

Der Kapitän kocht für 80 Senioren

Die Altersheimküche Im Morgen in Weiningen hat sich zum zweiten Mal für das Koch-Finale der Gemeinschaftsküchen qualifiziert. Dazu braucht es Präzision, gutes Teamwork und viel Kreativität. Ein Morgen mit Dampf, Schweinsrücken und Konfetti.

VON LYDIA LIPPUNER (TEXT) UND CLAUDIO THOMA (FOTOS)

Die Grossküche ist von Hektik erfüllt. In wenigen Minuten werden 80 Teller im Weinger Seniorenzentrum im Morgen aufgetischt. Die Spannung ist spürbar, denn zusätzlich zu den drei Köchen steht eine Gruppe von Juroren auf den blitzblanken Fliesen der Grossküche. In grauen Hemden und mit einem Klemmblock unter dem Arm schauen sie den Köchen über die Schultern.

«Wie viel Uhr ist es?», fragt Pascal Meyer, auf seiner Mütze steht «Kapitän!». Er ist daran, die Rolle aus Kaninchen und Gemüse zu schneiden. «22», lautet die knappe Antwort aus der Ecke. Andreas Preussner, auf dessen Mütze «1. Offizier Steuerbord» zu lesen ist, stellt die Küchenuhr. Danach verteilt er je eine Handvoll Salat auf die Schieferplatten. Diese sind bereits mit einem Randenschnitt, der in Topinambur-Chutney steckt, verziert. Bald wird daneben eine Mistkratzerli-Galantine mit einem hausgeräucherten Mistkratzerlschlegel zu liegen kommen.

Helene Meyer, die Ehefrau des «Kapitäns», trägt eine Kochmütze mit der Aufschrift «1. Offizier Backbord». Sie quetscht sich zwischen den Wagen und den zwei Kameramännern durch und widmet sich wieder dem Schneiden der Linsen-Kartoffel-Terrine. Später wird sie sagen: «Die Arbeit war gar nicht so schwierig. Das Anstrengende waren die Juroren, die einem ständig über die Schultern blickten.» Das habe sie schon ein wenig nervös gemacht.

Minutengenaues Kochen

Die Küchenuhr klingelt. Es ist kurz vor halb zwölf. Helene Meyer wiegt eine Portion Suppe ab und beginnt, alle Tassen gleichmässig zu befüllen. «Das Essen muss mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert insgesamt zwischen 450 und 500 Gramm schwer sein», sagt Adrian Bader. Er ist Chefjuror der Tro-

phy für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie. Das Finale der sechs besten Küchen-Teams, zu dem in diesem Jahr auch das Weinger Seniorenzentrum gehört, findet alle zwei Jahre statt. Der diesjährige Sieger wird im April gekürt und darf im kommenden Jahr an der Olympiade in Stuttgart teilnehmen.

Die Juroren wiegen die unverarbeiteten Lebensmittel bereits am Morgen um 7.30 Uhr ab, danach geben sie den Köchen vier Stunden Zeit, damit sie die Mahlzeit zubereiten können. Um 11.30 Uhr muss die erste Vorspeise die Küche verlassen und anderthalb Stunden später wird das letzte Dessert rausgetragen. Helene Meyer stellt die kleinen Gläser mit Weinsuppe und Bärlauchhaube auf die Schieferteller. Die Service-Damen stehen bereit und tragen die Teller nach draussen zu den wartenden Senioren.

Vier Teller werden zum Degustieren in den Nebenraum gebracht. Einer dient als Fotomodell. Beim Probieren achten die Juroren auf den Geschmack und die Präsentation. Bei diesem Job müsse man nach klaren Faktoren beurteilen können, sagt Bader und verschwindet mit dem Teller im Nebenraum. In der Küche wird währenddessen der Hauptgang angerichtet. Die Spannung steigt, die Witze verstummen, die Handgriffe werden schneller und die Befehle kürzer. «Schneide das Schwein mal in zwei Hälften», ruft der «Kapitän». Es dampft. Er begutachtet das Resultat. «Nochmals kurz.» Wenig später schneidet er den Schweinsrücken in gleichmässige Stücke und legt diese auf die vorbereiteten Teller mit grillierter Peperoni und der Kaninchen-Gemüse-Rolle.

Die Küche gleicht nun einem Uhrwerk, dessen Zahnräder reibungslos ineinandergreifen. Teller, Fleisch, Sauce, Schaum, Dekoration, Teller, Fleisch, Sauce und so weiter. Wieder wählt die Jury vier Teller zum Degustieren aus. Die vier Juroren, drei

10

Franken pro Person darf das Menü am Kochwettbewerb der Gemeinschaftsküchen kosten.

80

Identische Portionen kocht die Küche des Seniorenzentrums im Morgen Weiningen für den Wettbewerb.

4

Stunden stehen den Köchen zur Verfügung, um das Dreigangmenü zu kochen.

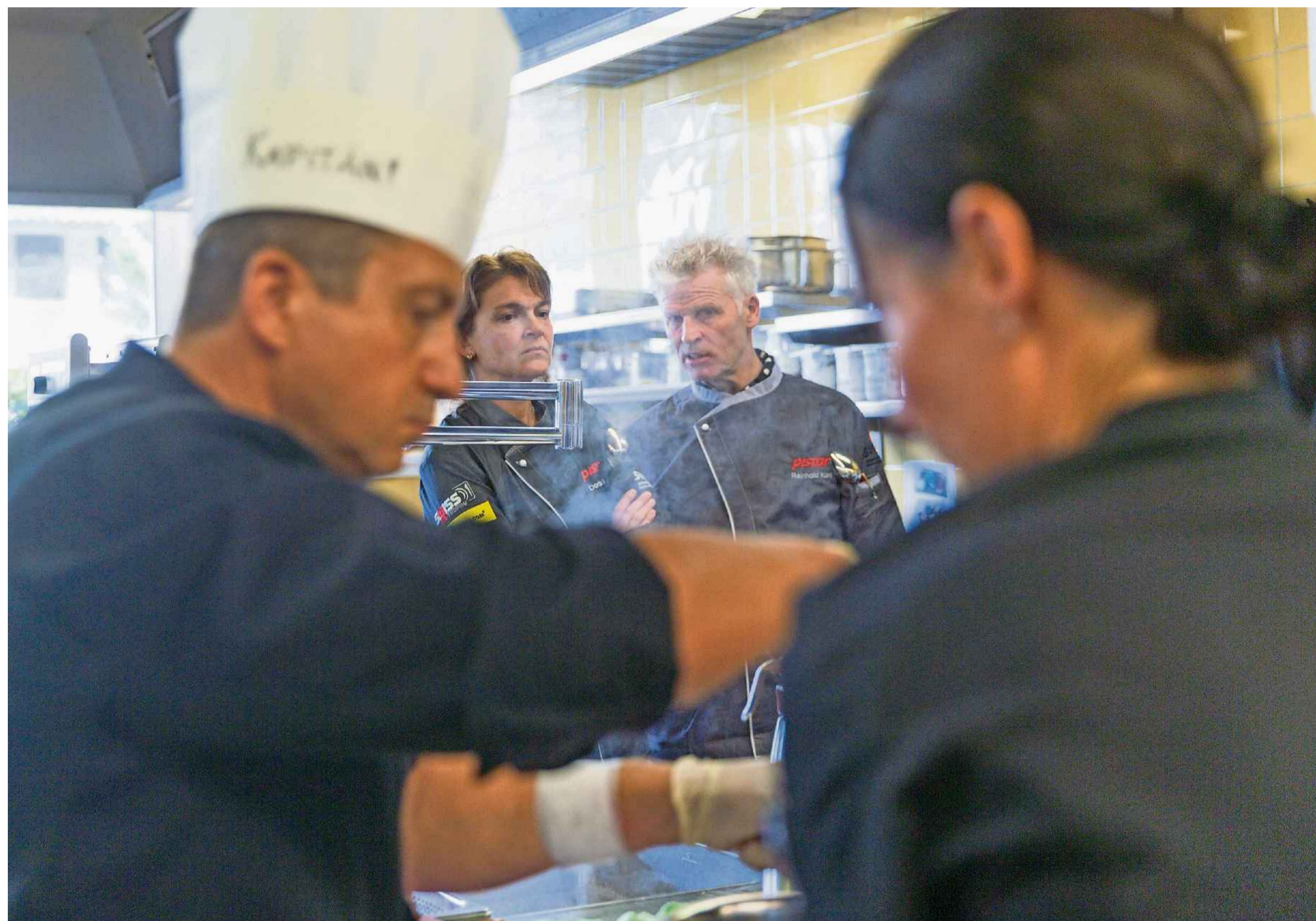
Männer und eine Frau, kennen den Küchenbetrieb aus eigener Erfahrung. Sie sind alle Küchenchefs und immer noch aktiv im Betrieb. Einer von ihnen wurde gar Weltmeister in der Gemeinschaftsküche.

Um sich gegen die anderen Küchenteams zu behaupten, müssen die Weinger Köche die eingereichten Menüvorschläge genau nachkochen. Sie dürfen dabei das Budget von 10 Franken pro Portion nicht überschreiten. «Die Hälfte der Punkte ist für die Zubereitung, die andere Hälfte für die Degustation und die Präsentation der Teller», sagt Bader. Während er die verschiedenen Aspekte des Wettbewerbs erklärt, entgegnet seinen Augen nichts. Er achtet auf Foodwaste und darauf ob die Sauce auf dem Herd anhockt und wie die Zusammenarbeit unter den Köchen funktioniert. «Es könnte einen Abzug geben, dass ich nach dem Fleischschneiden noch übrigtes Fleisch hatte», sagt der «Kapitän» am Ende. Seine Frau beruhigt ihn, wie es auch komme, sie hätten sich am Morgen gesagt, dass sie einfach ihr Bestes geben wollen.

«Es schmeckt ausgezeichnet»

Verlässt man das Treiben in der Küche in Richtung Speisesaal, so ist lautes Gekloppe zu hören. Die Senioren scheinen das Essen zu geniessen. Eine Dame sagt: «Es schmeckt mir ausgezeichnet. Das Essen ist al dente, genau so, wie ich es mag.» Das Vorurteil eintöniger und geschmacksloser Altersheimkost trifft hier definitiv nicht zu. Die Teller sind farbenfroh und kreativ angerichtet und das Essen wird von den meisten mit Appetit verzehrt.

Es ist mittlerweile 12.57 Uhr: Drei Minuten vor dem Abpfiff tragen die Kellnerinnen die letzten Desserts nach draussen. Es gibt einen Kuss für den Kapitän und eine süsse Abrundung in Form von zwei Cremes, einem Fasnachtsravioli und einer Konfetti-Meringue für die Senioren.



Unter wachsamen Augen: Die Köche Pascal Meyer, Helene Meyer und Andreas Preussner bereiten das Mittagessen im Altersheim zu.

«Ich mag am liebsten einfache Kost»

Adrian Bader ist Chefjuror am Kochwettbewerb. Er erklärt, wie sich die Gemeinschaftsküche entwickelte und worauf er bei der Degustation achtet.

VON LYDIA LIPPUNER

Sie sind seit zehn Jahren Juror an der Swiss Trophy für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie. Worauf achten Sie bei der Degustation der Menüs?

Adrian Bader: Für mich ist es wichtig, dass die Gerichte ausgewogen im Geschmack sind. Die Garstufe muss eingehalten werden und die Teller müssen sauber und identisch angerichtet sein. Ein Riebli beispielsweise soll gar sein, und trotzdem muss ich den Eigengeschmack noch gut schmecken.

Wie hat sich die Gemeinschaftsküche in den letzten Jahren entwickelt?

Vor 80 Jahren war die Gemeinschaftsküche eher eine Sättigungsküche. Heute schaut man darauf, dass die ernährungsphysiologischen Grundsätze eingehalten werden. Eine Bürokauffrau braucht beispielsweise nicht gleich viel Energie wie ein Bauarbeiter.

Aber schnell gehen muss es noch immer?

Die Leute möchten sich generell am Mittag nicht zu lange aufhalten. Doch heute isst man nicht einfach einen sauren Mocken oder ein Voressen: Da kommt auch einmal eine internationale, schnelle Mahlzeit auf den Teller. Grundsätzlich verpflegen sich immer noch rund 60 Prozent der Schweizer in Gemeinschaftsküchen.

Wie steht es um die Schweizer Gemeinschaftsküche im internationalen Vergleich?

Wir werden sicher unterschätzt. Ich denke, die Schweizer Gemeinschaftsküchen haben Potenzial. Ich bin immer stolz, wenn ich beispiels-

weise in einem Spital bin und sehe, was man den kranken Leuten auf-tischt. Dann sehe ich auch, wie kreativ die Köche arbeiten. Das wird auch an den Wettbewerben sichtbar. Doch diese sind immer auch eine Momentaufnahme, bei der es darauf ankommt, dass vieles zusammen-passt. Da geht es wie in einem Ski-rennen meist um wenige Punkte Unterschied zum Gegner.

Gemüseterrine, Schaum und hausgeräucherte Mistkratzerli: Die Kreativität am Wettbewerb war gross. Wo liegen die Grenzen der Gemeinschaftsküche?

Die Gemeinschaftsküche hat einerseits ein kleineres Budget als die Spitzenküche und andererseits auch einen anderen Zeitrahmen. Da ist es unmöglich, ein siebengängiges Menü für 100 Leute zu kochen. Doch am Ende kochen beide nur mit Wasser.

Gibt es ein Gericht, das sie nicht mögen?

Nein, und sonst würde ich es Ihnen nie im Leben sagen (*lacht*). Zudem sage ich immer wieder, ob etwas nicht gut gekocht ist oder ob ich es nicht gerne habe, ist nicht dasselbe.

Sie sind selbst seit Jahren Chefkoch, welches Geheimrezept haben Sie, damit ein Menü für 100 Personen gelingt?

Egal, ob man für viele oder für wenige kocht. Man sollte sich unbedingt an die Rezeptur halten. Das wird umso wichtiger, für je mehr Leute man kocht. Sonst hat man auf einmal 30 Essen zu viel oder zu wenig.

Was kommt bei Ihnen zu Hause auf den Tisch?

Ich mag am liebsten einfache Kost - egal aus welcher Kultur.



Wärmespeicher: Der ganze Wagen wird mitsamt den Tellern in den Ofen geschoben.



Basler Konfetti-Kette: Das Dessert enthält Komponenten aus fünf Kantonen.



Farbenfroh: Die schöne Salatkombination regt den Appetit an.



Kurz vor dem Schlusspfiff: Die Kellnerinnen stehen in der Küche bereit.



Adrian Bader ist Chefkoch und Juror.

ZVG/STEFAN BIENZ