

Gesellschaft



«Kitchen Battle» erstmals im Neubad

Luzerner Köche kämpfen im Pool

In Zürich, Bern und Basel kennt man es bereits. Und nun kommt der «Kitchen Battle» auch nach Luzern. Im Neubad werden im Herbst Luzerner Kochteams gegeneinander antreten. Dabei heisst es: Geheimtipp gegen Gault-Millau-Tempel.

Sie treten am «Kitchen Battle» an: Restaurant Krone Blatten (Mario Waldispuehl (fehlt), Moritz Stiefel) gegen Grottino 1313 (Martin Kathriner, Patrick Stocker). (Bild: zvg Silvan Müller)

18.06.2015, 09:59

Bruzzeln, braten, pürieren und flambieren für den Sieg. Diesen Herbst kommt der «Kitchen Battle» auch nach Luzern, genauer in die Zwischennutzung Neubad. Ein gastrokultureller Anlass, der nichts mit den üblichen Gastro-Wettbewerben zu tun hat.

Hier kochen unterschiedlichste Teams, von Haute Cuisine bis Szenebeiz, live vor Publikum gegeneinander. Und das alles für einen guten Zweck: Zur Finanzierung der Projekte von «Cuisine sans frontières» (siehe Box).

Unterstützen Sie zentral

Jury und Publikum entscheiden

Und so funktioniert es: Pro Abend kochen auf der Bühne je zwei professionelle Kochteams bekannter Restaurants vor Publikum. Die Kochteams kreieren mit einem Warenkorb, über dessen Inhalt sie erst am gleichen Tag informiert werden, ein 3-Gänge-Menü plus ein Amuse Bouche. Die Organistoren von Seiten Cuisine sans frontières fahren dafür mit voll ausgerüsteten Profiküchen vor.

Die Gäste der Veranstaltung und eine fünfköpfige Jury kommen in den Genuss dieser kulinarischer Kreationen, beurteilen jedes Gericht und küren das Siegerteam des Abends. Begleitet wird der Anlass jeweils durch Musik und Moderation lokaler Bekanntheiten. Der in Luzern lebende SRF 3 Produzent Marco Thomann wird die Moderation in Luzern übernehmen.

«Luzern hat eine starke Gastro-Reputation.»

Anna Hofmann, Geschäftsleiterin Cuisine sans frontières

Seit 2009 organisiert Cuisine sans frontières den Event jährlich in der Roten Fabrik Zürich. Nach Zürich und Bern wird der Anlass in diesem Jahr auch Basel und Luzern erreichen. Die Geschäftsleiterin von Cuisine sans frontières, Anna Hofmann, sagt: «Luzern hat eine starke Gastro-Reputation. Es war klar, dass wir auch nach Luzern kommen würden.»

Schwierige Suche

Doch die Organisation eines neuen Standorts ist nicht ohne grossen Aufwand zu bewältigen. «Die Suche nach einer geeigneten Location ist immer die grösste Herausforderung», so Hofmann. Es sei schwierig, einen Ort mit genügend Platz, Strom und mit Zugang zu einer Küche zu finden. Vor anderthalb Jahren wurden sie schliesslich auf das Neubad aufmerksam. «Wir waren bei unserem Besuch sofort hin und weg vom Neubad. Diese Location ist toll und passt von der Grösse und in Bezug auf alle weiteren Kriterien perfekt zum Anlass», schwärmt Hofmann.

Schwierig sei es auch einen Veranstaltungsort zu finden, bei welchem der Wille der Mitarbeiter bestehe, tatkräftig und ehrenamtlich mitzuziehen. Denn die nationalen Organisatoren brauchen die lokalen Leute, um das Projekt in der jeweiligen Stadt und Region zu verankern. Und das bedeutet auch eine Menge Arbeit für die Organisatoren vor Ort. Das Auftreiben von Sponsoren für Warenkörbe und Getränke fällt in ihren Aufgabenbereich. Auch das Service-Personal und die Werbung vor Ort müssen die Leute der Location stellen.

Luzerner OK hängt sich rein

Das Neubad hat einen Aufruf für ein lokales Organisationskomitee gemacht und sei schnell fündig geworden. «Luzern hat uns mit offenen Armen empfangen», so Hofmann.

Auch der Rest der Arbeit ging dem Organisationsteam in Luzern einfach von der Hand. «Das OK war sehr schnell zusammengestellt und die Zusammensetzung ist ideal.» Auch die Restaurants, beziehungsweise die Köche hätten sofort grosses Interesse gezeigt. «Das ist nicht selbstverständlich», sagt Hofmann und ergänzt: «Die Kochteams müssen sich gleich zwei Abende freihalten, das ist gerade bei kleinen Restaurants nicht einfach.»

Vier gegen Vier

Die Kochteams bestehen aus jeweils vier Personen. Zwei der Teammitglieder müssen gemeinsam in dem teilnehmenden Betrieb als Köche arbeiten. Freunde oder ehemalige Mitarbeiter können das Team ergänzen. Wer gegeneinander Antritt wird ausgelost.

Diese Auslosung fand kürzlich statt und die Luzerner Paarungen stehen fest:

Am ersten Tag treten Mario Waldispuehl und Moritz Stiefel im Team Restaurant Krone Blatten gegen das Grottino 1313 mit Martin Kathriner und Patrick Stocker an.

Am zweiten Tag kochen Thierry Fuchs und Sandro Corrà von Fuchs und Corrà gegen das Palace Luzern mit Patrick Senn. Am letzten Tag findet schliesslich das Finale mit den beiden Gewinnern statt.

