



Mit viel Ehrgeiz und Erfahrung zum Sieg

Koch Rino Zumbrunn reist an die World Skills in Shanghai. Das skv-Mitglied überzeugte die Jury mit seinem Biss.

«Am Ende des Wettbewerbs hatte ich eigentlich ein gutes Gefühl, aber je näher die Siegerehrung rückte, desto unsicherer wurde ich», sagte Rino Zumbrunn (Restaurant Schlüsselzunft, Basel) nach der Swiss-Skills-Siegerehrung. Doch am Ende eines langen und anstrengenden Wettbewerbswochenendes war klar: Die intensive Vorbereitung hatte sich für den 21-Jährigen ausgezahlt.

«Rino hat viel in die Swiss Skills investiert. Das merkt man.»

DANIEL INAUEN
CHEFEXPERTE KÜCHE

Bereits 2018 war Zumbrunn bei den Swiss Skills angetreten und schaffte es ins Halbfinale. In den vergangenen zwei Jahren investierte er viel und absolvierte unter anderem Stages bei Patrick Mahler im Park Hotel Vitznau und bei Markus Arnold in der «Steinhalle» in Bern. «Diese Erfahrung merkt man ihm an», sagte Chefexperte Daniel Inauen nach der Siegerehrung. «Rino überzeugte uns mit

seinem Biss und seiner sauberen Arbeitsweise.»

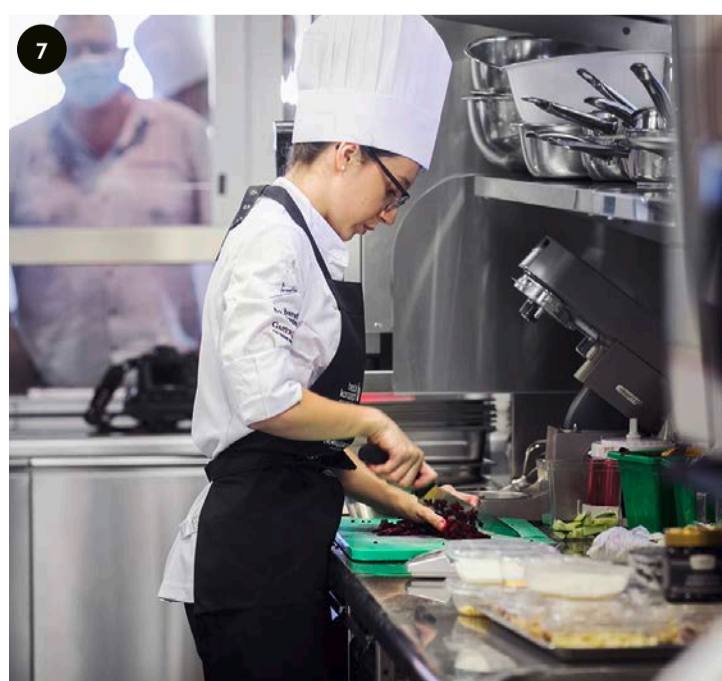
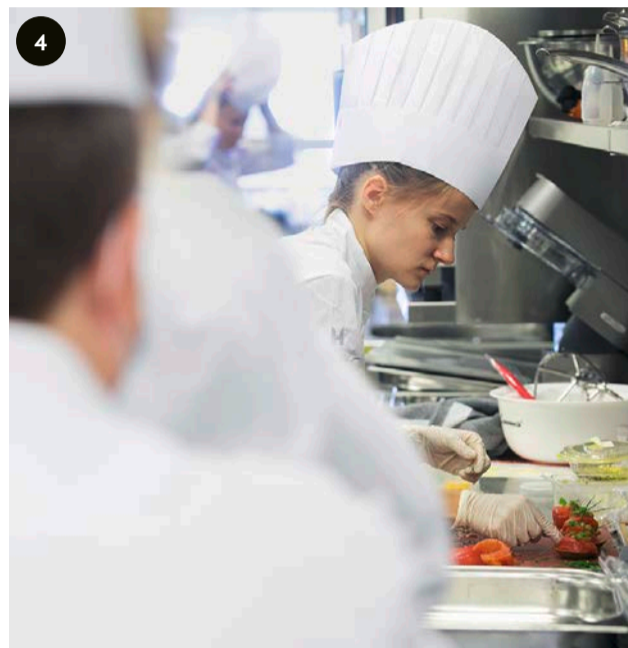
Zumbrunn setzte sich an zwei spannenden Wettbewerbstagen gegen die starke Konkurrenz durch. «Wir haben die Kandidaten dieses Jahr besonders gefordert und an ihre Grenzen gebracht», so Inauen. «Die Zeit war sehr knapp bemessen und wir haben 30 Prozent der Aufgaben spontan ausgewechselt.» So wurden den Kandidaten beispielsweise im Halbfinale fünf Produkte zur Auswahl gegeben, von denen sie mindestens zwei in ihren Gerichten verarbeiten mussten: Miso Paste, Wakame Nudeln, Seidentofu, Papaya und Jackfruit.

Zudem wurde ein weiterer Schritt zur Bekämpfung von Food Waste gemacht: Die Kandidaten konnten nicht mehr die exakt benötigte Menge der Lebensmittel bestimmen, sondern bestellten beispielsweise Einheiten à 200 Gramm Schokolade. «Wenn man für sein Rezept weniger brauchte, musste man sich überlegen, wie man den Rest noch einsetzen konnte. Ansonsten gab es Punktabzüge für Food Waste», so Inauen.

Hohe Ziele für Shanghai

Für Rino Zumbrunn geht es im September 2021 zu den World Skills nach Shanghai. «Über die Vorbereitung habe ich mir noch keine Gedanken gemacht. Aber glücklicherweise kann ich da ganz auf die Unterstützung von Chefexperte Daniel Inauen, Swiss-Skills-Sieger 2018 Martin Amstutz und meinen Coach David Lanz zählen», sagte Zumbrunn. Und fügte schmunzelnd hinzu: «Die Schweiz bräuchte wieder einmal einen Koch-Weltmeister.»

ANGELA HÜPPI



- 1 Der strahlende Swiss Skills Champion: Rino Zumbrunn (Restaurant Schlüsselzunft, Basel).
- 2 Halbfinalistin Jennifer Stettler (Casino Bern, skv-Mitglied) beim Anrichten ihrer Hauptspeise.
- 3 Tom Walter (Culinary Artist GmbH Norman Hunziker, Biel/BE, skv-Mitglied) brach den Wettbewerb im Halbfinale ab.
- 4 Halbfinalistin Laura Loosli (Restaurant Panorama Hartlisberg, Steffisburg/BE, skv-Mitglied).
- 5 Die viertplatzierte Milena Scolari (Residenza Rivabella, Magliaso/TI) kochte zum Lamm Tagliatelle.
- 6 Das Podest (von links): die skv-Mitglieder Remo Messerli (Casino Bern, 2. Platz), Sieger Rino Zumbrunn und Daniel Koetschet (CDMT E CT 47 Centre de subsistance, Romont/FR, 3. Platz).
- 7 Halbfinalistin Lilian Sigrist (BamBou by Thomas, Luzern).

BILDER ZVG



Mehr zu den Swiss Skills unter:
www.hotelgastro.ch/swisskills