

Dieses Team kocht ausgezeichnet



Das siegreiche Trio (von links): Tobias Marbet, Martin Stadelmann und Christina Willi Wyniarsky.

LUZERN - Spitalküchen haben nicht den besten Ruf. Zu Unrecht, wie sich am Luzerner Kantonsspital jetzt zeigt: Drei seiner Köche haben sich für eine Weltmeisterschaft qualifiziert.

04. April 2017, 05:00

Christian Peter Meier

christian.meier@luzernerzeitung.ch

Kürzlich im Restaurant des Luzerner Kantonsspitals (Luks): Vier Personen mit unterschiedlichen Verpflegungsvorlieben haben sich zum Mittagessen getroffen. Sie wählen: eine Bratwurst mit Pommes frites, ein veganes Spargelrisotto, Riesencrevetten auf Salat und ein Erdnusscurry. Die zufällige Auswahl illustriert die hier gebotene Vielfalt. Allen am Tisch scheint es zu schmecken.

Das kommt nicht von ungefähr. Die Verpflegung der Patienten, Mitarbeiter und Gäste am Luks ist hochwertig – was vor kurzem quasi amtlich bestätigt wurde: Denn dieser Tage haben drei der Luks-Köche die sogenannte Swiss SVG Trophy gewonnen, also den Schweizer Kochwettbewerb für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie.

Auf den Tisch kam ein «Traum aus Kalb und Rind»

Das siegreiche Trio besteht aus Martin Stadelmann (35), Christina Willi Wyniarsky (36) sowie Tobias Marbet (30) und darf nun 2018 als offizielle Vertretung des Schweizer Kochverbands an die Weltmeisterschaft nach Luxemburg



reisen. Gewonnen haben die Luzerner Köche übrigens mit einem Dreigänger, der in viereinhalb Stunden für 80 Personen vorzubereiten war. Laut dem Fachmagazin «Salz & Pfeffer» überzeugten sie die Fachjury unter anderem mit einem «Traum aus Kalb und Rind». «Man hat gemerkt, dass das Gewinnerteam viel trainiert hatte», zitiert das Blatt den Chefjuror. Insider erstaunt dies wenig. Denn hinter den drei Köchen steht ein Mann, der den kulinarischen Wettkampf liebt: Daniel Gehrig (42), Leiter der Gastronomie und der Hotellerie am Luks. Zwischen 2008 und 2012 war er selber Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft. Auch heute noch nimmt er in der Freizeit ab und zu an einem Kochwettbewerb teil. Und er ermuntert eben auch sein Team, sich zwischendurch an Wettkämpfen zu messen und zu beweisen. Entsprechend kann er im Namen des Luks noch auf andere erworbene Branchenpreise verweisen – so arbeitet am Luks mit Franziska Meier eine der besten Diätköchinnen der Schweiz.

Kantonsspital Rund 120 Personen aus 26 Nationen sorgen am Kantonsspital Luzern (Luks) für ein breites kulinarisches Angebot. Sie bereiten täglich bis zu 1800 Mahlzeiten für Patienten zu. Über Mittag verpflegen sich ausserdem rund 2200 Mitarbeiter im Personalrestaurant, das übrigens auch Externe willkommen heisst. Damit ist die Luks-Küche die grösste der Zentralschweiz. Und eine der vielfältigsten, wie Fabian Gut versichert. Der Qualitätsmanager am Luks verweist auf nicht weniger als 26 verschiedene standardisierte Kostformen, die am Luks ständig erhältlich sind. mehr »

Diesen Weg gegangen ist auch Martin Stadelmann aus dem Siegerteam. Jahrelang wirkte er in Küchen von Fünf-Sterne-Häusern. «Doch irgendeinmal habe ich mich für geregelte Arbeitszeiten, für ein Privatleben neben dem Job entschieden», sagt Stadelmann. Darum hat er sich beim Luks beworben. Der Sieg der Swiss SVG Trophy bringe ihm natürlich persönliche Genugtuung. «Doch mindestens ebenso sehr freue ich mich für das Luzerner Kantonsspital.»