



Datum: 07.03.2023

Autor: Angela Bernetta

Thema: Pistor

«Wir waren auf einer Wellenlänge»

Die Senevita Obstgarten in Affoltern war Schauplatz eines Kochwettbewerbs

VON ANGELA BERNETTA

Die Swiss SVG Trophy Equipe «Swissness trifft Coolness» für die Senevita Gruppe bestritt das Finale des Kochwettbewerbes in Affoltern.

Am Finale der Swiss SVG Trophy bereitete Jasmine Ritter im Dreier-Team in der Küche ihres Arbeitgebers, der Senevita Obstgarten in Affoltern, ein kreatives Dreigangmenü zu. Insgesamt sechs Teams kämpften heuer um den Sieg im Schweizer Kochwettbewerb für die Gemeinschaftsgastronomie. Jasmine Ritter ist Sous-Chefin in der Senevita Obstgarten, einer Institution für betreutes Wohnen und Pflege. Gemeinsam mit Nathalie Hänni-Stupf (Senevita Dorfmat, Münsingen/BE), Teamchefin der Equipe «Swissness trifft Coolness» für die Senevita Gruppe, und Sandro Koch, Smooth Food-Spezialist des Unternehmens, haben am 28. Februar, das Finale der SVG-Trophy bestritten. Wer die Trophy indes gewinnt, ist noch nicht klar. Am 24. März entscheidet sich dies im Rahmen der Preisverleihung in Luzern.

Jasmine Ritter, wie fühlen Sie sich nach dem Finale der Swiss SVG Trophy? Sind Sie mit dem Resultat zufrieden?

Ich bin sehr zufrieden mit dem Resultat auf dem Teller und mit unserer Leistung als Team.

Wie sah die Menüabfolge aus?

Die Vorspeise, vorbereitet von Sandro Koch, war eine Mousse vom grünen Spargel mit einer Terrine vom weissen Spargel, Milchperlen, eingebettet in einen Linsensalat mit jungem Gartensalat, Morcheln und einem Bärlauch-Sud. Die Hauptspeise, für die ich verantwortlich war, bestand aus einer panierten Poulet-Roulade mit Ente mit einem Portweinjus. Als Beilage gab es eine Maisschnitte und Saisongemüse, garniert mit einer Koralle. Das Dessert, das Nathalie Hänni-Stupf kreiert hat, war ein Apfel-Panna-cotta auf einem Safran-Fenchelsud. Es wurde begleitet von einem Macaron mit Apfelfüllung, einem Apfelravioli und Kräutern.

Was würden Sie rückblickend besser, was anders machen?

Ich würde gar nichts anders machen. Wir haben uns als Team vor dem Finale regelmässig getroffen, offen und ehrlich miteinander ausgetauscht. Wir waren auf einer Wellenlänge.

Inwieweit konnten Sie vom Feedback der Wanderjury und den Testesserinnen und Testesser profitieren?

Vom Feedback unmittelbar nach dem Finalkochen konnten wir sehr profitieren. Dieses hat uns etwa darauf aufmerksam gemacht, unser Teamwork noch besser zu präsentieren. Die Rückmeldungen der Testesserinnen und Testesser waren sehr positiv. Wir dürften beim Abschmecken allerdings noch mutiger werden.

Wie unterscheidet sich das Kochen an einem Wettbewerb vom Küchenalltag?

Das Kochen an einem Wettbewerb war für mich neu. Es war mit mehr Stress in Bezug auf die Vorbereitung und das Rezeptschreiben verbunden als im Küchenalltag. Auch mussten wir das Teamwork mit verschiedenen Häusern erst organisieren, und die Abläufe ko-

ordinieren. Im normalen Tagesablauf weiss man, wer was macht, und wie man es machen soll.

Wie war die Zusammenarbeit mit Nathalie Hänni-Stupf und Sandro Koch?

Sehr interessant und sehr lehrreich.

Jede und jeder hat Stärken und Schwächen. Wir konnten gegenseitig von unseren Inputs profitieren.

Kannten Sie die beiden bereits oder haben Sie das erste Mal zusammen gekocht?

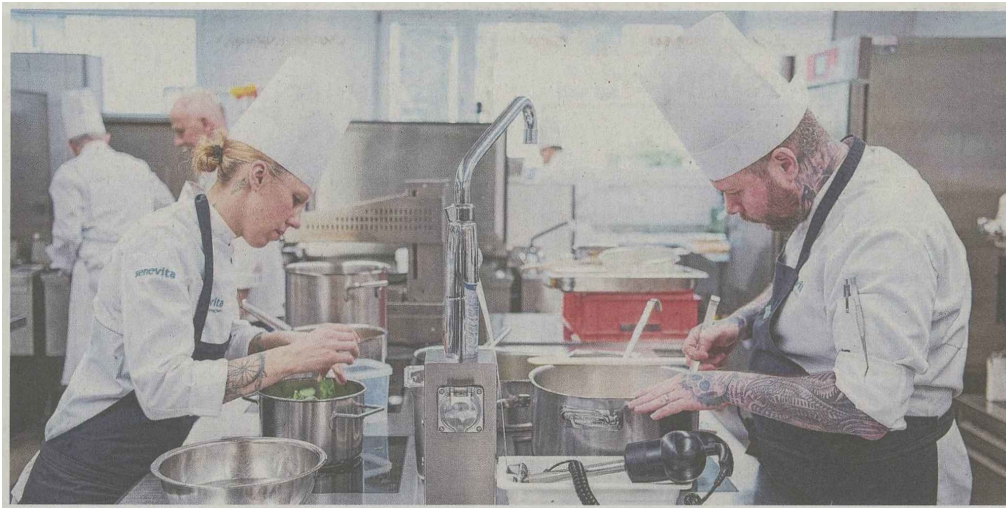
Wir haben uns vorher nicht gekannt, lernten uns aber, bevor wir gemeinsam kochten, persönlich kennen. Anlässlich der SVG Trophy haben wir dann das erste Mal zusammen gekocht.

Werden Sie an der nächsten Swiss SVG-Trophy wieder mit den beiden am Herd stehen und den Kochwettbewerb bestreiten?

Ich würde bestimmt nicht von Anfang an Nein sagen. Allerdings ist der Kochwettbewerb mit sehr viel Aufwand verbunden. Mal sehen, was da noch alles passieren wird.



Die Equipe Senevita Obstgarten mit Jasmine Ritter (von links nach rechts), Nathalie Hänni-Stupf und Sandro Koch. (Bild zvg.)



Nathalie Hänni-Stupf und Sandro Koch bei der Vorbereitung ihrer Kreationen. (Bild **Pistor**)

Swiss SVG Trophy

Der Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG) organisiert mit der Swiss SVG Trophy jährlich einen Teamkochwettbewerb, der die speziellen Herausforderungen der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie ins Zentrum stellt. 2023 findet

dieser zum siebten Mal statt. Insgesamt sechs Dreier-Teams haben sich für den finalen Kochwettbewerb qualifiziert. Ein Team besteht aus drei Fachpersonen, die aber nicht im gleichen Betrieb arbeiten müssen. Jedes Team hat die Aufgabe, ein leckeres 3-Gang-Menü nach spezifischen Vorgaben wie Gewicht, Budget und Zutaten zu kreieren. Eine Wan-

derjury wählt aus den Finalisten das Siegerteam aus. Am 24. März wird dieses an der Siegerehrung im Verkehrshaus in Luzern bekannt gegeben. Der Wettbewerb bietet den Betrieben eine Bühne und macht sie als Arbeitgeber attraktiver. (net)

Weitere Informationen: www.svg-trophy.ch.