Tour de Cuisine

Autor(en): **Gautschi, Roland**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Mobile : die Fachzeitschrift für Sport**

Band (Jahr): **8 (2006)**

Heft 5

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-991790

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

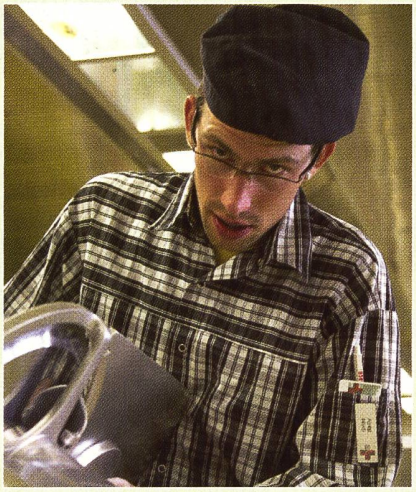
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Tour de Cuisine

Blick in die Kochtöpfe // Was der Trainer oder die Trainerin für ein Sportteam, ist er für seine fast 40-köpfige Küchenmannschaft. Toni Breitenmoser, Chef Restauration am Bundesamt für Sport, ist für alles Kulinarische verantwortlich. Ein Rundgang durch die sportlichste Küche der Schweiz.

Roland Gautschi



Er hat am meisten Ausdauer in der Küche: Koch und Marathonläufer Gilley Bailly.

Behält die Übersicht bei der Planung und Organisation: Mila Bijelic.

▶ Zweieinhalb Stunden benötigt er für die Marathondistanz. Und auch beim Peperonischneiden macht es den Anschein, als wolle Gilles Bailly, 29-jähriger Koch am Bundesamt für Sport Magglingen und Langstreckenläufer, einen persönlichen Rekord aufstellen. Dabei sind es noch gut drei Stunden bis zum Mittagessen. Doch die Vorbereitungen in der zum Speisesaal hin offenen Küche im neuen Bellavista-Gebäude laufen auf Hochtouren. Küchengehilfin Maria Martinez reinigt, Sous-Chef André Aebi vakumiert ein Stück Fleisch, um es zwischenlagern zu können. Beide gehören seit 25 Jahren zur Küchenmannschaft. Als Koch hat Aebi schon viele Gäste hungrig kommen und satt gehen sehen, darunter solche, die man gerne öfter begrüssen würde, wie beispielsweise das amerikanische Topmodel Cindy Crawford, die es als Botschafterin der Uhrenmarke Omega ans BASPO verschlug, oder Uno-Generalsekretär Kofi Annan. Keiner kann sich erinnern, was die prominenten Gäste auswählten. Beschwerden seien ihnen jedoch nie zu Ohren gekommen. Auch nicht von Bundesrat und VBS-Departementsvorsteher Samuel Schmid, der sich schon einige Male in die Warteschlange eingereiht habe. Der sei, laut André Aebi, «ein ganz zufriedener Gast».

Wenn immer möglich frisch

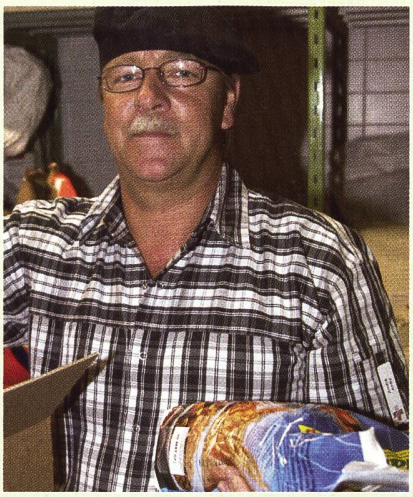
90 000-mal jährlich werden in der neuen, offenen Küche des BASPO die Teller am Mittag gefüllt. Viereinhalb Tonnen Kartoffeln, vier Tonnen Bananen, zweieinhalb Tonnen Teigwaren, zwei Tonnen Rüebli und natürlich viel anderes mehr finden den Weg in die Mägen von Sportlerinnen und Sportlern. Daneben bereiten die Köche und Küchengehilfen weit über fünftausend Lunches zu und servieren für Spezialanlässe und Bankette noch einmal für etwa fünftausend Gäste. Dies bedingt natürlich eine gute Planung und Vorbereitung. Dafür zuständig ist unter anderem Mila Bijelic, die seit einem halben Jahr

Fotos: Philipp Reinmann

Toni Breitenmoser

arbeitete in verschiedenen Restaurants im In- und Ausland, so in Zermatt, in Avignon und auf Sylt. Dies immer auch mit sportlichen Hintergedanken (Ski, Surfen etc.). Vor dem Engagement am BASPO war er Geschäftsführer des Omega-Personalrestaurants in Biel.

Der 51-Jährige könnte mit vielen Gästen Fachgespräche führen, da er sich in seiner Freizeit walkend, bikend, (lang)laufend, Ski fahrend oder (Eis)kletternd bewegt. Diesen Sommer erkundeten er und seine Ehefrau auf dem Velo den Süden Italiens. Die Rundfahrt ging über 1600 Kilometer.



André Aebi, «Sous-Chef»: «Bundesrat Samuel Schmid ist ein ganz zufriedener Gast.»

am BASPO arbeitet. Heute beruhigt sie einen etwas aufgeregten Dozenten eines Netzwerkmoduls, der vierzig Bratwürste für den Grillabend sucht, und zeigt ihm auf einer Liste, dass alles geordert und parat sei. In dieser Küche werden tatsächlich keine Wünsche offen gelassen. Neben einem vegetarischen Menü und einem mit Fleisch gibt es als Alternative eine Pasta-Kreation oder eine Pizza, deren Teig täglich frisch zubereitet wird. Suppe, Salat und ein Dessert ergänzen den reichhaltigen Mittagstisch. Zum Konzept gehöre, dass, wenn immer möglich, Frischprodukte von Lieferanten aus der Region verarbeitet würden, erläutert Küchenchef Erwin Büttikofer, während er reife «San Marzano»-Tomaten in kleine Stücke schneidet.

Von Blutwürsten und Knochenlosen

Doch nicht nur die Ausgewogenheit und Frische der Produkte, auch deren Zubereitung habe sich geändert, erzählt Toni Breitenmoser, der seit sieben Jahren am BASPO arbeitet, seit fünf Jahren den Posten als «Chef Restauration» bekleidet und eben auch dafür verantwortlich ist, dass «auf den Punkt gegart» werde, um die Vitamine zu erhalten. Als ehemaliger Koch und Küchenchef in verschiedenen Toprestaurants im In- und Ausland ist für ihn die schonende Zubereitung, Abwechslung und eine «gluschtige Präsentation» der Speisen ein Muss. Gezielt habe man in Zusammenarbeit mit Christof Mannhart, dem Ernährungsspezialisten vom BASPO, weitere Schwerpunkte gesetzt. Dazu gehören der gezielte und sparsame Umgang mit Fettstoffen unter der Berücksichtigung der Eigenschaften verschiedener Öle. Auf Konservierungsstoffe wird verzichtet, Halbfertigprodukte werden selten verwendet. Doch Toni Breitenmoser versteht, dass es auch einmal Blut- und Leberwürste geben dürfe. Im Gegensatz zu früher, als diese Speise den angehenden Turn- und Sportlehrern vor dem

Hallen Bad
WELLNESSZENTRUM

Sport im Haba...

Die **Hallenbad AG Burgdorf** ist ein in der Region Burgdorf–Emmental tätiges Fitness- und Wellnesszentrum. Mit rund 40 Mitarbeitenden bieten wir der Bevölkerung seit über 30 Jahren ein individuelles Sport- und Erholungsangebot sowie vielfältige Kurse in den Bereichen Wasser, Gymnastik, Fitness und Wohlbefinden an. Wir suchen für den Bereich Sport einen

Sportlehrer oder eine Sportlehrerin

In dieser Funktion führen Sie Kurse aus unserem Angebot durch, sind in der Betreuung des Fitnessraumes beteiligt und unterstützen das Hallenbadteam bei den anfallenden Arbeiten. Ausserdem helfen Sie mit bei der Gestaltung und Organisation des Kursprogramms sowie bei der Suche nach neuen Trends und Angeboten.

Sie sind ausgebildeter Sportlehrer FH zwischen 25 und 35 Jahren, haben Freude an der Leitung von Kursen für Kinder wie Erwachsene und haben Kenntnisse im Management-Bereich. Wir setzen unter anderem die Schwimminstruktorenausbildung, Führungs- und gute Teamfähigkeit sowie Innovationsvermögen voraus.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem innovativen Unternehmen mit grosser Selbstständigkeit und attraktiven Anstellungsbedingungen.

Stellenantritt ist der 1. Mai 2007.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, bis Mitte Oktober, schriftlich an **Herrn Hanspeter Heiniger, Telefon 034 422 94 14** oder **info@hallenbad-burgdorf.ch.** Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Hallenbad AG Burgdorf
Sägegasse 15c, 3400 Burgdorf
www.hallenbad-burgdorf.ch

QIGONG DVD

QIGONG
Quelle der Kraft

Asiatische Qigong-Übungen zur Steigerung der körperlichen und geistigen Leistungs- und Regenerationsfähigkeit.

- Booklet mit Zusatzinformationen
- Separate CD mit Trainingsmusik
- 8 Übungen in 3 verschiedenen Schwierigkeitsgraden
- Plus weiteres Bonusmaterial

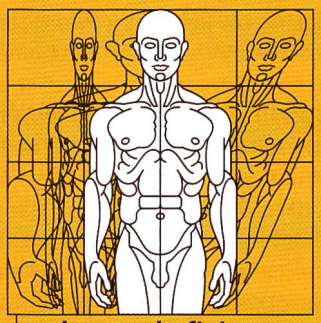
Bestellen bei:
Keller Fahnen AG 4562 Biberist
Fon 032 671 11 11 Fax 032 671 11 22
www.kellerfahnen.ch

Keller Fahnen AG

Erfahren Sie, wo sich Sport und Wissenschaft treffen. An den Wissenschaftstagen in der Innenstadt von Biel können Sie sich informieren, mit WissenschaftlerInnen und SportlerInnen diskutieren, an Tests teilnehmen und sich Forschungsprojekte im Bereich der Sportwissenschaft erklären lassen (Anmeldung für Schulen erforderlich).

Organisatoren:
Stiftung Science et Cité
BASPO / Eidg. Hochschule für Sport Magglingen
Institut für Sportwissenschaft der Universität Bern

Programm und zusätzliche Informationen unter
www.science-et-cite.ch



sc wissenschaftstage
sport | biel
19.–22. oktober '06

12-Minuten-Lauf serviert wurde (!), gibt es jedoch heute leichter verdauliche Alternativen.

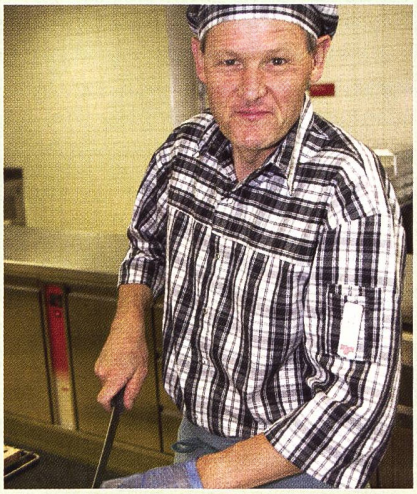
Die Blutwurst vor dem Ausdauertest ist eine Anekdote in der Geschichte der Magglinger Küche. Langjährige Angestellte erinnern sich auch an andere: So jene mit dem Tee, der versehentlich durch Bouillon ersetzt wurde, was bei den Gästen erstaunlicherweise zu keinerlei Kritik Anlass gegeben habe. Oder die Geschichte mit der im alten Speisesaal aufgespannten Gardine, die dazu diente, um Beamte vom Betriebspersonal zu trennen – und nicht zu vergessen die unheimliche Truppe der «Knochenlosen», die einmal jährlich im alten Speisesaal sass (die welschen Mitarbeiter übersetzten die Bezeichnung «sanos» für Sanitätsoffiziersschule etwas gar frei ...).

also die Qual der Wahl ... Übrigens: Die beliebtesten Gäste an der Bar sind der Skirennfahrer Bruno Kernen und Super-League-Fussballtrainer Urs Schönenberger.

Pizza und Pasta

Die Freiheit in der Speisewahl habe jedoch auch negative Seiten, so Toni Breitenmoser. Die Sportlerinnen und Sportler könnten in ihrem Essverhalten nicht mehr gut beeinflusst werden, da sie sich das Menü selber zusammenstellen. Er habe jedoch gemerkt, dass sich die Trainerinnen und Trainer dessen ebenfalls bewusst sind. So werden die Nachwuchsfussballer jeweils vor dem Speisesaal besammelt und ihre Trainer bestimmen, zwischen welchen Menüs sie aussuchen dürften. Würde man dies nicht tun, wäre das Wochengericht für viele

Fotos: Philipp Reinmann



Küchenchef Erwin Büttigkofer: «Wenn immer möglich Frischprodukte.»

Bruno Kernen, Urs Schönenberger und andere: Barman David Küffer kennt sie alle.

Küchengehilfin Maria Martinez: seit 25 Jahren dabei.

An der Bar

Tempi passati! Heute prägt Offenheit das Bild der Restauration. Es gibt keine Berührungsängste zwischen dem Küchenpersonal, den übrigen Angestellten und den sportlichen Gästen. Ein besonderer Ort der Begegnung und ein Schmuckstück im Verantwortungsbereich von Toni Breitenmoser ist zweifellos die Bar im neu renovierten Grand-Hotel, wo man beim Espresso öfter Trainer- und Sportlerprominenz aus dem In- und Ausland beobachten kann. So bekommen die beiden Barkeeper Franz Weber und David Küffer ganz nebenbei Internas mit, die sie natürlich nie ausplaudern würden. Die Rolle als diskreter Zuhörer, der auch einmal einen guten Ratschlag mitgeben kann, interpretiert David Küffer dennoch ziemlich frei: «Ich labbere den Gast voll, Franz lässt ihn sein.» Wie bei den Speisen hat auch hier der Gast

klar: Zweimal täglich Pizza! Dies wäre etwas einseitig und würde dem täglichen Bedarf von 1,2 bis 1,8 Gramm Eiweiss, 1,5 Gramm Fett und 6 bis 10 Gramm Kohlenhydraten pro Kilogramm Körpergewicht eines Sportlers oder einer Sportlerin auf die Dauer nicht gerecht.

Auf die Frage nach seinem Lieblingsgericht hat Toni Breitenmoser schnell eine Antwort parat: Pasta. Zum Beispiel mit frischen Tomaten, Basilikum, etwas Rahm und Parmesan – und dazu viel Salat. Ein erstaunlich einfaches Gericht für einen, der für eine so vielfältige Küche verantwortlich ist. Doch der begeisterte «Frischluftsportler», der die Wahl seiner Arbeitsorte immer auch mit sportlichen Ambitionen zu verbinden wusste (siehe Seite 51), weiss eben auch, was es braucht, um lange auf dem Sattel auf den Skiern oder auf den Wellen zu bleiben! //