

Online-Ausgabe

Berner Zeitung AG  
3001 Bern  
031/ 330 31 33  
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 374'000  
Page Visits: 3'288'299

**Online lesen**

Themen-Nr.: 581,010  
Abo-Nr.: 1095625

## «Wer nicht improvisieren kann, ist kein Koch»

Von Sibylle Hartmann

Aktualisiert vor 56 Minuten

An der zweiten Ausgabe des Kitchen Battle im Stufenbau Ittigen konnten das Team von Dave Wälti den Titel verteidigen. Der Berner Koch über den knappen Sieg, die Wichtigkeit des Amuse Bouche und warum sich das Team ein Jahr lang nicht gesehen hat.



1/3

Das Team von Dave Wälti (2.v.r.) konnte seinen Titel verteidigen, obwohl sie seit dem letzten Battle nicht mehr zusammen gekocht haben.

Bild: Jonas Mendler/ zvg

Herzliche Gratulation zum Sieg vom Samstag beim Kitchen Battle. War es Euer Ziel, den Titel zu verteidigen oder kam der Sieg eher überraschend?

Dave Wälti:

Wir sind keineswegs mit dieser Erwartung hingegangen, sondern haben einfach Vollgas gegeben. Wir haben seit dem letzten Kitchen Battle nie mehr zusammen gekocht und so sassen die Abläufe nicht mehr ganz so gut. Deshalb war es umso schöner, dass wir wieder gewonnen haben. Es war hervorragende Teamarbeit.

Womit habt ihr die Jury deiner Meinung nach überzeugt?



Online-Ausgabe

Berner Zeitung AG  
3001 Bern  
031/ 330 31 33  
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 374'000  
Page Visits: 3'288'299

Online lesen

Themen-Nr.: 581.010  
Abo-Nr.: 1095625

Es war sehr knapp. Nach dem Jury-Urteil lagen wir hinten, beim Publikum haben wir letztendlich den entscheidenden Gang gewonnen. So konnten wir das Battle gegen das Team von & Söhne, die absolut auf dem gleichen Niveau gekocht haben, mit nur fünf Punkten Vorsprung für uns entscheiden. Unser Motto war: «Alles oder nichts». Wir konnten vor allem mit dem Amuse Bouche, einer Kichererbsen-Variation mit Essig-Gemüse und Gartenkräuter, punkten.

Habt ihr von den Erfahrungen vom letzten Jahr profitieren können?

Auf jeden Fall. Deshalb wussten wir, dass es wichtig ist, das Publikum bereits mit dem Amuse Bouche auf unsere Seite zu ziehen. Und das ist uns gelungen, es war der perfekte Start.

Und die anderen drei Gänge?

Beim Dessert, einer Variation von Schokolade mit Caramel und Baumnüssen, haben wir uns aus der Sicht der Jury etwas zu sehr ausgelebt, einige aus dem Publikum waren ein wenig überfordert. Dennoch gingen diese Punkte zum Glück an uns. Ansonsten waren wir sehr zufrieden und konnten auch mit dem klassischen Hauptgang, einem Lammgigot-Braten mit Pastinakenpüree und Essigzweibeln an einer Lammsauce mit geschmorten Lammwürfelchen und Brie, punkten.

Was ist das Spezielle daran, wenn man die Zutaten erst am Morgen erfährt und aus dem Stegreif ein 3-Gang-Menu kreieren muss?

Improvisieren muss man immer. Und wer sich mit den vorhandenen Zutaten in einer Küche nicht zu helfen weiss, ist kein Koch. Aus dem Warenkorb mit 13 Zutaten ein ganzes Menu zu kreieren, ist dennoch eine Herausforderung. Man muss einfach flexibel sein, vieles zeichnet sich erst während des Kochens ab.

Wie fühlt es sich an zu kochen, wenn einem die Gäste über die Schulter schauen und es sogar eine Live-Übertragung gibt?

Es hat Spass gemacht und uns angespornt. Das Interesse war riesig. Die Leute haben ihre Handys und Digicams gezückt, waren richtig neugierig und stellten viele Fragen. Es ist schön, wenn die Leute nicht nur zum Essen kommen, sondern sich auch für den Prozess in der Küche interessieren.

Was ist der Reiz an diesem Anlass im Vergleich zu anderen Koch-Wettbewerben?

Ich war anfangs letzte Woche in Wien an einem Contest. Am Kitchen Battle mag ich den karitativen Grundgedanke und wende sehr gerne all meine Freizeit für solche Anlässe auf.

Wo arbeiten Sie aktuell, wenn Sie sich nicht gerade mit anderen Köchen duellieren?

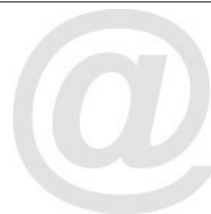
Zur Zeit bin ich als Sous-Chef bei Ragaz Catering tätig.

Sie haben vorhin erzählt, dass sich die Team-Mitglieder seit dem letzten Battle gar nicht mehr gesehen haben. Waren Sie im vergangenen Jahr auf Reisen?

Ja, ich habe in London ein Stage absolviert, wo ich zwar gratis gearbeitet habe, aber dafür umso mehr lernen konnte. Danach war ich in New York und Kanada, um mir neue Gastrokonzepte anzuschauen. (Bernerzeitung.ch/Newsnet)

Datum: 20.10.2014

# BERNER ZEITUNG **BZ**



Online-Ausgabe

Berner Zeitung AG  
3001 Bern  
031/ 330 31 33  
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 374'000  
Page Visits: 3'288'299

**Online lesen**

Themen-Nr.: 581,010  
Abo-Nr.: 1095625

Erstellt: 20.10.2014, 16:14 Uhr

ANHANG: Bildstrecke



2/3

Beim Battle im Stufenbau in Ittigen konnten die Gäste den Köchen über die Schulter schauen.

Bild: Jonas Mendler/ zvg



3/3

Der 26 - jährige Berner Dave Wälti arbeitet aktuell als Sous - Chef bei Ragaz Catering und hat sich im letzten Jahr in London, New York und Kanada weitergebildet.

Bild: Jonas Mendler/ zvg