

Grossartiger Erfolg des Hofmatt-Kochteams

■ Clemens Daniel, Marlis Brunner und Ramona Buser erreichten den tollen 2. Rang an der Swiss SVG-Trophy

Das Geheimnis ist gelüftet: Nach dem 3. Platz anlässlich der ersten Austragung der Swiss SVG-Trophy vor zwei Jahren, konnte sich das Hofmatt-Kochteam nochmals steigern und erzielte heuer den zweiten Rang. Im Beisein von 200 Gästen fand am letzten Freitag die Siegerehrung statt.

Von Ruth Buser-Scheurer

Das Restaurant Oase im Paul Scherrer Institut in Villigen/AG war bis auf den letzten Platz besetzt. Angesagt war die Siegerehrung des zweiten Kochwettbewerbs der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie. Organisiert wurde dieser Kochwettbewerb vom Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie, dem Schweizer Kochverband und der Firma Pistor AG, Rothenburg. Deren CEO Markus Lötscher erklärte: «Das Ziel dieses Wettstreits ist es, die grandiose Leistung der Kochteams in den verschiedenen Gemeinschaftsküchen bekannt zu machen.» Als Co-Sponsoren konnte man die Firmen Haco Swiss, Hero, Hug, Uncle Ben's und Wiberg zur Unterstützung gewinnen. Von ursprünglich 40 Teams hatten sich deren sechs für den Final qualifiziert. Nach dem Praxiskochen vor Ort – wohlverstanden unter den strengen Augen der Jury – wurden nun die Sieger erkoren. Nach ihrem zweiten Rang bei der ersten Austragung konnte sich das drei-



Kurz vor Bekanntgabe des Resultats durch Moderator Heinz Margot (Mitte): links das Team aus Näfels und rechts dasjenige aus Weggis.

köpfige Team des Alters- & Pflegeheims Letz in Näfels dieses Jahr als Sieger feiern lassen. Auf dem sensationellen zweiten Platz klassierte sich das Team vom Alterszentrum Hofmatt in Weggis. Küchenchef Clemens Daniel, Marlis Brunner und Lehrtochter Ramona Buser freuten sich riesig über diesen Erfolg. Zusammen mit Arbeitskollegen von der Hofmatt, Familienangehörigen und Zentrumsleiter Alfons Röhlin sties sie auf diesen super Erfolg an.

Hochspannung bis zum Schluss

Im Vorfeld dieser Rangverkündigung war mit keiner Silbe durch-

gedrungen, wie es um die Platzierungen stand. Insbesondere Marlis Brunner war extrem nervös, und konnte daher die köstliche Vorspeise und den Hauptgang (zartes Kalbsfilet im Kräuterkleid auf Kalbsbäckchenragout an Portweinsauce und Bramata mit frischen Pilzen sowie Marktgemüse) nicht voll geniessen. Erst nachher wurde nämlich das Geheimnis durch den Moderator des Abends, Heinz Margot, gelüftet. Als versierter, ehemaliger TV-Moderator – unter anderem von Quizsendungen – verstand er es ausgezeichnet, die Spannung bis auf den Höhepunkt zu treiben. So startete er mit dem vierten Rang (hier waren alle nicht Medaillenträger klassiert), nämlich den Teams Altersbetreuung Vechigen in Worb, Residenz au Lac in Biel und EPFL Lausanne. Den Bronzeplatz erreichte das Kochteam vom Domicil Wyler aus Bern. Auf der Bühne verblieben die Teilnehmer aus Näfels und Weggis. «Am liebsten wäre ich von der Bühne gesprungen», verriet Marlis Brunner später am Abend, «die Spannung war riesig.» Etwas cooler nahm es Ramona Buser. Sie hatte gerade eine Abschlussprüfung ihrer Kochlehre hinter sich und war recht relaxed. «Der erste Rang wäre natürlich super gewesen, aber ich bin sehr glücklich über

diesen zweiten Platz», meinte sie beim abschliessenden Dessert. Ob sie im November 2014 überhaupt Zeit gefunden hätte, an der Weltmeisterschaft in Luxemburg teilzunehmen (dies ist die Bedingung ans Siegerteam), bezweifelte sie, denn gleich nach dem Lehrabschluss fängt sie im August eine zweite Lehre als Bäcker/Konditor an.

Ein super Team

«Mit diesem zweiten Rang konnten wir uns tüchtig steigern», ist Marlis Brunner überzeugt. «Dies auch, weil die Wettbewerbskriterien heuer bedeutend strenger waren. Ich freue mich jedenfalls riesig.» Sehr positiv überrascht zeigte sich Küchenchef Clemens Daniel und meinte: «Der Aufwand hat sich gelohnt. Wir hatten sicher den Vorteil, dass bei uns ab und zu grössere Anlässe stattfinden und wir deshalb doch recht erprobt sind. Zudem sind wir in der Hofmatt-Küche ein eingespieltes Team.» Bei der Begrüssung zur festlichen Veranstaltung zitierte Moderator Heinz Margot den kürzlich in der Schweiz weilenden Dalai Lama mit den Worten: «Widme dich der Liebe und dem Kochen.» Im übertragenen Sinne trifft dies bestimmt bei allen, an diesem Wettbewerb teilnehmenden Teams zu.



Markus Lötscher, CEO der Firma Pistor AG (l.) überreicht Clemens Daniel, Marlis Brunner und Ramona Buser (v.l.) ein Zertifikat, einen Kristall sowie ein Kuvert mit einem schönen Geldbetrag.