

# dolce vita

htr hotel revue Nr. 44 / 31. Oktober 2013

**Der Kitchen Battle ist ein gastrokultureller Anlass mit gemeinnützigem Hintergrund. Was in Zürich anfangs November über die Bühne geht, fand nun erstmals in Bern statt. Mit Erfolg.**

FRANZISKA EGLI

**W**er in den Genuss des Anlasses kam, ist voll des Lobes: In den Räumlichkeiten des Stufenbaus Ittigen stieg der erste Berner Kitchen Battle – und beglückte die Berner Feinschmecker mit einem unkonventionellen, restlos ausverkauften Gastro-Event und talentierten Jungköchen. Dabei traten vier ambitionierte Koch-Teams aus Bern und Umgebung gegeneinander an: am Donnerstag die Equipe vom Traditionshaus Schweizerhof gegen das Koch-Kollektiv Kain&Gabel, am Freitag die «Eisblume Worb» (neu mit 14 GM-Punkten ausgezeichnet) gegen «Wein&Sein mit Hätzbluet». Den Sieg untereinander ausgemacht haben schliesslich «Kain&Gabel» und «Wein&Sein»: Mit nur einem Punkt Vorsprung hätten Letztere den Berner Battle 2013 für sich entschieden, so Gastronom Adrian Iten, der die Benefizveranstaltung nach Bern geholt hat. «Das finale Kochen war ehrgeizig, aber sehr freundschaftlich. Und es war interessant zu sehen, wie die Kollegen von «Kain&Gabel» viele Zutaten völlig anders eingesetzt haben als wir», erzählt David Wälti, der als Teamchef für «Wein&Sein» am Start war, zukünftig aber im hochdotierten «Pied à Terre» in London tätig sein wird.

Ins Leben gerufen wurde der vergnügliche Gourmet-Anlass von Cuisine sans frontières Csf (siehe Kasten): Die Küchenteams erhal-



David Wälti von «Wein&Sein mit Hätzbluet» richtet an: Der Erlös des Berner Kitchen Battle fliesst in den Aufbau einer Gastro-Schule in Georgien.

Bilder: zvg/Martin Roth, Csf

## Genussvoll und karitativ

ten jeweils am Morgen einen Warenkorb voller Nahrungsmittel, mit denen sie innert wenigen Stunden ein dreigängiges Menü für rund 130 Personen zubereiten. Die Gäste sowie eine fünfköpfige Jury kommen in den Genuss dieser Kreationen, beurteilen jedes Gericht beider Teams und küren

das Siegerteam des Abends. Diese Art der Geldbeschaffung – im Rahmen eines schönen Abends, in einer geselligen Runde, für den die Gäste 120 Franken zahlen – sei bestechend einfach wie effektiv, meint Csf-Präsident David Höner. Etwa 20 000 Franken bringt der Berner Kitchen Battle ein.

«Der Erlös fliesst vollumfänglich in die Vorbereitung einer Gastro-Schule in Tskaltubo in Georgien.»

In Zürich gibt's die karitative «Küchenschlacht» – mittlerweile das wichtigste Fundraising-Instrument von Csf – bereits vier Jahre. «Alle Abende sind jeweils in-ner Kürze ausverkauft», berichtet

Csf-Geschäftsführerin Anna Hofmann stolz. Der diesjährige Zürcher Anlass, der vom 6. bis 10. November in der Roten Fabrik in Zürich stattfindet, wurde nun ausgebaut: Nebst dem regulären Battle, an dem heuer das Zürcher «Volkshaus» gegen das Engadiner «Chesa Salis» sowie die Vorjahres-

sieger «La Salle» gegen das «Quai 61» antritt, gibt es einen Vegi-Battle («Tibits» versus «Cookies Cream» aus Berlin). Und neu konnte der Verein für die Benefiz-Gala, für die es noch wenige Plätze gibt, gar zwei Spitzenköche gewinnen: die je mit 17 GM-Punkten ausgezeichneten Köche Antonio Colaianni vom Restaurant Mesa und Jan Leimbach vom Restaurant Meridiano im Kursaal Bern.

## Spitzenkoch Unentgeltliche Teilnahme

**Jan Leimbach, Sie treten am 10. November anlässlich des Zürcher Kitchen Battle gegen Antonio Colaianni vom Restaurant Mesa an. Nervös?** Eine gewisse Anspannung verspüre ich schon. Ebenso mein Vierer-Team, das mich begleiten wird. Dass wir nicht wissen, was uns erwartet, ist für uns Köche alles andere als alltäglich. So gesehen bildet dieser Anlass schon eine echte Herausforderung. Aber eine, auf die ich mich sehr freue.

**Es gehört zum Konzept des Kitchen Battle, dass Sie einen**

**Einkaufskorb mit Inhalt unbekannt erhalten. Wie bereiten Sie sich vor?** Am besten gar nicht (lacht). Wir werden vor Ort gucken, was drin ist, unser ganzes Wissen abrufen und etwas Schönes auf die Teller zaubern.

**Beobachten Sie zurzeit genau, was und wie Ihr Mitstreiter Antonio Colaianni kocht?** Nein, ich betrachte ihn ja nicht als Konkurrenz, sondern als guten Kollegen. Wer gewinnen wird, ist nicht nur Geschmack-, sondern aus meiner Sicht auch Nebensache. Es



Engagiert: «Meridiano»-Küchenchef Jan Leimbach. zvg

geht hierbei um den karitativen Aspekt. Colaianni und mich hat diese hochmotivierte Organisa-

tion so beeindruckt, dass unsere unentgeltliche Teilnahme Ehrensache war.

**Sie haben eben erst die Nachfolge von Markus Arnold im «Meridiano» in Bern angetreten. Ihr Resümee?** Noch sind wir in der Aufbau-phase, aber die Gäste sind zufrieden, wir als Team sind zufrieden. Für mich war es jedoch eine Umstellung von Hotellerie auf Restauration. Hier im «Meridiano» wechselt das Speiseangebot seltener, dafür kann ich die Gerichte laufend optimieren. fee



Finale Teams: «Wein&Sein» (l.) und «Kain&Gabel».



Nicht nur die Jury, auch die Gäste urteilten über das Essen. www.cuisinesansfrontieres.ch

ANZEIGE

igeo

**Besuchen Sie uns!**  
Halle 1.2 | Stand A 39

Der Gastro-Marken-Lieferant | unabhängig seit 1916.

qualität dieankommt

Ein grosses Wort, ein sicherer Pistor-Wert.

**pistor**

www.pistor.ch