

Wettkochen: Birgli-Team im Finale

Die Kochcrew des Alters- und Pflegeheims hat es beim Wettbewerb für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie schweizweit unter die Erstbesten geschafft. Nach internationalen Richtlinien bewertet eine vierköpfige Jury die Zubereitung, die Hygiene, den Geschmack und die Präsentation der Gerichte.

von Zora Herren



Die Stars des Tages: Emma Blöchliger, Lernende im dritten Lehrjahr, Timo Fuchs, Stellvertretender Leiter, und Margret Thöni, Leiterin Küche (rechts) ernteten viel Lob und Anerkennung für ihre Leistung, ein einzigartiges Finalgericht.

Fotos: Zora Herren

«Ich bin sehr aufgeregt heute», gesteht Hans Nyffenegger, der Präsident der Pro Senectute Region Interlaken, der das Alters- und Pflegeheim Birgli angehört, freudig. Er

begrüssst die 80 Geladenen mit den Worten: «Wir sind sehr stolz, dass wir so eine Küchenmannschaft haben, die heute ein kulinarisches Feuerwerk entzündet, und wenn ich mich umsehe, könnte man nicht denken, dass wir in einem Altersheim sind, das sieht eher aus wie im Victoria-Jungfrau.»

Das ganze Team hilft mit

Die Tische sind festlich geschmückt, ein Werk von Karin Jaggi, der Stellvertretenden Leiterin Hauswirtschaft. Das Servierpersonal, in einheitlicher Kleidung, kümmert sich um die Gäste. «Heute ist eine ganz besondere Situation. Im Service haben wir Personal aus der Pflege, Hauswirtschaft, der Zuständigen für die Finanzen Controlling, alle haben zugesagt», erklärt Kristin Schmid, Standortleiterin. «Da ist viel positive Dynamik in der interdisziplinären Zusammenarbeit drin.»



Währenddessen sich die geladenen 80 Gäste an die Tische setzen, ...



... ist Timo Fuchs mit den letzten Vorbereitungen in der Küche beschäftigt.

In der Küche sind die Hauptakteure seit vielen Stunden mit den Vorbereitungen beschäftigt. «Sie haben gestern noch bis um halb zwölf in der Nacht gearbeitet und

waren schon am Morgen um sechs Uhr wieder putzmunter», weiss Schmidt und fügt an: «Unsere Lernende im dritten Lehrjahr, Emma Blöchliger, war sehr entspannt und humorvoll wie immer, Timo ist eh der Ruhige, den bringt nichts aus der Ruhe, und Margret Thöni, die Leiterin der Küche, war hochkonzentriert.»

Mit Kreativität überzeugt

In der kleinen Küche arbeiten die drei unter den wachsamen Augen von vier Juroren und einem Kameramann, der den ganzen Wettbewerb mit Foto und Video dokumentiert. Chefjuror Adrian Bader erklärt: «Das Dossier, das sie eingereicht haben, hat uns überzeugt von der Kreativität her, sie haben dabei die Berge und die Natur miteinbezogen und dazu auch die Wettbewerbsvorgaben berücksichtigt.»



«Das Team war sehr gut organisiert, überraschend ist auch, dass eine Lernende mitmacht. Man merkt, dass sie trainiert und eine grosse Motivation haben», sagt Chefjuror Adrian Brunner.

In der Vorspeise sollte Geflügel verarbeitet, im Hauptgang zwei Garmethoden, also Braten und Dünsten, berücksichtigt werden, und das Dessert muss «fasnachtlich» sein: «Obwohl die Fasnacht hier in Brienz ein Fremdwort ist, haben sie auch das in ihrem Dossier kreativ umgesetzt», meint der Juror weiter.

Blattgold zur Vorspeise

Punkt 12.00 Uhr, wie geplant, wird auf einem Holzbrett das Rottannen-Espuma mit einem Kürbis-Sesam-Spiess, Geflügelgalantine mit Zwiebel-Chutney unter Blattgold serviert. Unter den Gästen finden sich nicht nur Heimbewohner. Der Berufsschullehrer von Emma Blöchliger, Robert Brügger, rühmt: «Es ist eine coole Sache, und die Erfahrungen, die sie hier an diesem Wettbewerb sammeln kann, einmalig. Es ist schön, dass es Betriebe gibt, die da mitmachen.» Neben ihm sitzt Samuel Thöni, der Ehemann der Chefköchin: «Ich bin stolz, dass sie da mitmacht. Sie ist mit Leib und Seele hier dabei.» Das Fleisch, das den Hauptgang krönt, sei von ihrem Bauernbetrieb, aus der eigenen Produktion.



Robert Brügger, Berufsschullehrer und Stv. Abteilungsleiter GIB (links), findet den Wettbewerb eine einmalige Chance für die Lernende, und Samuel Thöni (Ehemann der Chefköchin) ist stolz, dass Margret Thöni im Finale ist.



Karin Jaggi serviert die Vorspeise. Die Stellvertretende Leiterin der Hauswirtschaft kümmerte sich um die Tischdekoration und serviert am Finalkochen.



Die besondere Vorspeise: Hinter dem Kürbis-Sesam-Spiess, rechts im kleinen Teller, erkennt man das kleine Stück Blattgold.

Ein Erlebnis

Die Vorspeise wird bewundert, mit Genuss probiert, und über die einzigartigen Zutaten tauscht man sich aus. Ein Blick über die Tische zeigt lauter zufriedene, gut gelaunte Gäste. Standortleiterin Kristin Schmid und Geschäftsführer Rinaldo Andrini künden den Hauptgang mit dem Titel «Aufbäumen der Naturgeister in der Speisekammer» an. Es gibt niedergegartes Filet vom Natura-veal mariniert mit Haslitaler Honig unter Brienzer Heuluft. Gedünstete Schulterwürfel vom Natura-Beef mit Ballenberger Holzkohle. Kartoffel-Feldsalat-Püree und glasierte Schwarzwurzel-Randen-Konfetti.



In der Küche konnten nicht alle 80 Teller gleichzeitig ausgelegt werden, erzählt Margret Thöni. Zudem wurde nebenbei das Mittagessen für die Tagesschule, die Kita und Spitex im Untergeschoss vorbereitet, sodass das gewöhnliche Tagesgeschäft weiterlaufen konnte – eine logistische Herausforderung für den ganzen Betrieb.



Rechts Dorothea Blöchlinger, die Mutter der Lernenden Emma Blöchlinger, hatte schon im Vorfeld einiges mitbekommen und findet das Gericht ein Erlebnis.



Die Hauptspeise mit Filet vom Natura-Veal mariniert mit Haslitaler Honig unter Brienzer Heuluft. Gedünstete Schulterwürfel mit Ballenberger Holzkohle. Kartoffel-Feldsalat-Püree und passend zum Thema Fasnacht, glasierte Schwarzwurzel-Randen-Konfetti.

Dorothea Blöchlinger, die Mutter der lernenden Köchin, ist begeistert: «Es war der Hammer! Ich war schon bei den Probeessen dabei, und es war heute zum dritten Mal sehr fein. Diese Holzkohle in der Sauce ..., da hat man so ein Knirschen zwischen den Zähnen, gemischt mit diesem Fleisch und dem feinen Stock, das ist ein ganz neues Essenserlebnis.»

Aussergewöhnlich, aber gut

Auch Bewohnerin Wally Gilgen schwärmt: «Ich fand es sehr gut. Die Portionen sind etwas zu gross für mich, also ich habe auch alles gegessen», gesteht die 78-Jährige lachend und meint weiter: «Es ist aussergewöhnlich, aber gut, man stellt es sich nicht so vor, wenn man das Menü liest. Das Allerbeste ist das Dessert, die Glace. Beim ersten Probekochen war ich skeptisch, habe dann aber probiert, und jetzt freute ich mich darauf.»

Auf das Dessert war auch der Chefjuror Adrian Bader sehr gespannt: «Sauerkrautglace, das ist etwas Besonderes, das hatte ich noch nie.» Auf der Menükarte wird die Nachspeise als Fasnachts(Alb)traum beschrieben. Es gibt einen Schokoladenkuchen mit roter Zuckerhaube, Sauerkraut-Apfelsorbet und karamellierte Apfelschnitze.



Standortleiterin Kristin Schmidt und Geschäftsführer Rinaldo Andriani präsentieren die einzelnen Gänge.



Wally Gilgen (rechts) schwärmt vom Sauerkraut-Apfelsorbet, das sie als allererstes von ihrem Dessertteller gegessen hat.



Ein rosa Häubchen Zuckerwatte, ein kleines Detail, das die Kreativität, die der Juror angesprochen hat, vom Küchenteam zeigt.



Am Schluss verteilt das Küchenteam ein kleines Präsent und wird dabei für seine aussergewöhnliche Arbeit gelobt.

105 Punkte vom Präsidenten

Endlich zeigt sich die Küchenmannschaft, mit einem geschmückten Wagen fahren sie von Tisch zu Tisch und überreichen den Gästen ein kleines Präsent. Sie ernten dabei viel Lob und spontanen Applaus. «Ihr habt das super gemacht», rühmt Hans Nyffenegger. «Und wenn ich die Jury wäre und 100 Punkte vergeben könnte, ich gäbe euch 105!» Weiter meint er, dass es an einem Wettbewerb immer Gewinner und Verlierer gebe, aber: «An diesem Tag heute seid ihr drei nur Gewinner. Ihr habt es geschafft, uns alle aus den Socken zu hauen.»

Sie strahlten um die Wette, die Köchinnen und der Koch und nahmen die Glückwünsche und Blumen gerührt entgegen. «Ich bin erleichtert, aber kaputt», meint Margret Thöni, die Leiterin des Küchenteams am Nachmittag um

15.00 Uhr. Auf die Frage, wie es gelaufen sei, erklärt sie: «Wir hatten eine Situation, wo wir reagieren mussten, aber im Grossen und Ganzen hat es sehr gut funktioniert, und im Team konnten wir sehr gut zusammenarbeiten.» Lachend fügt sie an, dass sie es nicht gewohnt sei, dass einem immer jemand nachlaufe mit einem Block und Schreiber: «Aber es war eine sehr gute Erfahrung für uns alle.»

Das Siegerteam der SWISS SVG-TROPHY darf als offizieller Vertreter des Schweizer Kochverbands an der Olympiade der Köche in Stuttgart im Bereich Gemeinschaftsgastronomie teilnehmen. Die Gewinner werden Mitte April in Rothenburg bekanntgegeben.



Hans Nyffenegger, der Präsident Pro Senectute Region Interlaken (Zweiter von links), sagt: «Ihr habt es geschafft, uns alle aus den Socken zu hauen.»



Nebst viel Lob überreicht der Präsident Geschenke, hier an Timo Fuchs (links).



Margret Thöni und Emma Blöchliger (rechts) haben allen Grund zum Lachen.

Anzeige

Aktion

Aus Liebe zum Dorf und zum Portemonnaie.

Montag, 19.4. bis Samstag, 24.4.21



-25%
4.30
statt 5.80

THOMY MAYONNAISE
div. Sorten, z.B.
à la française, 2 x 265 g



-29%
9.95
statt 14.05

KAMBLY BISCUITS
div. Sorten, z.B.
Bretzeli, 450 g



-20%
5.50
statt 6.85

NESCAFÉ DOLCE GUSTO
div. Sorten, z.B.
Caffè lungo, 16 Kapseln



-26%
3.60
statt 4.90

HERO DELICIA KONFITÜREN
div. Sorten, z.B.
Himbeeren, 320 g



-30%
9.90
statt 14.30

OVOMALTINE CRISP MÜESLI
2 x 500 g



-23%
1.50
statt 1.95

VOLG EIER-TEIGWAREN
div. Sorten, z.B.
Hörnli, 500 g



-21%
4.70
statt 5.95

ROSATO DI TOSCANA IGT
Italien, 75 cl, 2019



-23%
12.-
statt 15.60

RIVELLA
div. Sorten, z.B.
rot, 6 x 1.5 l



-32%
9.90
statt 14.70

HEINEKEN BIER
Dose, 6 x 50 cl



-20%
4.20
statt 5.30

ALWAYS
div. Sorten, z.B.
Slipeinlage normal, 76 Stück

Leihgangänderung vorbehalten!

Ab Mittwoch FRISCHE-AKTION



-20%
1.60
statt 2.-

EMMI ENERGY MILK
div. Sorten, z.B.
Erdbeer, 3,3 cl



-25%
3.90
statt 5.20

RAMATI-TOMATEN
Schweiz, per kg



-34%
1.90
statt 2.90

KRÄUTER FRISCH
Herkunft siehe Verpackung,
Bund



-21%
2.65
statt 3.35

AGRI NATURA SPECKWÜRFEL
per 100 g



-20%
7.90
statt 9.90

MAGNUM
div. Sorten, z.B.
Almond, Bar-Pack



-21%
3.50
statt 4.40

EMMENTALER MILD AOP PORTION
250 g



-32%
3.20
statt 4.70

AGRI NATURA SCHWEINSSTEAK
mariniert, per 100 g

Folgende Wochenhite sind in kleineren Volg-Läden evtl. nicht erhältlich:

MINOR SCHOKOLADE div. Sorten, z.B. Fruite-Flügel, 50 x 22 g	7.60 statt 7.90	MINI/MINOR SCHOKOLADE div. Sorten, z.B. Glockenfrucht, Beutel, 150 g	6.70 statt 7.95	FINI BIRCHERMÜESLI ohne Zucker, 2 x 500 g	7.70 statt 9.90	VOLG TROCKENFRÜCHTE div. Sorten, z.B. Rango getrocknet, 150 g	2.90 statt 3.60
VOLG PASTASAUZEN div. Sorten, z.B. Majon, 400 g	1.50 statt 2.20	ROSE THON div. Sorten, z.B. in Öl, 4 x 150 g	6.90 statt 8.40	BERTOLLI OLIVENÖL div. Sorten, z.B. extra vergine, 1 l	12.60 statt 14.90	GOURET KATZENNAHRUNG Süß Pate, 4 x 85 g	3.60 statt 4.50

Alle Sonder- und Öffnungszeiten finden Sie unter volg.ch. Dort können Sie auch unseren wöchentlichen Aktions-Newsletter abonnieren. Versand jeden Sonntag per E-Mail.

Volg

frisch und fründlich

Druck- und Satzfehler vorbehalten.