

H*GZ N° 33

SWISS CULINARY CUP

★ F I N A L I S T ★

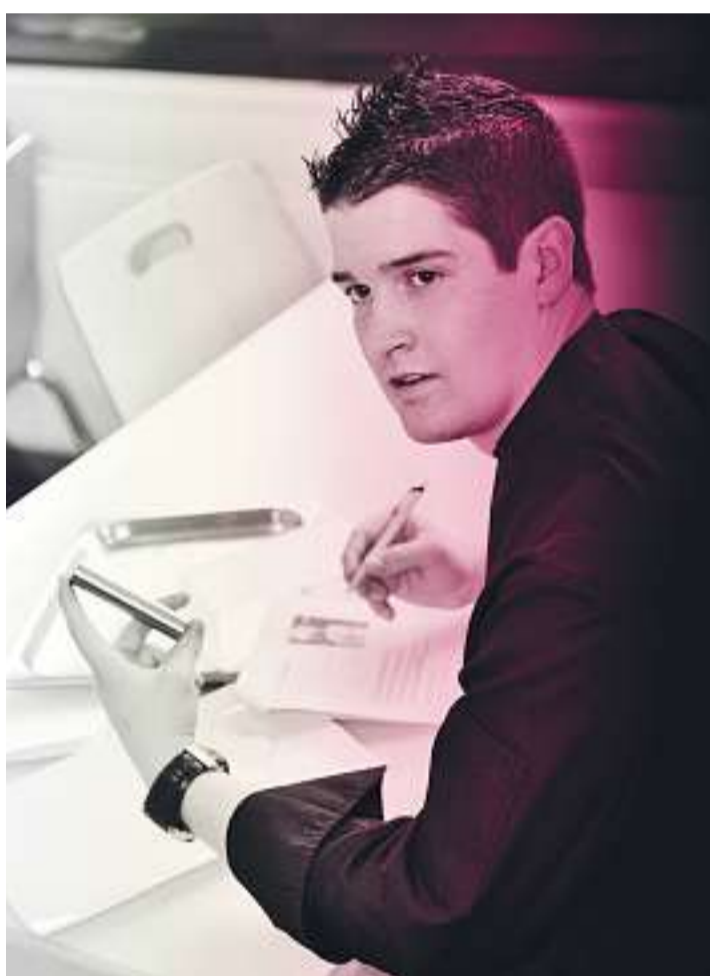
MARIO GARCIA

Die Klatsche sass.

Mario Garcia kam als Weltmeister mit den Kochjunioren und als Gustosieger und fuhr an die SwissSkills eine herbe Niederlage ein. Die Lehren hat er daraus gezogen und die Jury überzeugt.

London im Oktober. Erstaunlich regenfrei verhält sich das Wetter, aber das spielt in den weitläufigen Excel-Hallen sowieso keine Rolle. Dort finden die Berufs-Weltmeisterschaften statt. Auch Mario Garcia ist dabei. Aber nur als Zuschauer und nicht als Teilnehmer. Der vierte Platz an den SwissSkills in Brig vor einem Jahr, angereist aus Luxemburg als Weltmeister mit der Juniorenkochenationalmannschaft, war eine herbe Enttäuschung und zu wenig für eine Nomination. Dass er deshalb in London nicht mitkochen kann, wurmt ihn noch heute. Aber er kann dem ganzen Debakel aus der zeitlichen Distanz auch Gutes abgewinnen. «Es fand ein grobes Umdenken bei mir statt», erzählt er. Statt immer auf andere zu hören und sich zu viel dreinreden zu lassen, habe er sich in der Folge auf sich selber konzentriert, erzählt der gebürtige Krienser, der seine Lehre in der «Brasserie Le Mirage» im nidwaldnerischen Stans absolviert hat. «Ich bin selber verantwortlich für meine Arbeit und darf mich nicht zu stark ablenken lassen», sagt er zu seiner neuen Vorgehensweise. Und klar sei ihm auch geworden, dass ein Spitzenplatz an einem Kochwettbewerb keine Selbstverständlichkeit ist. «Ich hatte den Gusto gewonnen, holte in Luxemburg den Weltmeistertitel und dachte, es geht immer so weiter», berichtet er. Inzwischen wisse er, dass der Grat zwischen Applaus und der berühmten Klatsche sehr schmal ist. Die Konsequenz daraus: Mario Garcia kreierte sein Menü für den Swiss Culinary Cup selber und gab es ein. Und siehe da: Tatsächlich konnte dies die Jury überzeugen, welche die sechs Teilnehmerinnen und Teilnehmer für den Anlass vom 26. Oktober auswählte.

«Es ist eine grosse Ehre und hat für mich eine grosse Bedeutung, dass ich mitmachen darf», sagt der 21-Jährige. Ob er gewinne oder



RENÉ FRAUENFELDER

nicht, wisse er nicht, aber möglich sei alles, im Positiven wie im Negativen. «Ich kenne nicht alle Konkurrenten persönlich», begründet er seine Vorsicht. Aufgefallen sei ihm aber, dass praktisch alle in seinem Alter sind.

Bei der Auswahl des Menüs habe er darauf geachtet, die klassischen Komponenten nicht zu vergessen, nicht zu ausgefallen zu kochen. «Man sieht, was es ist und man schmeckt, was es ist», verspricht er. Sein Menü könne er auch im «à la carte» schicken. Wer denkt, dass damit nur 08/15 auf den Tisch kommen wird, täuscht sich. «Ich habe sehr aufwändige Komponenten geplant und werde wohl auf die Minute genau schicken», erwartet er. Dies ist eine Erkenntnis aus den bisherigen zwei Probeläufen, die er bereits hinter sich hat. Ganz allein war er Aushecken, aber allein ist Garcia in der Vorbereitung

nicht. Marco Mehr, sein Mentor, hat sein Menü bewertet und ihm Tipps gegeben. «Es ist wichtig für mich, dass ich jemanden habe, dem ich voll vertrauen kann», erzählt er.

Wie auch immer der Swiss Culinary Cup SCC ausfällt, Mario wird weiterhin seiner Leidenschaft für Kochwettbewerbe nachgehen. Dazu bietet sich ihm in nächster Zeit genug Gelegenheit. In der Juniorenkochenationalmannschaft gilt er nun mit Reto Jenal als Routinier. Erfurt im Jahr 2012 wird sein nächstes grosses Ziel sein. Bis dahin wird er nach seinem Praktikum in der Strafanstalt Witzwil, das er soeben beendet hat, als Durchdiener seinen Militärdienst leisten. Das wird ihn aber nicht daran hindern, dranzubleiben und seine grosse Leidenschaft zu pflegen.

Beat Waldmeier



ZVG

200 bis 250 Personen verpflegt die Küche von Witzwil pro Tag. Im Gegensatz zur «freien Wildbahn» kann die Kundschaft in der Strafanstalt im Berner Seeland nicht davonlaufen. Küchenchef Rasmus Springbrunn, den Kochkunstexperten als früheres Mitglied der Kochnationalmannschaft und Coach der Junioren sehr wohl bekannt, führt die Gastronomie mit seinem Sous-chef, zwei Praktikanten und sechs bis zehn Insassen. «Am Anfang macht es schon Schwierigkeiten, wenn man als junger Mann älteren Leuten Anweisungen geben muss», sagt Garcia dazu. Aber das sei eine Gewöhnungssache und man lerne, zu seiner Meinung zu stehen.

Die offene Strafvollzugsanstalt mit maximal 184 erwachsenen Männern ist zu 70 Prozent Selbstversorgerin. Angehängt ist der Institution der mit der Grösse von 825 Hektaren grösste Landwirtschaftsbetrieb der Schweiz. Die Produktion von Gütern zu marktgerechten Preisen reduziere die Vollzugskosten, ist man bei der Anstaltsleitung überzeugt. «Wir haben Gemüse und Obst sowie eine eigene Metzgerei und Bäckerei im Haus», erklärt Garcia. Auch verschiedene Gewerbebetriebe auf dem Gelände sorgen dafür, dass bei technischen Problemen schnell Hilfe kommt. Zuerst war Garcias Praktikum in Witzwil bis Ende Juli geplant, schliesslich wurde es Ende September.

Die Hotellerie^{et} Gastronomie Zeitung und der Schweizer Kochverband stellen in einer Serie die sechs Finalisten des Swiss Culinary Cups 2011 vor. Das Finale des Kochwettbewerbs findet am 26. Oktober 2011 in Weggis statt.
www.kochverband.ch

LEADING PARTNER



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

