

Hofmatt-Kochteam im Final der Swiss SVG-Trophy

■ Bewohner der Hofmatt sowie zahlreiche Gäste kamen in den Genuss des praktischen Wettbewerb-Teils

Grosse Anspannung herrschte am letzten Freitag in der Küche des Alterszentrums Hofmatt. Die Aufgabe für das Team Clemens Daniel, Marlis Brunner und Janina Freiermuth lautete: 50 Vorspeisen, 100 Hauptgerichte und 50 Süss-Speisen in einer Koch- und Zubereitungszeit von 4 Stunden auf den Tisch zaubern.

Text und Fotos: Ruth Buser-Scheurer

Wer wird erster Schweizer Meister in der Sparte Gemeinschaftsgastronomie? So lautete die Ausschreibung zum Koch-Wettbewerb des Schweizer Verbands für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG). Zusammen mit zwei weiteren, starken Branchenplayern, nämlich dem Schweizer Kochverband und der Pistor AG, Bäcker-Konditor-Gastro-Service in Rothenburg, lancierte man diese erste, nationale Swiss SVG-Trophy. Zur Überraschung von Adrian Bader, der die Fachjury leitet, reichten 18 Teams ihre schriftlichen Arbeiten ein. «Die Einsendungen wiesen ein sehr hohes Niveau auf und so war es für uns Juroren nicht einfach, die sechs Finalisten zu erküren», erklärte der Jurypräsident. Unter den Glücklichen war auch das Team Innerschweiz aus dem Alterszentrum Hofmatt in Weggis. Zwei ihrer Mitfinalisten kommen aus Bern, dem Insepsital und dem Alliance-Personalrestaurant; ein-



Clemens Daniel, Marlis Brunner und Janina Freiermuth (v.l.) beim Anrichten der Vorspeise (vorgegeben waren 50 genau gleiche Teller).

mal aus Zürich, der Seniorenresidenz Tertianum; aus Herisau/AR vom Alters- und Pflegezentrum Heinrichbad sowie vom Alters- und Pflegeheim Letz in Näfels.

Die Zeitvorgabe betrug vier Stunden

Während das Finale von Kochwettbewerben normalerweise an einem Ort stattfindet – quasi in einer für das Team fremden Küche – wählten die Verantwortlichen der Swiss SVG-Trophy eine andere Art. Die Finalteams werden von der «Wanderjury» in ihrem Betrieb besucht und bewertet. So waren denn die Juroren am letzten Freitag in der letztes Jahr neu erstellten Küche des Alterszentrums Hofmatt. Mit strengen Augen überwachten sie die Arbeit von Küchenchef Clemens Daniel – er hatte übrigens die Idee zu dieser Teilnahme – und den Köchinnen Marlis Brunner und Janina Freiermuth. Bewertet wurde nach den Kriterien: wie wird gearbeitet,

funktioniert das Teamwork, folgt man den Rezepturen, wie ist man organisiert und wie wird angeordnet. «Für die abschliessende Degustation gibt es am meisten Punkte», wusste Doris Vögeli. Interessant war die Aufgabenstellung, so musste eine kalte Vorspeise bestehend aus Süsswasserfischen und Gemüse-Salat-Komponenten zubereitet werden. Der Hauptgang sah Schlachtfleisch und/oder Geflügel mit den zwei Grundtechniken Schmoren und Braten zubereitet, dazu eine passende Stärkebeilage und passendes Gemüse vor. Kalt und warm mit den Hauptbestandteilen Kräuter, Schokolade und Früchte war für das Dessert Voraussetzung. Der Warenaufwand für das ganze Menü betrug maximal 10 Franken pro Person.

Zusammenarbeit klappte hervorragend

Marlis Brunner, sie arbeitet seit gut 24 Jahren in der Hofmatt-Kü-

Hochkarätige Jury

Das Expertenteam des Schweizer Kochverbands besteht aus erfahrenen Berufsleuten. Fünf von ihnen waren in der Kochnationalmannschaft. Die Leitung hat Adrian Bader, Küchenchef des VEBO-Personalrestaurants Treffpunkt in Oensingen, seine Stellvertreterin ist Doris Vögeli, Sous-Chefin im Restaurant Oase des Paul-Scherrer-Instituts in Villigen (als einzige Frau); Heinz Müller, Leiter Gastronomie im Felix-Platter-Spital in Basel; Thomas Nussbaumer, eidg. dipl. Küchenchef am Kantonsspital Bruderholz/BL; Sepp Stalder vom Kantonsspital Baden sowie Ueli Reber von der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich. Der Pâtisserie-Weltmeister Rolf Mürner – er weilte am letzten Freitag in Paris um dort den 1. Preis für sein Pâtisserie-Buch «Mürner I» in Empfang zu nehmen – wurde in Weggis vertreten von Thomas Marti, Küchenchef im Universitätsspital Zürich.

che, gab offen zu, dass sie doch recht nervös war, «wie vor der Abschlussprüfung». Betrachtete man sie bei der Arbeit, bestätigte sich dies kaum, sie wirkte höchstens etwas angespannt. Und diese Anspannung löste sich bei ihr, als der letzte Teller des Hauptgangs angeordnet war. Mit der Menge hatte es nämlich super geklappt. Denn das war eine weitere Vorgabe: jeder



Markus Lötscher (mit Krawatte), CEO der Firma Pistor, Rothenburg (eine der Hauptsponsoren) nahm sich Zeit, beim finalen Kochen in Weggis dabei zu sein.



Urs Heppner, Präsident des Stiftungsrats der Hofmatt, gratulierte dem Team für seinen tollen Einsatz.

Wettbewerbs-Menü

Terrine von Zander und Hecht mit Basilikum und Pinienkernen auf sautierten Linsensprossen mit Hagebutten-Konfit

Gebratenes Lammcarrée vom Engadiner Alpenlamm in der Honigkruste mit Paprika-Granatapfeljus Rindfleischwürfel mit Kurkuma Baumnusskrokette im Sesammantel Cocobohnen mit ihrem Püree

Orangenschaum auf Stracciatella-Schokolade und Baileys-Würfel mit warmem Pfefferminz-Sabayon

der 100 Teller musste gleich aussehen und zuletzt sollte es kaum Resten geben. Janina Freiermuth arbeitet seit fünf Jahren als Köchin in der Hofmatt I. Sie war echt froh,

als die ganze «Sache» vorüber war. «Aber es hat Spass gemacht», meinte sie. Sehr souverän wirkte Clemens Daniel, der seit bald drei Jahren dem Hofmatt-Küchenteam als Chef vorsteht. Bei der Zusammensetzung des Menüs war er federführend. Er gab sich zuversichtlich für die Bewertung. «Von den Gästen und Bewohnern haben wir bisher nur positive Rückmeldungen erhalten», meinte er strahlend. Toni Baggenstos, der als Fachfotograf für die Zeitschrift «Salz & Pfeffer» die ganzen Finale begleitet, meinte unumwunden: «Bis jetzt wurden die Teller hier in der Hofmatt am schönsten angeordnet.»

Preisverleihung am 6. Mai 2011

Für die drei Wettbewerbsteilnehmer beginnt nun das grosse Warten, denn erst am 6. Mai 2011 findet die mit Spannung erwartete Rangverkündigung im Bienken-

saal in Oensingen statt. Das Siegerteam der Swiss SVG-Trophy darf als offizielle Vertretung des Schweizer Kochverbandes an der Olympiade der Köche in Erfurt/D im Bereich Gemeinschaftsgastronomie teilnehmen.

Positives Echo

Unter den Gästen weilte am letzten Freitag auch Emma Spörri, die Mutter von Sozialvorsteherin Roswitha Jenni aus Greppen. Sie feierte mit ihren Verwandten und Freunden den 85. Geburtstag. Die rüstige Jubilarin wohnt noch zu Hause in Urswil/LU. Ihr Statement war klar: «Das Essen war sehr fein, alles herrlich angerichtet und ich hatte mehr als genug.» «Geschmacklich war es hervorragend», bestätigte auch ihre Tochter. «Es war ein spezieller Anlass und für uns hat's gepasst.» Heinz Gubser, ehemaliger Direktor des Hotels Montana in Luzern und

pensionierter Leiter des Altersheims Sunneziel in Meggen, war früher während 20 Jahren Kochexperte im Kanton Luzern. Er zog folgendes Fazit: «Sehr originelle Menü-Zusammenstellung mit Produkten, die man nicht alle Tage isst. Das Lammcarrée als Hauptgang in einer Altersresidenz ist etwas gewagt. Der Orangenschaum hätte nach meinem Geschmack etwas mehr Farbe vertragen, hingegen war das warme Pfefferminz-Sabayon köstlich. Der Gesamteindruck ist sehr gut.» Auch den beiden Bewohnern Leni Dähler und Jules Steiner hat das Essen sehr gut geschmeckt. Stolz auf sein Küchenteam war zudem Hofmatt-Zentrumsleiter Alfons Röhlin sowie Urs Heppner. Der Präsident des Stiftungsrats bedankte sich bei Clemens Daniel, Marlis Brunner und Janina Freiermuth für ihren tollen Einsatz: «Es ist beste Werbung für die Hofmatt.»

Wunderschöne Fasnacht

■ Seniorenfasnacht im Zentrum Hofmatt

Eine herrliche Fasnacht erlebten die Seniorinnen und Senioren im Zentrum Hofmatt am Mittwoch vor dem Schmutzigen Donnerstag. Die Mitglieder der Chruschlämpe Zunft überraschten die Anwesenden mit einem ausgezeichneten Dessert.

| Text und Fotos: Gallus Bucher

Es herrschte eine gute Stimmung an der Seniorenfasnacht in Weggis. Viele Maskeraden aus der Region waren gekommen um den Seniorinnen und Senioren fasnächtliche Unterhaltung zu bieten. Der Anlass wurde musikalisch verschönert durch das bewährte Duo Romantica aus Nidwalden. Die Maskenprämierung wurde von Monika durchgeführt, die auf Stelzen stehend sich den Überblick verschaffte. Mit einer ausgezeichneten Mehlsuppe wurde das Nachtessen begonnen. Das feine Dessert wurde von der Chruschlämpe Zunft spendiert. Der Auftritt der Guggenmusig Eglichtuzler erfolgte zuerst in der Cafeteria und später im Stiegenhaus. Einmal mehr überzeugte die einmalige Akustik. Die wunderschöne Seniorenfasnacht brachte Abwechslung und erfreute sich grosser Beliebtheit.



Eine ausgezeichnete Stimmung an der Seniorenfasnacht in Weggis.



Die Seniorinnen und Senioren genossen den gemütlichen Fasnachtsnachmittag.



Clown Monika hatte die Übersicht über die Maskenprämierung.



Der Dompteur mit seinem Bär.