | 8305 Dietlikon (ZH)

*Rabatt nur gültig auf in der Filiale Dietlikon verfügbare Artikel.

CONRAD | BESCHAFFUNG. EINFACH. SCHNELL. UMFASSEND.

ANZEIGE

Der EQA. Vollkommen elektrisch.

Herbstausstellung vom 11. bis 12. September 2021

hirschcruckstuhl Industriest. 8, 8302 Kloten