

Ein Wettkampf mit Potenzial

Seit diesem Jahr fungiert Sascha Heimann als Chefjuror der Swiss SVG-Trophy. Interessierten Küchenteams rät der 38-Jährige zu einer einfachen, aber klaren Küche.

Interview: Tobias Hüberli | Foto: z.V.g.



Was qualifiziert Sie für das Amt des Chefjurors der Swiss SVG-Trophy?

Sascha Heimann: Ich habe die Swiss SVG-Trophy vor drei Jahren mit dem Militärteam selbst einmal gewonnen. Ich weiss also, was es dafür braucht. Zudem bin ich Mitglied der Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbands und seit 2019 Teamleader des Swiss Armed Forces Culinary Team. Ich glaube, ich bin gut für die Aufgabe gerüstet.

Was ist neu an der Swiss SVG-Trophy 2023?

An den Parametern hat sich nichts geändert. Jedes Team, bestehend aus drei Personen, muss aus der Gemeinschaftsgastronomie stammen und innert dreieinhalb Stunden ein Drei-Gänge-Menü für 60 Personen zubereiten. Der Wareneinsatz pro Person beträgt maximal zehn Franken. Neu ist die Preispolitik des Wettbewerbs.

Es gibt keine Barpreise mehr, sondern einen Event bei einem Spitzenkoch zu gewinnen.

Genau. Das war mir ein grosses Anliegen.

Weshalb?

Geld steckt man in die Tasche, gibt es aus, und dann ist es weg. Das ist nicht sehr nachhaltig. Ich erinnere mich gut an die Zeit, als wir am Wettbewerb teilnahmen und in der Vorbereitung als Team immer stärker zusammenwuchsen. Der Wett-



kampftag war nur noch die Kür. Mit dem neuen Preis kann die Siegertruppe das Erlebte in einer Art Team-Event Revue passieren lassen – und gleichzeitig schöne Momente an einem exklusiven Ort geniessen, den sie sich sonst vielleicht nicht leisten würden. Das finde ich viel besser.

Was raten Sie Köchinnen und Köchen, die an der Swiss SVG-Trophy teilnehmen wollen?

Wichtig ist, nicht zu viel zu wollen. Eine Bewerbung mit wunderschönen Fotos von Gerichten nützt nichts, wenn ich auf den ersten Blick sehe, dass man sowas in der vorgegebenen Zeit nie und nimmer kochen kann. Ich rate zu einer einfachen, dafür klaren Küche. Das entspricht sowieso dem Trend. Ich würde mir bei jedem zusätzlichen Kräutlein auf dem Teller genau überlegen, ob es das braucht.

Was war ihre Motivation, das Amt des Jurypräsidenten zu übernehmen?

Die Nachwuchs- und Branchenförderung ist für mich wirklich eine Herzensangelegenheit. Die Swiss SVG-Trophy ist der einzige Wettbewerb, der im eigenen Betrieb stattfindet – und hat gerade deshalb ein grosses Potenzial. Letztlich nehmen nämlich nicht nur die Köchinnen und Köche, sondern die ganze Belegschaft sowie die Gäste oder Bewohnerinnen daran teil. Sie alle kriegen hautnah mit, was da geleistet wird.

Ende Jahr werden Sie sechs Teams für das Finale auswählen. Was erhoffen Sie sich?

Dass sich möglichst viele Teams anmelden. Und zwar aus allen Sparten der Gemeinschaftsgastronomie. Diese besteht ja nicht nur aus Heimen und Spitälern. ■

Jetzt anmelden!

Seit dem 1. August können sich Küchenteams online für die Swiss SVG-Trophy 2023 registrieren. Eingereicht werden müssen Fotos und Beschrieb (ohne Rezepte) eines für 60 Personen konzipierten Drei-Gänge-Menüs. Eingabeschluss für das Wettbewerbsdossier ist der 21. November. Am 5. Dezember werden die Finalistinnen und Finalisten sowie auch das präzise Datum der Endrunde bekanntgegeben. Alle Informationen zum Wettbewerb gibts online. svg-trophy.ch

Anzeige:

Das gesamte Sortiment von Caterline finden Sie unter www.caterline.ch



Des Chefkochs Geheimnis.

MISE EN PLACE FÜR PROFIS

In Ihrer Küche nur das Beste.

Erhältlich im Grosshandel und unter: www.unileverfoodsolutions.ch

