

Berner Köche kreuzen die Kellen

Von **Hanna Jordi**. Aktualisiert um 11:17 1 **Kommentar**

In Zürich hat der «Kitchen Battle» bereits Tradition. Nun kommt das kompetitive Wohltätigkeits-Dinner nach Bern.



Der «Kitchen Battle» findet in Zürich bereits seit 2009 statt.

Bild: zvg

Agenda

Do, 24. bis Sa, 26. Oktober, Stufenbau Ittigen

Weitere Informationen und Anmeldung

www.cuisinesansfrontieres.ch

Artikel zum Thema

Man stelle sich einen Korb vor, gefüllt mit folgenden Dingen: Miesmuscheln, einer Wollschweinhaxe, Rüeblli, Krautstielen, Bulgur, Marzipan und Aprikosen. Was für ein Menu bietet sich da an? Die Haxe soll natürlich geschmort werden, doch vielleicht auch noch glasiert? Und wie lässt sich der Marzipan einbauen?

Wie ein farbenblinder Buchhalter zum Star-Gastronom wurde
Dramaturgie am lettischen Herd
Der Gölä unter den TV-Köchen
Das Du Nord soll erwachsen werden
Indien verschwindet aus der Länggasse

Solche Fragen dürften sich die Kochteams stellen, die am ersten Berner «Kitchen Battle» vom 24. bis am 26. Oktober im Stufenbau in Ittigen gegeneinander antreten. Der Kitchen Battle ist eine Erfindung der Zürcher Hilfsorganisation Cuisine sans frontières und findet jetzt erstmals in Bern statt. Die Idee ist einfach: An drei Wettbewerbsabenden kochen je zwei

Profiteams gegeneinander. Die Zutaten zu ihrem Dreigänger erfahren sie erst am Morgen des gleichen Tages. Am Abend servieren die Kontrahenten ihre Gerichte den 120 Gästen und einer fünfköpfigen Jury.

Markknochen und Molekularküche

«Mir gefällt der Wettbewerbsgedanke», sagt Adrian Iten. Der Inhaber des Café Adriano's in Bern fand in Zürich Gefallen am unkonventionellen Benefiz-Dinner und wollte es den Bernern nicht vorenthalten. Die Teams, die er für die erste Berner Ausgabe gewinnen konnte, kommen aus den verschiedensten Ecken der Berner Gastrolandschaft. Am Donnerstag kochen die nomadisierenden Köche von Kain&Gabel gegen den alteingesessenen Schweizerhof Bern. Erstere servierten in ihren verwegenen Momenten schon ganze aufgesägte Markknochen mit Brot zum Stippen, letztere sind für ihre klassische Gourmetküche bekannt.

Am Freitag trifft die Eisblume aus Worb auf das Wein und Sein mit Härzbluet. Beide Teams haben bereits angemeldet, dass sie verschiedene Bindemittel an den Wettbewerb mitbringen wollen. Diese Utensilien werden gern in der molekularen Küche verwendet.

Gibt es genügend Berner Gourmets?

Die Esswaren sind gesponsert, die Köche arbeiten gratis. Mit den 120 Franken, die jeder Gast für seinen doppelten Dreigänger plus Amuse Bouche bezahlt, wird am Ende ein Projekt mitfinanziert. Bei der letztjährigen Ausgabe in Zürich kamen 75'000 Franken Erlös zusammen. Diese wurden in ein Csf-Projekt in Kenia investiert. Dort wird im Grenzgebiet zweier verfeindeter Stämme ein interkulturelles Zentrum mit einer Gemeinschaftsküche aufgebaut. Mit dem in Bern erwirtschafteten Geld wird ein Projekt in Tskaltubo, Georgien unterstützt: Ziel ist es, eine Gastroschule aufzubauen und so den dort ansässigen Jugendlichen zu einer Zukunft in der aufblühenden Tourismusbranche zu verhelfen.

Doch werden auch in Bern genügend Leute bereit sein, 120 Franken fürs Essen zu berappen, exklusive Wein? Schliesslich ist die Gastroszene ungleich kleiner als in Zürich – und die Kundschaft entsprechend übersichtlicher. Adrian Iten ist zuversichtlich. «Es gibt in Bern eine wachsende Gemeinschaft von Schlemmern. Und wem das nichts sagt, der lässt sich vielleicht für den Charity-Aspekt begeistern».

In Zürich muss man sich über solche Fragen nicht mehr den Kopf zerbrechen. In der Jury sass bereits Alt-Bundesrat Moritz Leuenberger; die Tickets sind jeweils nach kurzer Zeit ausverkauft. Das Zürcher Original konnte gar expandieren. Für all jene, denen die Wollschweinhaxe nicht das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt, gibt es jetzt einen vegetarischen Abend.
(DerBund.ch/Newsnet)

Erstellt: 10.09.2013, 11:06 Uhr

Alle Kommentare anzeigen