

Wettkampf gegen die Zeit: Plattform für Superleistungen

Die Kocharena ist ein Publikumsmagnet. 25 Teilnehmer wagten sich diesmal in den Ring und holten 9 Gold-, 13 Silber- und 3 Bronzemedailien. Die elf Teilnehmer des «DCT European Culinary Center» gaben der Arena einen internationalen Touch. Reportage von Marc Benedetti.



Beobachtet von Jury und Publikum: Küchenchef Gianluca Comai aus Minusio (Silber) in der Kocharena. Comai richtet im Schlusspurt des Wettkampfs sein Gericht aus Fisch und Gemüse an. Der Tessiner ist einer der Finalisten des im November stattfindenden Swiss Culinary Cups.



Claudio Dommann, Lernender Art Deco Hotel Montana (LU)...



Die Südkoreanerin Son Hyo Jung (DCT Vitznau) in Aktion.



... holt mit seiner glasierten Kalbsschulter Goldmedaille.



Christiane Duran Pani aus Mexiko im Wettkampffieber.



Panagiotis Pouloupoulos, Zürich, mit Moderator Pierre Sager.



Gesamtsieger der Kocharena: Luigi Gandola, Küchenchef aus Como, mit Norbert Schmidiger vom Kochverband (l.) und Jurychef Franz Jonke.



Alexander Nussbaum, «Baur au Lac», Zürich, richtet sein Werk an ...



... dreifarbige Lasagne mit Zander, Jakobsmuscheln und Spargeln.



Wladimir Sterngold (r.), Gold, mit DCT-Kochlehrer Patrick Diethelm.



Grosses Interesse: Zuschauer fotografieren fertige Gerichte.

Kocharena-Moderator Pierre Sager ist begeistert

expresso Pierre Sager, Sie moderieren schon zum dritten Mal die ZAGG-Kocharena. Was fasziniert Sie daran?
Für mich als Kochfachlehrer ist es eine tolle Weiterbildung. Ich lerne neue Produkte aus fremden Ländern kennen und kann Musterchen probieren, wie heute «Tintenfischravioli» oder Kalamata-Olivenjus.



Pierre Sager

expresso Wird es Ihnen nie langweilig nach all den Jahren?

Nicht eine Minute. Langeweile gibt es nicht in der Kocharena. Die jungen Leute, die kochen, ihre Ideen für neue Gerichte und der grosse Publikumsaufmarsch motivieren mich immer wieder.

expresso Sie sind ein toller Showmaster. Woher nehmen Sie alle diese Ideen als Moderator?

Als Lehrer bin ich das natürlich gewöhnt. Aber schon mein Vater hatte dieses Talent. Ich bringe ganz spontan in kurzer Zeit rüber, was ich beim Kochen sehe.

Pierre Sager ist Berufsschullehrer an der Gewerblich-Industriellen Berufsschule Bern. Er ist in Luzern aufgewachsen.