

EXPRESS

Die Prodega-Zeitung

ANNA HOFMANN

Küchenschlacht für einen guten Zweck

Seite 6



 **PRODEGA**

2

- 1 Anna Hofmann in den Räumlichkeiten von Cuisine sans frontières in Zürich.
- 2 Sie hat gut lachen: Dank den Kitchen Battles kann Geld für die Csf-Projekte gesammelt werden.

«Wir möchten Konflikte lösen und die Gemeinschaft fördern.»

von den tollen Gerichten probieren können.

Die Gäste bezahlen 150 Franken für ein 8-Gang-Menü samt Apéro und Mineralwasser. Wieviel Geld konnten Sie so einnehmen?

Seit dem ersten Kitchen Battle 2009 in Zürich haben wir über 100 solche Battles in Bern, Luzern, Zürich und auch schon in Basel durchgeführt. In den vergangenen Jahren haben wir jeweils rund 150 000 Franken eingenommen. Dies ist nur möglich dank ganz vielen Sponsorinnen und Sponsoren, die uns grosszügig mit Lebensmitteln, Getränken und Infrastruktur unterstützen und unzähligen Freiwilligen, die sich engagieren. Dafür möchten wir uns auch an dieser Stelle ganz herzlich bedanken!

Was machen Sie mit dem Geld?

Es fliesst in die Projekte von Cuisine sans frontières. Diese haben stets einen gastronomischen Kern, etwa eine Cafeteria für Frauen in einem Flüchtlingslager im Libanon, ein Imbissstand in Kolumbien, um Jugendliche von der Drogenkriminalität abzuhalten, oder eine gastronomische Ausbildung für Indigene in Ecuador. Übergeordnet geht es bei allen Projekten darum: Cuisine sans frontières bittet zu Tisch, um Konflikte zu lösen und Gemeinschaft zu fördern.



Unter anderen folgende Teams: Kochkunstteam des Cercle Bern, Kochkunstteam des Cercle Luzern, Weincafé Klösterli in Bern, ein Gastro-team aus dem Labor Inklusion von Blindspot in Bern, die Restaurants Drei Stuben in Zürich und Spitz in Zürich. Den veganen Abend in Zürich bestreiten Nomads aus Zürich und Colorz aus Bern.

Wer sitzt in der Jury?

Die fünfköpfige Jury wird pro Abend jeweils von den lokalen, ehrenamtlichen Organisationskomitees zusammengestellt. Sie besteht aus spannenden Persönlichkeiten aus Gastronomie, Politik, Sport und Kultur, denen es Freude bereitet, an so einem Abend dabei zu sein. Die Jury ist keine Fachjury wie an einem Kochwettbewerb, sondern es

geht darum, ein persönlich gefärbtes Gesamturteil zum Abend abzugeben.

Was motiviert die Teams und Jury-Mitglieder?

Die Kochteams schätzen die Möglichkeit, vor Publikum und damit einmal in einer anderen als der gewohnten Umgebung zu kochen. Zudem ist es ihnen wichtig, sich mit ihrem Können für einen guten Zweck einzusetzen – das geschieht ehrenamtlich nota bene.

Wie viele Menschen werden pro Anlass bekocht?

Pro Abend essen 150 Gäste am Kitchen Battle und die Teams kochen immer noch einige Teller mehr, damit auch die vielen Freiwilligen, die als Servicekräfte oder Kameraleute im Einsatz sind,

1



ANNA HOFMANN

Alter: 42

Lieblingsmenü: Melanzane alla parmigiana

Lieblingsküche: italienisch, orientalisch

Das mag ich gar nicht: Zu viel Knoblauch in Gerichten

Hobbys: Freundinnen und Freunden Restaurant-Tipps geben, Naturweine entdecken, Kochen für Freunde und Familie, Romane lesen, mich bewegen

cuisinesansfrontieres.ch
kitchenbattle.ch

Persönlich

Kampf der Kochlöffel

Kochen für einen guten Zweck – so lassen sich die Kitchen Battles beschreiben, welche auch dieses Jahr wieder in Bern (19.–21.10.), Luzern (10.–12.11.) und Zürich (16.–18.11.) stattfinden. Anna Hofmann, Geschäftsleiterin von Cuisine sans frontières, über die friedlichen Absichten hinter den Küchenschlachten.

Wer erfand den Kitchen Battle?

Er ist eine Idee von Tom Gfeller und Ivo Müller, zwei früheren Vorstandsmitgliedern des gemeinnützigen Vereins Cuisine sans frontières. Sie hatten bei ihrem Projekteinsatz 2007/08 in Kolumbien nach Möglichkeiten gesucht, Geld für die Projekte von Cuisine sans frontières zu sammeln. Als Köche und Betreiber von Gastronomie-Betrieben lag es auf der Hand, eine Benefizveranstaltung mit Kochen als zentralem Element zu entwickeln.

Wie funktioniert ein Kitchen Battle?

Jeden Tag kochen zwei Restaurant-Teams vor Publikum ein Vier-Gang-Menü aus einem Warenkorb, dessen Inhalt sie erst

am gleichen Tag erfahren. 150 Gäste pro Abend essen die Gerichte beider Teams und geben nach jedem Gang ihre Stimme für dasjenige Team ab, dessen Kreation ihnen besser geschmeckt hat. Zusammen mit einer fünfköpfigen Jury kürten die Gäste am Ende des Abends das Siegerteam. Mitmachen ist aber eindeutig wichtiger als gewinnen, denn gekocht wird für einen guten Zweck: zur Finanzierung der Projekte von Cuisine sans frontières.

Und was wollen Sie mit diesen Küchenschlachten erreichen?

Einerseits ist der Kitchen Battle als Benefizveranstaltung sehr wichtig, um unsere weltweiten gastronomischen

Projekte finanzieren zu können. Andererseits ist er für uns eine tolle Möglichkeit für den direkten Austausch mit unserer Community. Unsere Mitglieder, Spender und Spenderinnen sowie Gastronomen und Gastronominnen sind als Gäste, Kochteams oder ehrenamtliche Helfer und Helferinnen mit dabei und erfahren aus erster Hand, welche Projekte Cuisine sans frontières mit dem Geld umsetzt, das an den Kitchen Battles gesammelt wird. Zudem erleben die Gäste das, was wir auch in unseren Projekten tun: Wir bringen Menschen in einen Austausch am Tisch und fördern die Gemeinschaft.

Welche Kochteams treten dieses Jahr gegeneinander an?

Text: Susanne Stettler Fotos: Christoph Kaminski