

DAVOSER ZEITUNG

DZ Di Tafaasari – ünschi Ziitig

**Wiesner Dorfverein:
Spannende GV mit
launigem Abschluss**
Seite **5**

**First Lego League:
Programmierwettbewerb im Kongress**
Seiten **6/7**

**«Gourmet Böck»:
Der Nachwuchs
kochte für die Chefs**
Seiten **16/17**

**HCD:
Saisonrückblick
mit Josh Holden**
Seite **23**



Amphibienschutz

Jagdanwärter errichten einen Zaun,
um wandernde Frösche zu retten

Seite **3**

Bild: bg

1908
RESTAURANT & BAR
Wir haben auch in der
Zwischensaison durchgehend
für Sie geöffnet.

ALPINE INN
Promenade 116 | 7260 Davos | +41 81 413 33 44

**YOGA FESTIVAL
DAVOS**
12.-15. Sept. 2024
Sei dabei am Yoga Festival
in Davos!
Jetzt Ticket sichern!
 yogafestivaldavos.ch



**TUOR
TREUHAND AG**

**HEALTH DAYS
DAVOS**
20.-23. Juni 2024
Sei dabei am Gesundheits-
festival in Davos!
Jetzt Ticket sichern!
 healthdaysdavos.ch


 **UNABHÄNGIGE LOKALZEITUNG UND AMTLICHES PUBLIKATIONSORGAN DER GEMEINDE DAVOS**

Dienstag, 9. April, bis Donnerstag, 11. April 2024
Nr. 27 | 143. Jahrgang | davoserzeitung.ch | Fr. 1.90
AZ 7270 Davos Platz



«Gourmet Böck» kochten für Küchenchefs

Vergangene Woche hielt der Cercle des Chefs de Cuisine Davos im Hotel Alpengold seine GV ab. Anschliessend genossen sie ein von den «Gourmet Böck» zubereitetes Essen. Das Nachwuchsteam bereitet sich auf den Wettbewerb «Gastro Elite» an der diesjährigen OFFA vor.

Barbara Gassler

Zum x-ten Mal kontrolliert Breilin mit einem Thermometer die Temperatur der Eiermasse in der grossen Schüssel vor ihr und rührt anschliessend weiter. «Ja, das ist anstrengend», kommentiert sie die Frage der Journalistin mit einem schiefen Lächeln und rührt stetig weiter. Teamchefin Elisa kommt dazu und giesst langsam flüssige Butter in die Masse. Eine Diskussion über die richtige Menge entsteht. «Die Konsistenz ist gut, ich würde es dabei belassen», findet Elisa. «Das letzte Mal hatten wir aber nicht genügend Sauce Hollandaise», kontert Breilin. Die beiden Auszubildenden gehören zum fünfköpfigen Team «Gourmet Böck» und trainieren auf den Sieg am Nachwuchs-Wettbewerb «Gastro Elite» am 20. und 21. April anlässlich der Ostschweizer Frühlingsausstellung OFFA. Den Wettbewerbsgedanken eingepflegt hat ihnen ihr Coach Manuel Zünd, Küchenchef im Ho-



CCCD-Präsident Markus Lindner im Gespräch mit Coach Manuel Zünd.

tel Alpengold und selbst mehrfach erfolgreicher Teilnehmer an internationalen Kochwettbewerben. «Das sind alles Auszubildende im zweiten Lehrjahr, die an der Gewerblichen Berufsschule in Chur zur Schule gehen», beschreibt er die «Gourmet Böck». «Sie kochen das Wettbewerbsmenü heute Abend zum dritten Mal und machen das sehr gut.»

Vorbereitung

Angefangen hatte der Einsatz der Teenager bereits am frühen Morgen, inzwischen sind die Vorbereitungen abgeschlossen, die Kochlehrlinge sind bereit

für den grossen Auftritt. «Es sitzt noch niemand», meldet Alisha, die einen Blick ins Restaurant La Muña gewagt hatte. Also konzentrieren sich die jungen Berufsleute weiter darauf, Teller vorzubereiten. 70 sind es, auf die erst mal ein Glas für die Spargelsuppe gepappt wird. Dann folgt ein Kreis aus einem zweifarbigen Spargelsalat. Nikolay nimmt die Onsen-Eier aus dem Wasserbad, in dem sie bei genau 64,5 Grad während fast einer Stunde geköchelt hatten, und fängt an, sie zu schälen. «Hat jemand die Suppe abgeschmeckt?», fragt Zünd und verlangt nach einem Löffel, als niemand bejaht. Mehrere Löffel kommen nun in Kontakt mit testenden Zungen, denn heute ist in der Küche viel Publikum zugegen. Nicht nur verschiedene Abteilungschefs aus den unterschiedlichen Küchen des Hotels Alpengold lassen sich das Ereignis nicht entgehen. Mit dabei sind auch Vertreter der «Swiss Culinary Creators», einem Verein, der sich für die Berufsbildung in der Küche einsetzt und Delegationen an internationale Wettbewerbe entsendet. «Dieses Team wurde im März Vierte in Stuttgart bei der Olympiade der Köche», bemerkt Zünd zu seinen Gästen.

Die Vorspeise

Dann wird es plötzlich hektisch. «Es geht los», ruft Zünd. Das Service-Team trägt bereits die ersten Teller hinaus, während die inzwischen geschälten Eier eins nach dem anderen auf einem Klecks Blattspinat im Spargelring platziert und mit der Holländischen Sauce übergossen werden. Jemand anderer schöpft die Suppe. «Nimm einen Lappen, hier muss noch geputzt werden», instruiert Zünd. Zum



Auftakt: Alisha richtet den Spargelsalat an.

Bilder: bg

Schluss wird noch mit Spargelspitzen sowie einem Blätterteig-Bock garniert. «Gebt Gas, der Service läuft», mahnt Zünd, während die auf allen freien Flächen aufgestellten Teller fertig hergerichtet und Richtung «Pass» verschoben werden, wo sie der Service entgegen nimmt. «Hinten anfangen», rät ein Mitglied der «Culinary Creators», «sonst kommt ihr euch gegenseitig in die Quere.» Dann wandern auch die Zaungäste nach und nach in den Speisesaal, um das Zubereitete zu kosten. Schliesslich ist es geschafft, der erste Gang ist serviert. «Durchatmen, das habt ihr gut gemacht», lobt Zünd.

Der Cercle des Chef de Cuisine Davos

Derweil geniessen im Saal die Mitglieder des Cercle des Chefs de Cuisine Davos (CCCD) sowie geladene Gäste das Mahl. Vorher hatten die Mitglieder des CCCD ihre GV durchgeführt und dabei Markus Lindner als Präsidenten wiedergewählt. Dieser will dem etwas in die Jahre gekommenen Verein neuen Schwung verleihen. «In der letzten Zeit konnten wir neue, jüngere Mitglieder rekrutieren, die sich für den Verein einsetzen.» Zeigen will sich der CCCD im Herbst mit einem grossen Anlass. «Mehr will ich jetzt noch nicht verraten», sagt der Küchenverantwortliche von Kongresshotel und Kongresszentrum. Ein grosses Anliegen ist dem Verein jedoch die Förderung des Küchennachwuchses. «Der Beruf ist toll», sagt Lindner. «Die Arbeit mit den Lebensmitteln, das Verarbeiten hier entstandener Nahrung, zu wissen, woher das Fleisch in der Pfanne kommt, das müssen wir unseren Jungen wieder zeigen.» Also unterstützen die Davoser Küchenchefs zusammen mit weiteren Sponsoren die «Gourmet Böck» auf ihrem Weg ins Finale an der OFFA. «In unserem Beruf wird zuwenig für den Nachwuchs getan», sagen Lindner und Zünd überein-



Endspurt: Eric, Elisa und Nikolay richten das Dessert an.

stimmend und wollen dem entgegenwirken. «Wir müssen mit der Zeit gehen und die Arbeit in der Küche modern gestalten», findet Lindner, und Zünd beklagt, dass es ihm nicht gelungen sei, die Lehrstelle im Hotel Alpengold zu besetzen. Anstatt es dabei zu belassen, rief er die «Gourmet Böck» ins Leben und organisierte die dafür notwendige Unterstützung praktischer und finanzieller Art.

Die Hauptspeise

In der Küche ist man inzwischen bereit für den nächsten Gang. Wieder stehen überall Teller, auf denen nun eine geschmorte Kalbshaxe mit Ofengemüse und Kartoffelgaletten platziert werden. Nach anfänglicher erneuter Hektik finden sich alle in den Rhythmus und bereiten Teller um Teller vor. «Versucht das Tempo zu erhöhen, der Service wartet»,

mahnt Zünd. Doch dann sind die überall herumstehenden und fachsimpelnden Zaungäste das Hindernis. «Macht Platz», ruft der Chef de Service ungehalten. Mit dem letzten Teller, der rausgeht, kommt ein erneutes Lob von Zünd. «Toll gemacht.»

Das Dessert

Doch noch ist es nicht vorbei. Das Dessert steht noch an, und die Zahl der Teller stimmt nicht. «Wenn niemand von uns etwas gegessen hat, haben wir genau genug», rechnet Erik vor. Also wird wieder angerichtet: Cheesecake mit Erdbeeren auf einer Fruchtgarnitur, Rhabarberglace und Hüpfen sind es dieses Mal. «Ich mag diesen Teller. Er ist schön anzusehen und braucht keine ausführlichen Erklärungen», kommentiert einer der Alpengold-Chefs das Resultat. Zum Schluss zeigt sich, es waren zu viele Teller. Alle Gäste im Saal haben ihr Dessert bekommen.

«Mit der Kombination von kalten und warmen Komponenten ist das ein anspruchsvolles Menü», kommentiert Zünd anschliessend. Und grinst: «Auch der Leiter von Gastro Elite war heute Abend hier, und er meinte, die Mitbewerber an der OFFA sollten sich warm anziehen.» Auch Lindner vergibt Punkte: «Es hat alles gestimmt. Da kann man nichts sagen.» Dann werden die Nachwuchsköche nach vorne gerufen, und die Gäste bedanken sich mit einem warmen Applaus. Muss noch erwähnt werden, dass das Menü auch der Berichterstatteerin ausgezeichnet schmeckte?



Nach geschlagener Schlacht: Breilin, Eric, Alisha, Elisa und Nikolay präsentieren die letzten Dessertteller.