

MEDIENMITTEILUNG

Montag, 10. Februar 2020

HIRSLANDEN KOCHT UM OLYMPIA-GOLD

Am 15. Februar 2020 gilt es ernst für das Hirslanden Culinaryteam Bernoise. Die Equipe mit den vier Köchen aus der Bieler Klinik Linde und dem Berner Salem-Spital kocht an der Olympiade der Köche in Stuttgart (D) ein Dreigang-Menü für 120 Gäste. Ob sie sich mit ihrer Leistung gegen 22 andere Teams durchsetzen konnten und ob es gar für Olympia-Gold reicht, entscheidet sich am 19. Februar 2020.

Rund 2000 Köchinnen, Köche und Pâtisseries aus 59 Ländern und von fünf Kontinenten messen sich an der Internationalen Kochausstellung (IKA) in Stuttgart in sechs Kategorien. In der Kategorie Gemeinschaftsverpflegung stellt die Schweiz gleich zwei Teams. Neben den Hirslanden-Köchen haben sich auch die Militärköche aus Thun qualifiziert.

Seit rund neun Monaten tüfteln Teamchef Marco Andres und Pâtissière Miranda Fessler vom Salem-Spital sowie die Klinik Linde Köche Tobias Jaberg und Stefanie Jenni an ihrem Menü. Die drei Gänge drehen sich rund ums Thema „Wurzeln“ und umfassen einen Salat und zwei Fingerfood-Elemente, ein Fleischgericht, einen Fischgang und eine Vegi-Speise sowie ein Dessert. Das Budget liegt bei CHF 7.50 pro Gast.

In ihrem Menü verwenden die Hirslanden-Köche viele Produkte aus der Schweiz, darunter Zander aus Frutigen, Toblerone fürs Mousse oder die berühmte Belper-Knolle. Die Teams dürfen ihre eigenen Zutaten für den Wettbewerb nach Deutschland mitbringen, müssen aber alles vor Ort zubereiten. Gekocht wird während fünf Stunden, der anschliessende Service dauert neunzig Minuten. Die 120 Gäste sind Besucher der Intergastra, der grössten und ältesten internationalen Kochausstellung. Bewertet werden die Teams von einer internationalen Kochjury. Neben dem Geschmack werden auch das Mise en place, die Zubereitung samt Hygiene und Organisation, die Menüzusammenstellung und die Präsentation bewertet.

Damit am 15. Februar 2020 jeder Handgriff sitzt, hat das Team sechsmal ein Probekochen unter realen Bedingungen durchgeführt. „Ich rechne damit, dass wir vorne mitspielen können, und erwarte von uns, dass wir ein perfektes, fehlerfreies Programm abliefern“, so Tobias Jaberg. Und auch Teamchef Marco Andres ist guter Dinge: „Das Menü passt und das Zeitmanagement stimmt. Wir sind bereit.“

Die Teammitglieder:

Marco Andres (33) ist Teamchef und für das Fleischgericht verantwortlich. Der Koch und Diätkoch arbeitet als stellvertretender Abteilungsleiter Küche im Salem-Spital in Bern. Seine Kochlehre absolvierte er im Restaurant Bahnhof in Bigenthal/BE. Anschliessend kochte er in Österreich, bei Reto Mathis in St. Moritz und bei Peter Wyss in Basel. Von 2007 bis 2010 war er als Junior Sous-Chef im „Victoria-Jungfrau“ in Interlaken/BE tätig.

Miranda Fessler (27) arbeitet seit 2014 als stellvertretende Chef Pâtissière im Salem-Spital in Bern. Zuvor war sie Abteilungsleiterin Confiserie in der Bäckerei Maier in Laufenburg/AG. Ihre Ausbildung zum Konditor/Confiseur absolvierte sie in der „Suteria“ in Solothurn. Miranda Fessler verantwortet die Dessertkreation.

Tobias Jaberg (26) ist seit fünfeinhalb Jahren als Koch in der Hirslanden Klinik Linde in Biel tätig. Dort absolvierte er auch die Zusatzausbildung zum Diätkoch. Für den gebürtigen Aarberger ist Kochen Programm. Gelernt hat er im Restaurant „3 Fische“ in Lüscherz, anschliessend war er im „Kreuz“ in Aspi bei Seedorf. Tobias Jaberg ist für den Fischteller und das vegetarische Gericht verantwortlich.

Stefanie Jenni (27) arbeitet seit vier Jahren in der Hirslanden Klinik Linde in Biel/BE. Ihre Lehre absolvierte sie im Restaurant Hirschen in Frauchwil/BE. Danach folgte ein Praktikum als Konditorin im „Schlossbeck“ in Nidau/BE und eine Anstellung im Restaurant Kreuz in Aspi bei Seedorf/BE. Die gelernte Diätköchin kümmert sich um den Salat und das Fingerfood.

Als Helfer in Stuttgart dabei sind Coach Thomas Strausak, sowie Werner Kohler und Markus Baumann.

Bild im Anhang:



Das «Hirslanden Culinaryteam Bernoise» v.l.n.r.: Werner Kohler, Steffi Jenni, Miranda Fessler, Marco Andres, Tobias Jaberg, Markus Baumann und Thomas Strausak (Foto: Barbara Hérítier).

Die weiteren Bilder im Anhang: Credit Barbara Hérítier

Auskunft Hirslanden Klinik Linde, Biel

Bettina Widmer-Renfer
Leiterin Marketing und Kommunikation
Blumenrain 105
2501 Biel
bettina.widmer@hirslanden.ch
T direkt 032 366 43 46
M 079 407 73 57

Auskunft Hirslanden Salem-Spital, Bern

Stefanie de Borba
Stv. Leiterin Marketing und Kommunikation
Nordring 4
3013 Bern
stefanie.deborba@hirslanden.ch
T direkt 031 335 73 62
M 079 261 06 01