



Die Jugendnationalmannschaft einmal anders: von links die Coaches Rolf Büchli und René Frei mit den sechs Teammitgliedern Marco Mehr, Florian Bettschen, Lorenz Wegelin, Thomas Bissegger, Thierry Boillat und Nadja Schuler. Die Firma Kai hat den Jungköchen je vier Messer ihrer Wahl, einen Schleifstein und eine Messertasche geschenkt. Übrigens: An der ZAGG vom 14. bis 18. September kochen Mitglieder der Jugendnati live in der Kocharena, und das Team stellt aus.

Schweizer Jugendnati: Mit Shun-Messern macht Kochen mehr Spass

In der Testküche der Firma Hügli in Steinach laufen an Wochenenden die Herdplatten heiss: Die Jugendnationalmannschaft des Schweizer Kochverbands trainiert dort für die IKA-Olympiade der Köche vom 19. bis 22.

Oktober im deutschen Erfurt. Am Culinary World Cup in Luxemburg 2006 hat das Spitzenteam bereits den Weltmeistertitel geholt. Jetzt haben die jungen Köche und Köchinnen neue Topwerkzeuge für ihr Training erhalten.

Rund 30 Probeläufe wird die Schweizer Koch-Jugendnati bis zum Oktober absolviert haben. Dazu kommen viele Trainings von jedem Mitglied zuhause. Der Grund: In Erfurt wird die Jugendnati ein arbeitsaufwändiges Programm zeigen. Dazu gehören eine Vorspeise, eine Consommé mit Einlage, ein Hauptgericht mit Ente und ein Dessert. Um all das in kürzester Zeit zu bewältigen, braucht es vor allem eines – gute Messer.

den Olympiasieg für die Schweiz holte. Die Juniorenmannschaft will es ihnen nun nachtun. Deshalb arbeitet das Team mit Shun-Messern der Marke Kai. Die «Rolls Royces» unter den Messern (siehe auch Kasten Seite 17) sind aus rostfreiem Damaststahl geschmiedet und gleiten mühelos durch Obst, Gemüse und Fleisch.

«In Japan werden diese Messer für die Sushierstellung benützt», erklärt Michael Bach, CEO der Firma CeCo aus Biel, welche die Messer vertreibt. Kai ist neuer Sponsor der Koch-Jugendnati und hat jedem Mitglied ein neues Messerset geschenkt – auf dass die Schweiz mit japanischer Samurai-Schmiedekunst den Pokal heimbringe.

«Zum perfekten Handwerk gehört die perfekte Ausrüstung»,

sagen die Coaches René Frei und Rolf Büchli. Sie wissen, wovon sie sprechen, waren sie doch in der Kochnationalmannschaft, die 1996

marc.benedetti@gastroneus.ch



Scharf und schön zugleich: Das Santoku-Messer (16 Zentimeter) ist wie alle Shun-Messer aus 32 Lagen rostfreiem Damaststahl in Samurai-Schmiedekunst gefertigt (259 Franken).



Florian Bettschen

Lieblingssmesser: das kleine Gemüsemesser DM 727

Die kleine Version des Santoku-Messers ist vielseitig einsetzbar und es macht Spass, damit zu arbeiten. Wenn man Kartoffeln, Äpfel oder Zwiebeln damit schneidet, bleibt nichts kleben.



Marco Mehr

Lieblingssmesser: das Brotmesser DM 705

Normale Messer muss man öfters abziehen. Dieses benutze ich schon ein halbes Jahr ohne Probleme. Mit der feinen Welle kann man auch Früchte schneiden. Ich hüte das Messer wie meinen Augapfel.



Thierry Boillat

Lieblingssmesser: Sushimesser VG 240

Das Sushi-Messer ergibt einen geraden Schnitt mit schöner Fläche, und die Fasern des Gewebes gehen nicht auseinander. Man kann damit auch Galantinen aufschneiden.



Nadja Schuler hat Erfahrung mit dem Santoku-Messer und benutzt es oft. Zum Beispiel um präzise und schnell Tomaten zu schneiden.



Wettkampf gegen die Zeit: Jedes Teammitglied – hier Nadja Schuler – kocht im Training für das Kochstudio einmal vor. Die anderen geben Feedback.



Michael Bach (rechts), der die Firma Kai in der Schweiz vertritt, erklärt der Jugendnati die Vorzüge der Shun-Messer und gibt Tipps zur Pflege.

Shun-Damaststahlmesser erobern die Profiküche

Die japanische Firma Kai mit Sitz in Tokio ist der führende Hersteller hochwertiger Messer aus Damaststahl. Damaststahl verbindet die guten Eigenschaften von weichem und hartem Eisen. Die Profi-Kochmesser der Serie Shun werden aus einem neu entwickelten, rostfreien Damaststahl mit 32 Lagen geschmiedet. Er ist äusserst korrosionsbeständig, extrem hart und die Klinge bleibt lange scharf. Kai bietet dazu die passenden Schleifsteine, Messerschärfer sowie Schneideunterlagen aus Eichenholz an.

Waren die qualitativ hoch stehenden Shun-Messer bisher vor allem bei ambitionierten Hobbyköchen beliebt, erobern sie allmählich auch die Profiküche. Kochstar Ivo Adam und der Koch des Jahres von Gault-Millau, Andreas Caminada, benutzen sie zum Beispiel gerne.

Durch die Ausrüstung der Schweizer Koch-Jugendnationalmannschaft mit Shun-Messern will Kai einen Beitrag zur Entwicklung des Berufsstands leisten und junge Kochtalente fördern.

Importiert werden die Messer von der Firma CeCo in Biel. Sie ist ein wichtiger Distributionspartner des Schweizer Fachhandels für Qualitätsmesser, -scheren und -besteck. Neben Kai vertreibt CeCo japanische Keramikmesser von Kyocera und Produkte der deutschen Manufakturen Güde, Windmühle, POTT und mono.

Infos www.ceco.ch, Telefon 032 321 93 00

SWISS CULINARY JUNIOR NATIONAL TEAM



Marco Mehr



Florian Bettschen



Nadja Schuler



Lorenz Wegelin



Thierry Boillat



Thomas Bissegger



Ein Berufsverband der Hotel & Gastronomie
Une société professionnelle d'Union

