

«Es ist mir eine Ehre, die Schweiz zu vertreten»

Angela Arnold von der Confiserie Speck kämpft mit der Kochnationalmannschaft bei den Olympischen Spielen der Köche um den Titel

Hakan Aki

Zusammen mit der Kochnationalmannschaft, die vom Schweizer Kochverband nominiert und organisiert wird, nimmt Angela Arnold von der Confiserie Speck in Zug an den Olympischen Spielen der Köche teil. Diese findet im nächsten Februar 2024 in Stuttgart statt. Wir haben mit der 27-jährigen Konditorin gesprochen.

Frau Arnold: Aktuell bereiten Sie sich mit der Kochnationalmannschaft auf die Olympiade der Köche vor. Wie kam es dazu?
Bis anhin war ich im Luzerner Regionalteam, der Ausstellungsmannschaft des Cercle Chef de Cuisine Lucerne. So kam ich auch schon in Kontakt mit der Schweizer Kochnationalmannschaft. Mein Wettbewerbs-ehrgeiz ist also schon etwas länger geweckt. Es hat mich aber gereizt, mein Können auch live zu demonstrieren. Somit habe ich mich für die Schweizer Kochnationalmannschaft (Kona) beworben

Welche Aufgaben übernehmen Sie bei den Olympischen Spielen?
Ich habe Bäckerin-Konditorin-Confiseur Fachrichtung Confiserie erlernt. Daher wirke ich bei den Deserts mit.

Was fasziniert Sie daran?
Ich finde es faszinierend, dass man aus einfachsten Zutaten etwas Einzigartiges, kulinarisch sinnliches und optisch verblüffendes kreieren kann. Und mit der Kona an der Olympiade der Köche die Schweiz zu vertreten ist eine grosse Ehre für mich.

Einige Kolleginnen und Kollegen sind neu im Team. Wie funktioniert das Zusammenspiel?
Fast alle Mitglieder sind neu. Jedoch haben alle Wettbewerbserfahrung. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit und das kreative Wirken im Team.

Wie viele Stunden trainieren Sie täglich?
Aus Erfahrung weiss ich, dass die Zeit unmittelbar vor dem Wettbewerb die intensivste ist. Wir haben aber über ein Jahr 24 Trainingstage. Jedoch wird vieles auch individuell ertü-



Angela Arnold nimmt an den Olympischen Spielen der Köche teil. Sie ist gelernte Bäckerin-Konditorin-Confiseurin, Fachrichtung Confiserie.

Fotos: zvg

telt. Ich rechne etwa mit einem Tag in der Woche.

Mit wie vielen Personen gehen Sie an den Start?
Wir sind eine Mannschaft von zehn Personen, werden jedoch noch von diversen Coaches unterstützt.

Um was geht es bei Olympischen Spielen der Köche?

In Stuttgart ist eine Gastronomieausstellung mit verschiedenen Messeständen und auch Wettbewerben auf unterschiedlicher Basis. Wir als Schweizer Kochnationalmannschaft treten gegen Kochnationalmannschaften aus anderen Ländern an. Es gibt zwei Disziplinen: Hot Kitchen: Dabei bereiten wir für 110 Personen ein 3-Gang-Bankett zu. Die zweite Kategorie ist Chefstable. Hier

kümmern wir uns als Team um ein Gourmet-Menü für zwölf Personen. Dies wird von einer Fachjury bewertet. Von der Produktion, in einer Glasbox, bis zum Anrichten. Dabei kann uns die Jury direkt auf die Finger schauen.

Welche Kreationen wollen Sie an den Olympischen Spielen der Köche präsentieren?

Das kann ich noch nicht verraten. (lacht)

Die Olympischen Spiele der Köche findet im nächsten Februar in Stuttgart statt. Genügend Zeit, sich vorzubereiten oder verderben zu viele Köche den Brei?
In Anbetracht das man am Culinary World Cup fast drei Jahre zur Vorbereitung hat, würde ich sagen, dass das eher eine begrenzte Zeit ist um die Gerichte zu perfektionieren.

Ich wusste nicht, dass es eine Junioren-Kochnationalmannschaft geschweige denn eine Schweizer Kochnationalmannschaft gibt. Wie wird man Teil der Nationalmannschaft?
Die grösste Voraussetzung ist Interesse, Freude und viel Herzblut für den Beruf. Wer Mitglied der Junioren-Nationalmannschaft oder der Koch-Nationalmannschaft werden möchte, kann man sich bewerben.

Sowohl die Junioren als auch die Schweizer Kochnationalmannschaft, die Regionalteams und das Community-Catering wurden bei den WM in Luxemburg im letzten Jahr in ihren Kategorien Weltmeister. Welche Erinnerung haben Sie daran?
Ich war damals noch in der Kategorie Regionalteams mit einer Mannschaft unterwegs. Es war natürlich ein unbeschreibliches Gefühl, dass sich die Schweiz alle Weltmeistertitel sichern konnte. Unglaublich, die Schweiz hat damals Geschichte geschrieben!

Als Köchin beziehungsweise Konditor-Confiseurin haben Sie ohnehin wenig freie Zeit zur Verfügung. Nun steht das nächste internationale Event an. Ist die Mitgliedschaft in der Nationalmannschaft Fluch oder Segen?
Natürlich ist es kein Zuckerschlecken. Es steckt viel harte Arbeit dahinter. Aber, «vu nüt chunnd nüt».

Wie stehen die Chancen?
Das werden wir sehen. Wir werden unser Bestes geben, um die Schweiz zu vertreten. Momentan kreieren wir die einzelnen Komponenten und Gerichte. Anfang April haben wir das erste 110-Personen-3-Gang-Bankett. Ich freue mich darauf. Jedoch gibt es noch viel zu tun.

PH Zug

Studieren Sie Lehrerin, Lehrer an der Pädagogischen Hochschule in Zug

Infoanlass – personalisierte und individualisierte Studienvariante pi
Do, 23.02.2023, 19.00 Uhr

Infoanlässe – gesamtes Studienangebot
Mo, 27.02.2023, 13.30–16.00 Uhr, mit Einblick ins Studium
Mi, 01.03.2023, 19.00 Uhr

Jetzt anmelden

infoanlaesse.phzg.ch

Kanton Zug