



bz Basel
4051 Basel
061/ 555 79 79
www.bzbasel.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 12'233
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 581,010
Abo-Nr.: 3003699
Seite: 23
Fläche: 65'492 mm²



Die Vorjahressieger, «Les Gareçons», werden versuchen, ihren Sieg zu verteidigen.

MARTIN ZELLER

Spitzenköche im Duell

Kitchen Battle Harte Regeln, hoher Zeitdruck - und alles für den guten Zweck

VON STEPHANIE BRÜCKNER

Punkt zehn Uhr. Für die zwei Teams heisst es antreten. Gegenüber stehen sich acht Köche - vier vom Restaurant Rhyark, die gegnerischen vier vom Restaurant 8 der Merian-Iselin-Klinik. Das erste Duell des diesjährigen Kitchen Battles kann beginnen. Der dreitägige Wettkampf wird von der Hilfsorganisation «Cuisine sans Frontières» organisiert. Dabei kommt der gesamte Erlös des diesjährigen Kitchen Battles vollumfänglich dem Ausbildungsprojekt des Hilfswerks am Rio Napa in Ecuador zugute.

1040 Teller für 130 Gäste

Das Konzept des Kampfes ist einfach: In zwei Halbfinals treten jeweils zwei Teams gegeneinander an. Gestern startete der erste dieser beiden mit der Präsentation des Warenkorbs. Beiden Teams werden Zutaten zur Verfügung gestellt, aus denen sie je vier Gänge für 130 Personen zaubern müssen: ein Amuse-Bouche, eine Vorspeise, ein Hauptgang und ein Dessert.

Zwei Stunden dürfen die Teams verwenden, um sich zu beraten und einen Menüplan zu erstellen. Die Schwierigkeit dabei ist, dass beide Teams alle Zutaten mindestens einmal verwenden müssen. Das Resultat lässt sich jedoch

sehen. Team «Rhyark» setzt auf Knäckebrot, grüne Selleriecrème und geräucherter Mutschli als Amuse-Bouche, während Team «8» Tortellini mit Kalbsleber, Pastinaken und Sherry Mutschli anbietet. Bei der Vorspeise servieren beide Teams die Lachsforelle, zur Hauptspeise wird es Kalbsschulter mit verschiedenen Beilagen geben. Zum Dessert servieren die «Rhyark»-Köche Schokoladen-Panna-Cotta, karamellisierte Banane, Sherry-Essig Vinaigrette und Mandel Crunch. Team «8» kontern mit einem Caramel Eclair und einem Bananen-Limetten-Coulis.

Nach Einreichung des Menüplans geht es ans Kochen. Waschen, schälen,



bz Basel
4051 Basel
061/ 555 79 79
www.bzbasel.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 12'233
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 581,010
Abo-Nr.: 3003699
Seite: 23
Fläche: 65'492 mm²

schneiden, raffeln, braten, rühren, pochieren, fermentieren: In der Küche herrscht Hochbetrieb. Schweissperlen glänzen auf den Stirnen der Köche. Alle arbeiten höchst konzentriert und sorgfältig. Denn innerhalb weniger Stunden gilt es, ein kulinarisches Meisterwerk zu kreieren, um den Gast zu überzeugen. 1040 Teller werden an jedem Abend in der Markthalle serviert. Denn jeder Gast probiert jeden Gang beider Teams.

Nach jedem Gang wird mithilfe farbiger Kärtchen der Sieger bestimmt. Die Wertung wird durch eine fünfköpfige Jury vervollständigt, die je fünf Punkte pro Team vergeben darf. Die Sieger des ersten Halbfinals treten am Samstag gegen die Sieger des zweiten Halbfinals an. Dieser findet heute Abend statt. Es messen sich die Vorjahressieger «Les Gareçons» und die Köche des Restaurants Schloss Binningen.

Sieg ist Nebensache

Das wichtigste an der Sache sei jedoch nicht der Sieg, erklärt der Küchenchef des Restaurants 8, Sebastian Diegmann: «Die Teilnahme am Kitchen Battle macht uns grossen Spass und bringt Abwechslung in unseren Alltag.» Ganz im Sinn: En Guete für en guete Zweck.

CUISINE SANS FRONTIÈRES

Projekt am Rio Napa

2015 startete «Cuisine sans Frontières» ein Ausbildungsprojekt für die Indigenas am Rio Napa in Ecuador. Da viele Indigenas durch die Abholzung des Regenwaldes ihre Lebensgrundlage verlieren, bietet ihnen «Cuisine sans Frontières» eine alternative Ausbildung an. Da die Region einen immer stärkeren Tourismus betreibt, setzt das Projekt dort an: Die «Cuisine sans Frontières» veranstaltet Kurse, die die Indigenas zu Gastgebern ausbilden. So bietet sich den Absolventen die Möglichkeit, entweder mit eigenen Angeboten im Tourismus Anschluss oder in einer der grösseren Städte der Region eine Arbeitsstelle zu finden.