

Sie haben im Neubad den Kochlöffel für einen guten Zweck geschwungen

An der Kitchen Battle im Luzerner Neubad haben sich verschiedene Küchenteams gemessen - die Einnahmen kommen Cuisine sans frontières zugute. Wer dabei vorne lag, war Geschmackssache. Kochen können alle.

Nathalie Ehrenzweig
28.10.2018, 16:59 Uhr

Gut essen und dabei Gutes tun. Das ist der gemeinsame Tenor der Besucher des Kitchen Battle. Zum vierten Mal ging der Kochwettbewerb, bei dem es nur um Ruhm und Ehre geht, im Neubad in Luzern über die Bühne. Im Finale am Samstag traten die Küchenteams vom Pastarazzi und Kantonsspital gegeneinander an. Die beiden hatten zuvor in den Halbfinals die Casa Tolone und das Hotel Gütsch geschlagen. Die Finalteams erhielten am Vormittag einen identischen Warenkorb, der am Samstag aus Schacher Lachsforelle, Bulgur, Zuckermais, Weisskabis, Lauch, Äpfel, Sanddornsaft, Geissenricotta, Verjus, Syrischem Gliederkraut und Orginaum Laevigatum bestand. Mit den Zutaten mussten jeweils ein Amuse-Bouche, Vorspeise, Hauptgang und Dessert bestritten werden. Nach jedem Gang bewertete das Publikum das Essen. Es konnte die Jury überstimmen. Denn deren Mitglieder durften nur am Ende eine Mannschaft als Sieger küren.

Klar, wenn gestandene Köche am Topf stehen, kann nur auf hohem Niveau gemeckert werden. «Es war sehr schwierig, denn beide haben sehr gut gekocht», beschrieb Therese Moser-Rønning das Essen am Samstag. Sie ist Kochbuchautorin und war am Donnerstag Jury-Mitglied. Nur Details hätten jeweils den Ausschlag gegeben. Wie eng die Beurteilung ist, sah man auch an Michèle Mambourg und Daniel Schedler aus Zürich. Während sie vor dem Dessert noch zum Kantonsspital tendierte, war er eher für die Pastarazzis. «Es ist ein schöner Anlass, an dem man Freunde treffen, gut essen und zu einem guten Zweck beitragen kann», erzählte sie. Selbst würden sie auch gern kochen, gingen gerne auf den Markt einkaufen. «Doch mit Kindern ist das manchmal schwierig, so zu kochen, dass alle zufrieden sind», meinte Daniel Schelder lachend.

Willisauer Ringli im Risotto und Steinpilz im Dessert

Auf grossen Bildschirmen konnte das Publikum den Teams, die aus vier bis fünf Köchen bestehen, bei der Arbeit zusehen. Je nach Gang wuselten sie emsig umher, portionierten konzentriert, schauten auch mal zum Gegner rüber. Aber immer mit einem Lachen auf dem Gesicht. Bei den Pastarazzis kochte sogar der Konkurrent vom Donnerstag, Dario Tolone, mit. «Auch wenns aufwendig ist, wir machen hier gern mit, weil es eine coole Sache ist. Wir Köche haben ausserdem einen guten Austausch untereinander», sagte Kim Zumstein von Pastarazzi, die am Donnerstag die Willisauer Ringli ins Risotto taten und den Steinpilz ins Dessert. «Es tut auch mal gut, aus der Spitalküche rauszukommen. Und es ist für einen guten Zweck», betonte auch Teamchef Daniel Gehriger vom Kantonsspital, die eher klassisch unterwegs waren.

«Es tut auch mal gut, aus der Spitalküche rauszukommen. Und es ist für einen guten Zweck»

Zehn Gänge, toll gekocht. Da ass die Autorin auch mal aus Versehen den Ziegenricotta, den sie doch eigentlich gar nicht mag: Und er schmeckte! Da gab's scharfes Sauerkraut, Tatar vom Kalbsbacken vom Stotzen und gefrorenen Bacardi-Cola, der einige an ihre Jugend erinnerte. Am Ende war's knapp, beim Hauptgang unterschieden sich die Teams nur mit drei Stimmen bei 135 Essenden. Bei der Vorspeise und dem Dessert unterlag Pastarazzi etwas deutlicher. Aber: «Gegen die Schweizer Nationalmannschaft zu verlieren, ist keine Schande», sagte Kim Zumstein schmunzelnd. Das Kantonsspital wird nämlich im November an der Koch-WM in Luxemburg antreten.

Cuisine sans frontières

Der Verein Cuisine sans frontières wurde 2005 in Zürich gegründet und hat zum Zweck, in Krisengebieten gastronomische Treffpunkte und Ausbildungsstätten, in Zusammenarbeit mit lokalen Partnern, aufzubauen. Der Verein finanziert sich durch Mitgliederbeiträge, Spenden und die Kitchen Battles, die heuer in Luzern, Zürich und Bern stattfinden. Weitere Infos auf www.cuisinesansfrontieres.ch (nez)