



Oberwalliser Köche verwöhnen ihre Berufskollegen mit besonderen Genüssen aus dem Land des Weines. Das lokale Organisationskomitee: Kilian Meichtry, Hans Schliecker, Norbert Schwery und Herbert Heldner.



«Hopp Schwiiz!»: Das ist die neue Nationalmannschaft des Schweizer Kochverbands. Das Culinary-Art-Team des Cercle des Chefs de Cuisine Berne ist damit offiziell die Koch-Nationalmannschaft unseres Landes. Sie ist ein Aushängeschild der Schweizer Gastronomie und des Tourismus. Die neue Nati trainiert schon für den Weltcup im November in Luxemburg. v.l. Bruno Wüthrich, Teamchef Beat Weibel, Rasmus Springbrunn, Muharem Musagic, Richard Lang, Thomas Riesen und Rolf Mürner.



Verabschiedung: Georges Knecht, Franz Jonke und Norbert Schmidiger gratulieren der abtretenden Koch-Nationalmannschaft (hintere Reihe) und der Juniorennati nochmals zu ihren hervorragenden Leistungen.



Die neue Juniorennationalmannschaft des Schweizer Kochverbands: hintere Reihe: Co-Trainer René Frei, Marco Mehr, Nadja Schuler, Martina Magliano, Lorenz Wegelin; vorne: Florian Bettschen, Thomas Bissegger.



Die Vorspeise fürs Bankett kriegt ein Rahmtüpfchen verpasst.



Oberwalliser Spitalköche und Lehrlinge aus Brig bei der Arbeit.



Logistische Leistung: Ein Transport aus dem Spitalzentrum Oberwallis wird in der Simplonhalle entladen.



Alex Ulrich und Ralf Weidkuhn kochten am Vorabend des Forums Spezialitäten der Firma Dyhrberg.

Peter Gschwendtner: «Wir Schweizer Köche müssen uns nicht verstecken»

Die Erwartungen der Gäste wachsen. Mit steigenden Ansprüchen erhöht sich auch der Stresspegel für die Köchinnen und Köche. Was heisst das für die Zukunft des Berufsstands? Braucht es mehr Technik in den Küchen? Wie

eXpresso Peter Gschwendtner, Sie kochen in Ihrem Restaurant Castle in Blützingen immer frisch. Welche Rolle spielt die Technik in Ihrem Betrieb und generell in den Küchen? Auch ich komme um technische Hilfsmittel nicht herum. Wenn wir zukunftstauglich sein wollen, müssen wir mit alten Methoden und moderner Technik qualitativ hochstehende Produkte herstellen. Ohne Technik hinken wir sonst hinterher.

eXpresso Was finden Sie sinnvoll an technischen Apparaten, was nicht? Das ist sehr individuell und kommt auf die Betriebsgrösse und die Ausrichtung des Betriebs an. Man muss eine Analyse machen, welche Apparate nötig und wirtschaftlich tragbar sind.

eXpresso Welche Fähigkeiten muss ein Koch in 20 Jahren haben? Er muss die klassischen Grundzubereitungsarten beherrschen, aber auch

wirtschaftlich denken und planen können wie ein Unternehmer.

eXpresso Die Jugend ist heute oft freizeitorientiert. Wie kann man junge Leute im Beruf motivieren? Das ist unheimlich schwierig. Wir müssen ihnen ein Vorbild sein und positives Denken vorleben.

eXpresso Wie führen Sie denn die Lehrlinge in Ihrem eigenen Betrieb?

Es braucht einen Mix zwischen autoritärem und kollegialem Führungsstil, der den Jugendlichen ein wenig entgegenkommt.

eXpresso Was ist Ihr Erfolgsrezept? Anders machen kann man nur eines: Man muss es besser machen als die anderen! Ich wünsche mir zudem wieder mehr Berufsstolz in der Schweiz.

marc.benedetti@gastronews.ch
Fortsetzung der Reportage auf den Seiten 16/17



Die Köche des Spitalzentrums Oberwallis. Sie, die Regionalmannschaft Rhoneköche und eine Berufsschulkasse aus Brig kochten für die Tagung.



Round-Table-Diskussion: v.l. Moderator Urs Hirzel, Beat Anthamatten, Heiner Illi, Cornelia Gisler, Peter Gschwendtner und Niklaus Hofer.



10 000 Köche und Küchenchefs erhalten jeden Dienstag **eXpresso** im Abo!



Erste gemeinsame Feier: die erfolgreichen Absolventen der Berufsprüfung für Gastronomieköche und -köchinnen zusammen mit den brevetierten Köchen und Köchinnen der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie. Im Hintergrund der prächtige Stockalperpalast von Brig.

Sie haben jetzt den eidgenössischen Fachausweis

Gastronomieköchinnen/-köche: Werner Anspach, Kappel; Andreas Bettler, Wetzikon; Petra Bolli, Wangen a. d. Aare (Bestnote); Robin Dürlewanger, Oftringen; Axel Gisler-Chwalak, Buchrain; Ron Grützner, Ipsach; Jürgen Kempf, Auv; Sabine Kunz, Diessbach b. Büren; Ramon Künzler, Interlaken; Thomas Kuster, Zürich; Patrick Legenstein, Au ZH; Stefan Murer, Emmetten; Daniel Odermatt, Stans; Tanja Pleticha, Wangen b. Olten; Sebastian Richter, D-Halsbrücke; Andreas Rupp, Dornach; Gerrit Schellenberg, Interlaken;

Jürg Scheuner, Langnau i. E.; Felix Seewald, Horgen; Reto Sigrist, Emmen; Patrick Sommer, Adligenswil; Karin Stadelmann, Biberist; Heinz Vorhofer, Rüti; Bernhard Wyss, Schliern b. Köniz.
Köchinnen und Köche der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie: Cornelia Bättig, Kantonales Spital Sursee-Wolhusen; Lorenz Baumann, Kreisspital Männedorf; Martin Brotzer, Gesundheitsversorgung Oberland, Wetzikon; Nadja Flückiger, Spital Grenchen; Gottfried Gsaller, Alterswohnheim Bodenmatt,

Malters; Kurt Gysin, Kantonsspital Basel Universitätskliniken; René Küng, Betagtensiedlung Huwel, Kerns; Roland Loosli, Regionalspital Emmental, Burgdorf; Esther Meier, Alterszentrum Haslibrunnen, Langenthal; Stefanie Möri, Spital Bern; Regula Niederhauser, Rätisches Kantons- und Regionalspital Chur; Lukas Pem, Altersheim Wiesli, Schaffhausen; Martin Schütz, Paracelsus-Spital, Richterswil; Urs Stähli, Alters- und Pflegeheim Weyergergut, Wabern; Marianne Strässle, Klinik Sonnhalde, Grüningen; Dietmar Vogel, Pflegeheime Ebikon.



Gastronomieköchin Petra Bolli erhält von **Max Züst, Direktor der Hotel & Gastro formation** einen Ehrenpreis für die beste Note.

Stimmen zum Forum der Köche: Was Teilnehmern und Teilnehmerinnen aufgefallen ist



Anita Jaggi, Küchenchefin, Dienstleistungszentrum Sumiswald

Ich habe den Anlass als sehr positiv und angenehm empfunden. Es war eine abwechslungsreiche Tagung und nie langweilig. Der Empfang mit dem Frühstücksbuffet war schön und das Essen ebenso. Ich finde es gut, dass Spitalköche und Küchenchefs gemeinsam tagen.



Andreas Bettler, Gastronomiekoch, Wetzikon

Es ist bestimmt nicht einfach, die Spitalköche und die Küchenchefs zusammenzubringen und jedem etwas zu bieten. Das Round-Table-Gespräch würde ich das nächste Mal kürzer, konzentrierter und zackiger gestalten. Den Tagesspeaker fand ich super.



Claudia Wirth, Spitalköchin und Betriebsleiterin, selbständig

Ich fand den gezeigten Wettbewerb «Goldener Koch» als Auflockerung sehr gut. Der Film weckt Begeisterung und die Freude am Beruf. Und er zeigt, dass die Teilnehmer fähig sind, in fünf Stunden Höchstleistungen zu erbringen. Das ist beeindruckend.



Erich Z'graggen, Küchenchef und Fachberater für Rezepte bei Emmi

Das Essen mit Oberwalliser Spezialitäten war sehr fein. Ich hole mir immer wieder Ideen und Anregungen an diesen Tagungen, damit ich immer auf dem neusten Stand bleibe. Zudem kann ich hier alte Kollegen treffen, und wir reden nicht nur übers Geschäftliche.



Jüngste Teilnehmerin: Keira, fünf Monate. Papa Karl Wagner kocht im Kantonsspital Nidwalden.



Älteste Teilnehmer: die beiden Lausanner Robert Noverraz, 84, und Jean-Marie Ducommun, 74.



Teilnehmer im besten Alter: Patrick Diethelm, DCT Vitznau, und Jürg Harlander, Kreisspital Männedorf.



Romand und Tessiner: Jean-Michel Martin, Eduardo Casasopra und «Union»-Präsident Bruno Poma.



Radiomoderator und Tagesspeaker Waldemar Schön (links) befragt OK-Präsident Hans Schliecker.



«Hansrüedi», die Stimmungskanone aus dem Oberwallis, unterhält die Teilnehmer des Kochforums mit seiner Handorgel und bringt ihnen durch seine Mundartlieder die einzigartige Sprache der Gegend näher.



Georges Knecht (Mitte) unterhält sich mit Berufsschullehrer Roland Buri und dessen Gattin Veronica.



Wolfgang Gehrig von der Freddy Burger Gastro Management AG vermittelt originelle Event-Ideen.



Franz Jonke (Mitte), Präsident der Wettbewerbskommission des Kochverbands, im Kollegenkreis.



Bieler unter sich: Dominic Bucher, Goldener Koch von Kadi 2004, beim Apérotalk mit Marcel Möri.



Fredy Kunz, Verlagsleiter Gastro-News, und Daniel Rüttimann von der Geschäftsleitung Fredag AG.



Armin Fuchs (r.), Fachlehrer und ehemaliges Kochnati-Mitglied, und Ron Grützner, Koch in Magglingen.



Die Weinspezialisten der Region kredenzen edle Tropfen für den Apéro im Stockalperpalast.