

NEWSLETTER

SCHWEIZER KOCHNATIONALMANNSCHAFT - SWISS CULINARY NATIONAL TEAM

„Jeder muss über sich hinauswachsen“

Zehn Tage vor der WM in Luxemburg vom 20. bis 24. November stellt Teamcaptain Friedrich Zemanek klar: „Wir sind bei 90 Prozent Leistungsfähigkeit.“ Und wann kommt der Rest?

Alle Testläufe in der warmen und kalten Küche sind durch. Wo steht das Team kurz vor Luxemburg?

Ich würde sagen, dass wir bei einer Leistungsfähigkeit von rund 90 Prozent stehen. Wir sind bereit für den Wettkampf und freuen uns auf den langersehnten Ernstkampf.

Und was ist mit den restlichen zehn Prozent?

Ich glaube nicht, dass es ein Team gibt, das ausserhalb des Wettkampfs 100 Prozent erreicht. Das restliche Leistungsvermögen muss am Wettkampftag durch zusätzliche Motivation und Leistungsbereitschaft von jedem einzelnen abgerufen werden. Nur wer im richtigen Moment individuell und als Team über sich hinauswachsen kann, hat Chancen auf die vordersten Plätze.

Keine Angst vor dem Versagen?

Der Druck ist gross und wir stossen mit der Belastung durch Beruf, Familie und Kochnationalmannschaft alle an die Grenzen des Machbaren. Aber das haben wir gewusst und haben uns darauf eingestellt. Wir sind alles Wettkampftypen und werden mit der speziellen Situation am Tag X zurechtkommen.

Aber die Zeit ist mit den neuen Wettbewerbsregeln beim warmen Wettbewerb, die praktisch kein mise en place vor



Teamcaptain Zemanek: Immer für einen Spass zu haben

dem Wettkampf zulassen, nach wie vor knapp?

Das wird allen Teams gleich gehen. Die Zeit ist mit sechs Stunden sehr knapp, um ein perfektes Dreigangmenü auf den Tisch zu zaubern. Aber alle von uns stehen jeden Tag im eigenen Betrieb unter diesem Zeitdruck und sind es gewohnt, damit umzugehen. So gesehen ist diese Regeländerung für uns vielleicht sogar von Vorteil.



Liebe Freunde

Die Zeit der Vorbereitung ist vorbei. Die Stunde der Wahrheit rückt für unser Team und Ihre Schweizer Kochnationalmannschaft rasend schnell näher. Seit unserer Ernennung sind genau zwei Jahre vergangen, in denen das gesamte Team mit Teammitgliedern und Assistenten Vollgas gegeben hat und jeder für sich um die 1000 bis 1200 Arbeitsstunden in das Ziel investiert hat, um in Luxemburg 2010

den besten Nationalteams der Welt die Stirn bieten zu können und der Schweizer Kochkunst weltweit Gehör zu verschaffen. Denn wir verstehen uns als Botschafter der Schweizer Küche und stehen mit unserem Namen und unserer Leistung für die hohe Qualität der Schweizer Gastronomie ein. Darauf freuen wir uns.

Kilian Michlig, Teamchef

KURZ & BÜNDIG

Das Programm: Die World Culinary Challenge findet vom 20. bis 24. November in Luxemburg statt. Dabei wird die Schweizer Kochnationalmannschaft am 20. November den kalten Ausstellungstisch mit rund 40 Gerichten zeigen und am 23. November ihr warmes Programm für 100 Gäste kochen. Abschlusszeremonie und Preisverteilung finden am 25. November statt. Tägliche News aus Luxemburg gibt es während dem Wettbewerb auf www.kochverband.ch.

Ein paar Fakten: Aus mehr als 40 Ländern werden Teams und Einzelaussteller in Luxemburg gegeneinander antreten. Allein in der Kategorie der Nationalteams sind 25 Teams am Start. Aus der Schweiz nehmen neben der Nationalmannschaft auch das Militärnationalteam, das Junioren Nationalteam, verschiedene Regionalmannschaften, Teams der Gemeinschaftspflege und Einzelaussteller an den verschiedenen Wettbewerben teil.

Könner aus Leidenschaft

Der Auftrag des Schweizer Kochverbandes an die Kochnationalmannschaft ist klar: Verteidigt die Ehre der Schweizer Kochkunst! Ein Platz unter den besten drei Nationalteams ist das Ziel.

Teams aus über 40 Nationen werden vom 20. bis 24. November 2010 in Luxemburg um hohe Bewertungen kämpfen. Insgesamt 25 Nationalteams werden in zwei Wettbewerben den Titel des Kochweltmeisters untereinander ausmachen. Das Schweizer Nationalteam wird am 20. November seinen kalten Tisch mit rund 40 Gerichten ausstellen. Am 23. November folgt dann mit dem warmen Wettbewerb die Königsdisziplin. Innert sechs Stunden muss das sechsköpfige Team ein Dreigangmenü von Weltklasse für 100 Personen von Grund auf vorbereiten und kochen.

Ziel: Top Drei

Eine erste Duftmarke setzte das Team im vergangenen April am Battle fort he Lion in Singapur. Dort wurde bei starker Konkurrenz der zweite Range erkocht. An der World Culinary Challenge in Luxembourg (oder kurz Koch WM) will die Kochnationalmannschaft vom 20. bis 24. November 2010 einen Rang unter den top Drei anstreben. Diesem Ziel wurde alles untergeordnet. Rund 600 Arbeitsstunden für Trainings, Testläufe und Ausstellungen hat jedes Teammitglied im vergangenen Jahr für die Erreichung dieses Ziels investiert. „Ein gewaltiger Aufwand“, so Teamchef Kilian Michlig. „Wir haben als Schweizer Kochnationalmannschaft im Auftrag des Kochverbandes einen Namen von Weltruf zu verteidigen. Dafür lohnt sich der enorme Aufwand.“ Diese Kombination von Fachwissen und Herzblut für den Beruf macht aus den Teammitgliedern Könner aus Leidenschaft.

Ruf zu verteidigen

2008 wurde das Team der Rhoneköche vom Schweizer Kochverband zur Kochnationalmannschaft ernannt. Doch der Traum dieses Teams, die Schweizer Kochkunst weltweit zu repräsentieren, dauert schon länger. Seit 1999 kocht sich das aktuelle Team rund um Teamchef Kilian Michlig und Team-Captain Friedrich Zemanek konsequent an die Weltspitze. Denn nur wer über lange Zeit als Kochmannschaft unter Beweis stellt, international höchsten Ansprüchen an Kreativität, Geschmack und Fachwissen standhalten zu können, darf die Schweizer Farben offiziell vertreten. Denn es gibt viel zu verteidigen: Seit bald 20 Jahren war die Schweizer Kochnationalmannschaft immer Weltmeister oder Olympiasieger. Testkochen, Trainingslager, Ausstellungen und Galadiner standen auf dem engen Terminplan der sechs Nationalmannschaftsmitglieder. Doch alleine wären auch diese Spitzenköche verloren. Ein gutes Dutzend AssistentInnen und HelferInnen stehen der Kochnationalmannschaft im Hintergrund zur Seite und sorgen dafür, dass sich die Könner aus Leidenschaft auf ihr grosses Ziel Koch-WM konzentrieren können.

„Gut ist nicht gut genug“

Interview mit Teamchef Kilian Michlig.

Alle Teammitglieder sind Führungspersönlichkeiten in der Gastronomie. Woher kommt die Motivation, zusätzlich mehr als 600 Stunden Freizeit für ein Kochteam zu opfern?

Kilian Michlig: Das frage ich mich manchmal auch, wenn das Team meine ehrgeizige Planung ohne Murren schluckt und Wochenende für Wochenende auf Familie und Freizeit verzichtet. Aber irgendwie sind wir alle angefressene Berufsleute, die der Welt zeigen wollen, dass der gute Ruf der Schweizer Küche keine Legende sondern Tatsache ist.

Und wie reich werden Sie als Schweizer Kochnationalmannschaft?

K. M.: (Schmunzelnd) Wir werden vor allem reich an Erfahrung und Kontakten. Man sollte sich nicht endlosen Ruhm und Reichtum vorstellen, wenn man als Team zur Weltelite der Kochtopfartisten gehört. Wir stellen uns in eine lange Reihe von Schweizer Kochnationalmannschaften, die sich seit Jahrzehnten an der Weltspitze halten. Diesen Ruf gilt es zu verteidigen und, sofern alles klappt, sogar auszubauen.

Hand aufs Herz: Kochkunst an Ausstellungen und die tägliche Arbeit in der Restauration sind doch weit voneinander entfernt?

K. M.: Auf den ersten Blick mag das stimmen. In der Gastronomie hat man nicht die Zeit, sich stundenlang mit dem Anrichten eines einzelnen Tellers oder einer Schauplatte zu beschäftigen. Aber der Grundsatz bleibt der gleiche: Beides muss gut schmecken und dem Auge gefallen. Vergleichen wir das Ganze mit der Medienarbeit: Ein Artikel über ein «Chüngelivereinstreffen» muss genau so gut recherchiert sein und den Tatsachen entsprechen wie eine Pulitzerpreis verdächtige Reportage über irgendeinen Politskandal. Der Spitzenjournalist wird sich auch beim kleinen Thema vom Durchschnitt abheben. So ist das auch bei den Köchen. Wer im Kleinen nicht gut ist, wird am Grossen scheitern.

Keine Angst, an den Vorgaben der vorherigen Kochnationalmannschaft zu scheitern?

K. M: Warum sollten wir mit einem Weltmeistertitel in der Tasche Angst haben? Es ist eine Tatsache, dass Mannschaften aus Nordeuropa oder Asien in den letzten Jahren stark zugelegt haben. Das heisst für uns, dass gut nicht gut genug ist. Wir müssen einfach noch kreativer sein und noch härter an uns arbeiten. Wenn wir im Rückblick sagen können, alles getan zu haben, um erfolgreich zu sein, können wir uns stolz in die Augen schauen - unabhängig davon, ob wir das Ziel erreichen oder nicht.

Starker Partner der Kochnationalmannschaft

Der Schweizer Kochverband

Der Schweizer Kochverband ist der nationale Berufsverband der KöchInnen und der Küchenchefs. Er ist der grösste von vier Berufsverbänden der Hotel & Gastro Union, die Berufs- und Bildungsorganisation der Schweizer Gastroprofis. Der Kochverband organisiert die Berufsleute, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Lehrlinge, Kader und BetriebsleiterInnen aus Küche, Foodproduktion und Verpflegungszubereitung. Vertreten sind dabei alle Argon von Betrieben und Ausbildungseinrichtungen: von Hotellerie, Restauration, Spital-, Heim-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie, Kollektivhaushalt und Catering. Als Berufsorganisation obliegt dem Verband im Rahmen des Verbandszweckes der Hotel & Gastro Union die Wahrnehmung und Förderung der Interessen und beruflichen und sozialen Anliegen der Köche und Pâtissiers.

Als einziger repräsentativer Berufsverband der Köche und Pâtissiers in der Schweiz arbeitet der Kochverband mit allen spezialisierten, öffentlichen und privaten Organisationen und Institutionen im Gastgewerbe, in der Gastronomie sowie der Gemeinschaftsgastronomie zusammen, welche die Förderung und die Hebung des Niveaus des Berufsstandes zum Ziel haben. Dies geschieht immer im Rahmen der Organisationspolitik des Berufsverbandes mit der Hotel & Gastro Union.

Der Kochverband entwickelt das Netzwerk unter den Mitgliedern mit dem Verband weiter. Noch nicht organisierte Berufsleute will er für den Verband gewinnen. Der persönliche Kontakt zu den Kolleginnen und Kollegen, die noch nicht dem Kochverband angehören, ist der wichtigste Schritt, um das wertvollste Kapital, nämlich Fachwissen und Anzahl der Berufsleute, zu vergrössern.

Ein Team, ein Ziel: Die WM der Köche

Nach dem Battle for the Lion im April in Singapur ist der Blick der Kochnationalmannschaft jetzt nach Luxemburg gerichtet. Dort findet vom 20. bis 23. November 2010 die WM der Köche statt. Im Wettkampf testet und bewertet eine internationale Fachjury das Team in zwei Bereichen:

Die kalte Küche: Bewertet wird die Präsentation von sechs Vorspeisen, verschiedenen Hauptgerichten, Fingerfood, vegetarischer Platte und Desserts. In erster Linie geht es um die Kreativität beim Kreieren und Anrichten der Gerichte und um die Grundfertigkeiten. Die Schaustücke werden aus erstklassigen Zutaten zubereitet und geliert, um sie in Farbe und Form über längere Zeit haltbar zu machen. Dadurch sind die Schaustücke nicht essbar. Der Geschmack wird anhand einiger ausgewählter und nicht geliertes Teile getestet.

Die warme Küche: Dies ist die Königin der Kochwettbewerbe. Das Kochteam muss innerhalb sechs Stunden ein warmes Dreigangmenü für 100 Personen vorbereiten und kochen. In diesem Bereich werden Organisation, Teamwork, Arbeitstechnik, Hygiene, Kreativität und natürlich der Geschmack der Gerichte bewertet.

SCHWEIZ
S
SVIZZERA



S
S
E

In der Politik ist es wie in der Küche: Weltmeister wird nur, wer ein sauberes Mise en Place bereitstellt, hervorragende Arbeit abliefert, die Zutaten nicht zur Ungenießbarkeit weich kocht, mit offenem Geist ständig in die Weiterbildung investiert und dabei auch wagt, über den Tellerrand hinauszublicken. Ich bin überzeugt, dass Sie mit Kreativität und „Swiss Finish“ im qualitativ hochstehenden Feld der internationalen Kochelite auftrumpfen werden. Ich wünsche der Schweizer Kochnationalmannschaft sowie den weiteren teilnehmenden Teams viel Erfolg.

Doris Leuthard

Bundespräsidentin



Politics is a bit like cooking. Only those who master the art of presentation, deliver outstanding work, succeed in not overcooking the ingredients, and who are open to continuously investing in further training and who dare to look up from the stove to take in what is going on around them have what it takes to become world champion. I am convinced that with your creativity and 'Swiss finish' you will be able to outperform the international culinary elite. I wish the Swiss Culinary National Team and all of the other teams every success.

Doris Leuthard
President of the Swiss
Confederation

Stolzerfüllt ernennt der Schweizer Kochverband alle paar Jahre ein erfolgreiches Regionalteam zur Schweizer Kochnationalmannschaft. Ein Team, das zu den Besten gehören will. Ein Team mit Höchstleistungen und hundert Prozent Einsatz. Aber in erster Linie ein Team, das für die Leistungsbereitschaft und Qualität der gesamten Schweizer Gastronomie steht. Es ist in der ganzen Welt Beweis dafür, dass die Schweiz über eine hervorragende Ausbildung und ausgezeichneten Fachleute verfügt. Jeder Erfolg der Mannschaft ist eine Motivation für die gesamte Branche. Also los, motiviert uns, Jungs!

Peter Walliser
Präsident Schweizer Kochverband



Every few years, the Swiss Chefs' Association announces with great pride which successful regional team will be the Swiss chefs' national team. A team that wants to be at the top of their profession. A team of high performers willing to give 100 percent commitment. But first and foremost, a team that stands for the motivation and quality of Swiss gastronomy. This is proof to the whole world that Switzerland offers outstanding training possibilities and excellent professionals. The team's success serves to motivate the entire industry. So off you go boys, motivate us!

Peter Walliser
President Swiss Chefs' Association

Einen Esslöffel Heiterkeit, drei Tropfen von "über sich selbst lachen können", einen Hauch Sturheit, eine handvoll Talent, einen tüchtigen Schuss Können und zum Abschmecken eine herzhaft-präzise Genialität: All das gibt man in einen Topf, heizt tüchtig ein, rührt ein paar Mal kräftig im Uhrzeigersinn und staunt dann nicht schlecht, wenn daraus eine Kochmannschaft mit Herz, Motivation und überbordendem Ideenreichtum wird. Dürfen wir Ihnen die Schweizer Kochnationalmannschaft vorstellen? Im Herbst 2008 wurde das erfolgreiche Regionalteam der Walliser Rhoneköche vom Schweizer Kochverband Kochnationalmannschaft ernannt. Bis zur IKA 2012 in Erfurt (Olympiade der Köche) wird dieses Team die Schweizer Köche und damit die Schweizer Gastronomie weltweit an Kochkunstausstellungen vertreten und sich mit anderen Nationalmannschaften einen harten aber fairen Wettkampf um die Krone des besten Kochteams der Welt liefern.



A spoonful of joy, few drops of "being able to laugh over yourself", hint of stubbornness, handful of talent and large splash of capability, all spiced-up with a generous pinch of genius! With all these ingredients placed in a pot, warmed-up and stirred in the right direction, it won't surprise you to hear that the result is a highly motivated and passionate team with endless ideas! May we now introduce our Swiss culinary national team? In autumn 2008, the following regional team and Rhone Chefs were selected to represent our country by Switzerland's association of cooks. Until the IKA 2012 in Erfurt, these are the members of our national team who represent Swiss gastronomy worldwide - and take part in tough but fair competitive exhibitions in the hopes of receiving a crown in glory!

Kilian Michlig
16.06.1978
Teamchef, Juniorchef
Hotel Rest. Tenne,
Gluringen

Hartnäckig geht er
seinen Weg. Fordernd
ist sein Wesen.
Niemals laut aber
immer bestimmt gibt
er die Richtung vor.
Und ungeduldig ist
er. Manchmal. Weil
alles etwas schneller,
besser, perfekter gehen
könnte. Doch dann
ist sie zurück, seine
Besonnenheit. In der
Ruhe liegt die Macht.



an Michlig,
Born 16 June 1978
Kilian Michlig, 18.08.1978
Team Manager, Junior Chef
Hotel Restaurant Tenne,
Gluringen

He pursues his path
with perseverance. He
is a demanding chef and
explains what he wants
decisively but never raises
his voice. He can be
impatient... sometimes.
Because things could
always go a little faster,
be a little better, be
perfected. But then his
level-headedness returns.
True strength is found in
calmness.

Friedrich Zemanek
12.06.1960
Teamcaptain
Matisse AG, Basel

Der Schalk blitzt
aus seinen Augen.
Verschmitztes Grinsen,
ein zum Totlachen
trockener Humor.
Nur, Spassvogel wird
ihm nicht gerecht.
Experimente sind seine
Welt, das Normale
lehnt er ab. Er ist
Tüftler, Perfektionist,
ehrgeiziger
Wunderkoch. Er ist
einfach Zemanek.



Friedrich Zemanek
Born 12 June 1960
Team Captain
Matisse AG, Basel

His eyes reveal the joker.
A mischievous smile, a
deadpan humour that will
have you in hysterics.
But it wouldn't be fair to
call him just a joker. He
is happiest when he can
experiment; he wants
nothing to do with the
conventional. He likes
inventing new dishes, he
is a true perfectionist, an
ambitious and prodigious
chef. He is simply
Zemanek.

Norbert Schwery, 10.09.1965
Team-Pâtissier, Inhaber Gaumenzauber, Brig

Gelassenheit ist sein zweiter Name. Ruhe seine innere Stärke. Klassisches Handwerk sein unerschütterliches Fundament. Und immer ist er mit einem guten Rat zur Stelle. Hilft, unterstützt, fördert. Ausdrucksstark in seiner Arbeit, väterlich als Freund.



Norbert Schwery, Born 10 September 1965
Team pastry chef, owner "Gaumenzauber", Brig

Composure is his middle name. A sense of calm his inner strength. Classic skills his steadfast foundation. He can always be counted on to provide good advice. Helps, supports, encourages. Expressive in his work, a father figure and a friend.

Assistenten Küche:

Daniel Gehriger
Christof Nienstedt
Kilian Meichty
Fernando Michlig
Thomas Wycisk



Assistenten Logistik:

Arthur Huber
Andreas Ritz
Medard Cina



Infos:

www.kochverband.ch

Andreas Williner, 15.04.1982

Teammitglied, Betriebsleiter Rest. Schlosskeller, Brig

Drum herumreden ist nicht seine Stärke. Wenige aber direkte Worte und klare Ziele schon eher. Originell in den Ideen, geduldig und belastbar in der Umsetzung. Und dann strahlt er plötzlich, wenn sich seine Ausdauer bezahlt macht.



Andreas Williner, Born 15 April 1982

Manager Schlosskeller, Brig

He's not one for beating about the bush. He is a man of few words but comes quickly to the point and his goals are clearly defined. He is brimming with original ideas which he patiently puts into practice, completely undeterred if it means working under pressure. And then suddenly he smiles when all his perseverance pays off.

Fabian Margelisch, 02.05.1972
Teammitglied, Küchenchef Rest. Alpina, Bettmeralp

Er strahlt Ruhe aus. Bodenständigkeit ist ihm zu eigen. Doch unter der Oberfläche wartet der Schabernack auf seinen Auftritt, um gleich darauf wieder besonnen sein Ziel zu verfolgen. Lösungen sind seine Stärke, Sorgfalt heisst seine Basis.



Fabian Margelisch, Born 2 May 1972
Executive Chef, Restaurant Alpina, Bettmeralp

He radiates calm. His down-to-earth manner is sometimes disturbed by the practical joker lurking under the surface but his level-headedness soon returns and he quickly resumes working towards his goal. His strength lies in finding solutions to problems, his work is based on careful and painstaking preparation.

Mario Inderschmitt
08.01.1986
Team-Pâtissier
Sous-Chef Rest.
Staldbach, Visp

Feine und sichere
Hand. Ein Künstler
der Süsse trotz junger
Jahre. Er will nach
vorne und ist doch
bescheiden, beinahe
schüchtern. Er wagt
Neues, fordert heraus.
Träumerisch und
künstlerisch wandelt
er auf den Spuren
grosser Meister
um selber einer zu
werden.



Mario Inderschmitt
Born 8 January 1986
Team pastry chef
Sous-chef, Restaurant
Staldbach, Visp

A fine and steady hand.
Despite his tender years,
he is a genuine artist
when it comes to creating
sweets and desserts. He
wants to get ahead but is
unassuming, almost shy
in his demeanour. He likes
to try new things, relishes
a challenge. He shares
the dreams, skills and
creativity of the masters
as he strives to become
one himself.

Leidenschaftliche Profis

Der Auftrag der Schweizer Kochnationalmannschaft ist klar: Die hohe Qualität der Schweizer Kochkunst in die ganze Welt tragen! Zahlreiche Weltmeister- und Olympiatitel in den vergangenen 20 Jahren sind Beweis für die Spitzenleistungen der Schweizer Köche. Jetzt ist die Reihe an den Walliser Spitzenkönnern der Rhoneköche.

Ende 2008 wurde das Walliser Team der Rhoneköche vom Schweizer Kochverband zur Schweizer Kochnationalmannschaft ernannt. Doch der Traum dieses Teams, die Schweizer Kochkunst weltweit zu repräsentieren, dauert schon länger. Seit 1999 kocht sich das Team konsequent an die Weltspitze. Denn nur wer über lange Zeit als Kochmannschaft unter Beweis stellt, international höchsten Ansprüchen an Kreativität, Geschmack und Fachwissen standhalten zu können, darf die Schweizer Farben offiziell vertreten. Denn es gibt viel zu verteidigen: Seit 20 Jahren ist die Schweizer Kochnationalmannschaft regelmässig Weltmeister oder Olympiasieger.

Das Ziel der aktuellen Schweizer Kochnationalmannschaft: An den wichtigsten Kochkunstausstellungen weltweit zu den drei besten Kochteams der Welt zu gehören. Diesem Ziel wird zur Zeit alles untergeordnet. Rund 500 bis 600 Stunden für Trainings, Testläufe und Ausstellungen investiert jedes Teammitglied im laufenden Jahr für die Erreichung dieses Ziels. „Ein gewaltiger Aufwand“, so Teamchef Kilian Michlig. „Doch wir haben als Schweizer Kochnationalmannschaft im Auftrag des Kochverbandes einen Namen von Weltruf zu verteidigen. Dafür lohnt sich der enorme Aufwand.“ Diese Kombination von Fachwissen und Herzblut für den Beruf macht aus den Teammitgliedern Könnern aus Leidenschaft. Testkochen, Trainingslager, Ausstellungen und Galadiners stehen auf dem engen Terminplan der sechs Nationalmannschaftsmitglieder. Doch alleine wären auch diese Spitzenköche verloren. Ein gutes Dutzend AssistentInnen und HelferInnen stehen der Kochnationalmannschaft im Hintergrund zur Seite und sorgen dafür, dass sich die Könnern aus Leidenschaft auf ihr grosses Ziel konzentrieren können: Eines der besten Kochteams der Welt werden.

Passionate experts

The job of the swiss culinary national team is as clear as a bell...to sound the word of Switzerland's high-standing culinary talents throughout the world! Numerous world-champion awards and Olympic titles over the past 20 years bear witness to the top quality and passion of Switzerland's cooks.

At the end of 2008, the Rhone Chefs from Valais were nominated swiss national culinary team by Switzerland's association of cooks. And despite a dream come true - in being able to proudly represent their country and present their culinary talents - they are now exercising even greater effort!

Since 1999 the Rhone Chefs have consequently cooked their way to the top – and let it be said; only teams who prove their skills with outstanding creativity, taste, expert knowledge and highest possible standards are good enough to officially bear the Swiss flag in international competition. There is no lack of strong competition, yet the swiss culinary national team have regularly come out tops during the past 20 years!

Aim of the current swiss culinary national team, is to be among the best three at the world most important cooking exhibitions. And a maximum of effort has been put in by all; with between 500 to 600 hours of training, trial sessions and exhibitions invested by each and every team member this year alone.

“A stupendous effort” says Team Chef Kilian Michlig, “But, as swiss culinary national team on a mission set by the cooking association, we have a world-famous name to defend, so it's worth every possible effort”. And the combination of expert knowledge, passion and team spirit are just the right ingredients in this case.

Test-cooks, training camps, exhibitions and gala dinners have been on the tight agenda of the six national team members. Yet, alone, even these pros would be lost – and a good dozen assistants and helpers are behind the scenes lending the national team of top chefs a hand so they can fully concentrate on the essential: becoming one of the world's best team of cooks!

„Sehr gut ist nicht gut genug“

Interview mit Teamchef Kilian Michlig

Alle Teammitglieder sind Führungspersönlichkeiten in der Gastronomie. Woher kommt die Motivation, zusätzlich mehr als 500 Stunden Freizeit für ein Kochteam zu opfern?

Teamchef Kilian Michlig: Das frage ich mich manchmal auch, wenn das Team meine ehrgeizige Planung ohne Murren schluckt und Wochenende für Wochenende auf Familie und Freizeit verzichtet. Aber irgendwie sind wir alle „angefressene“ Berufsleute, die der Welt zeigen wollen, dass der gute Ruf der Schweizer Küche keine Legende sondern Tatsache ist.

Hand aufs Herz: Kochkunst an Ausstellungen und die tägliche Arbeit in der Restauration sind doch weit voneinander entfernt? K. M.: Auf den ersten Blick mag das stimmen. In der Gastronomie hat man nicht die Zeit, sich stundenlang mit dem Anrichten eines einzelnen Tellers oder einer Schauplatte zu beschäftigen. Aber der Grundsatz bleibt der gleiche: Beides muss gut schmecken und dem Auge gefallen.

Keine Angst, an den Vorgaben der vorherigen Kochnationalmannschaft zu scheitern? K. M.: Warum sollten wir Angst haben? Es ist eine Tatsache, dass Mannschaften aus Nordeuropa oder Asien in den letzten Jahren stark zugelegt haben. Das heisst für uns, dass sehr gut noch nicht gut genug ist. Wir müssen einfach noch kreativer sein und noch härter an uns arbeiten. Wenn wir im Rückblick sagen können, alles getan zu haben, um erfolgreich zu sein, können wir uns stolz in die Augen schauen - unabhängig davon, ob wir das Ziel erreichen oder nicht.

Teammitglieder und Assistenten	14
Trainingsstunden pro Mitglied/Jahr	600
Ausrüstung	3 Tonnen
Testkochen warme Küche für 100 Personen	5
Testpräsentationen kalte Küche	4
Kosten	viele
Schlaflose Stunden	sehr viele
Tage ohne Familie	viel zu viele

„Very good is not good enough“

Interview with the team manager Kilian Michlig

All team members are leading personalities in the gastronomy branch. How could it be any different, when they willingly spend an additional 500 hours of their free time dedicated to the art of cooking and their team? Teamchef Kilian Michlig: I ask myself the very same thing, especially when they swallow my ambitious plans and give up their weekends and free time to spend it in the kitchen instead of with their families. But somehow we are all diehard professionals, eager to show the world that Switzerland's excellent culinary reputation is not just a lot of hot air.

But the art of cooking for exhibitions is worlds apart from the daily cooking in a restaurant isn't it? K. M.: At first glance, agreed. In daily gastronomy you don't have the time to spend hours arranging individual plates or creating decorative platters. However, the principles are fundamentally the same. The food has to look and taste good.

No worries about being able to match the results of the former national team? K. M.: Why should we be worried? It's a real-life fact that teams from the north of Europe and Asia have gained strength over the past years. For us, this simply means that good is not good enough. We need to be even more creative and put in even more effort. And if on looking back we can honestly say that we did our very best, we can be proud of ourselves whether we achieve our aim to be amongst the top three or not.

Team members/assistants	14	Test presentation of the cold platters	4
Hours of training per team member/year	600	Total costs	many
Total equipment	3 tons	Sleepless hours	too many
Test cooking days for 100 persons	5	Days without families	far too many

SCHWEIZ
SUISSE
SVIZZERA

VIZRA
ESIN
ERA

