

Gemeinsam zum Sieg:

Die Familie Bolli am Kitchen Battle

Als der Anruf von Christian mit der Anfrage zur Teilnahme am Kitchen Battle kam, musste ich nicht lange überlegen, ob oder mit wem ich teilnehmen möchte! Und das schönste: Die Kinder und das Grosskind sagten ohne Zögern zu. Kein Abwägen, kein «mal schauen», einfach: Wir sind dabei.



• TEXT: EMIL BOLLI; BILDER: ZVG.

Zwei Monate vor dem Anlass mussten wir die Aufgaben verteilen und die Rollen waren schnell klar:

Gian-Emil, der jüngste im Bunde, kümmerte sich um den Appetizer, Manuela, die jüngste Tochter um die Vorspeise, Andrea die älteste Tochter übernahm den Hauptgang und Emil

jun. der mittlere der drei Geschwister, das Dessert. Und Emil sen.? Der war alles gleichzeitig: Koordinator, Antreiber, Ruhepol oder anders gesagt der «Gib, heb, zünd».

Erste Ideen wurden gesammelt. Die Herausforderung war jedoch, dass der Warenkorb mit den Pflicht-Zutaten erst am Wettkampftag bekanntgegeben werden. Mit einer Handvoll Utensilien starteten wir in der Berner Reithalle ins Abenteuer. Nach einem Begrüssungskaffee und der Besichtigung der Infrastruktur kam er dann: der Warenkorb, mit den Zutaten, die im Menü zwingend vorkommen mussten. Wir verteilten die Lebensmittel auf die Gänge und kreierte Ideen zu den Gerichten. Einige Komponenten passten perfekt in den Plan. Andere forderten kreative Lösungen.

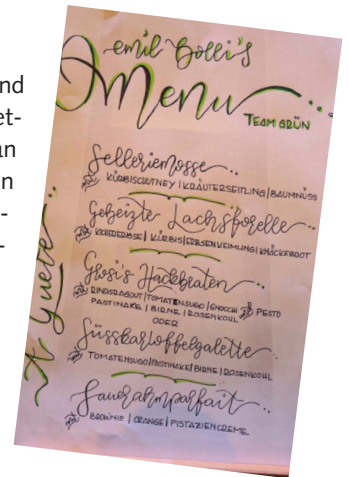
Amuse-Bouche von Gian-Emil: Feinschliff auf kleinstem Raum

Für mich begann das Abenteuer im Miniaturformat und mit maximaler Präzision. Ein Haufen Sellerie, der zu filigranen Scheiben und einer delikaten Mousse verarbeitet werden wollte. Dazu der Kräuterseitling, der erdige Akzente setzte und das Kürbis-Chutney, welches geschmacklich nicht zu dominant werden durfte. Und alles für 150 Teller. Schon etwas beindruckend.



Das Amuse-Bouche von Gian-Emil, Lernender im ersten Lehrjahr, wird angerichtet.

Alle arbeiteten konzentriert, schnell, und im Takt und ich mittendrin, war es etwas viel? Egal, ich hatte gute Hilfe an meiner Seite und so fügte ich mich in die Arbeit ein. Beim Anrichten funktionierten wir effizient und mit viel Fingerspitzengefühl. Dann der Moment, das fertige Amouse-Bouche vor uns, wie eine kleine Harmonie. Sellerie, Pilz und Kürbis performten ihr Solo und ich dachte: «Ja, das ist jetzt echt gelungen.»



Vorspeise von Manuela:

Lachsforelle und Erbsenpüree auf Messers Schneide

Ich setzte bei der Vorspeise auf eine elegante, nordisch inspirierte Vorspeise rund um die Lachsforelle. Als Privatköchin von drei hungrigen Löwen (manche würden es Hausfrau nennen) hatte ich schon länger nicht mehr so viele Fische filetiert. Nach dem ersten Filet kam das Gefühl zurück, die Handgriffe sassen noch und plötzlich lief alles. Die Vorbereitungszeit verging gleichzeitig wie im Flug und in Zeitlupe.

Wir hatten uns früh entschieden, nach den Amouse-Bouches direkt die Vorspeise anzurichten. Eine weise Entscheidung, wie sich herausstellte, denn bald sah ich, dass mein Erbsenpüree zu knapp kalkuliert war. Und jetzt? Schnell musste Nachschub her. Dank eines gewissen Hochleistungsmixers gelang das Püree in wenigen Minuten. Ohne dieses Wunderwerk hätte der schwarze Teller ziemlich düster ausgesehen. Oder die Vorspeisen eben nicht ganz so elegant wie geplant.

Hauptgang von Andrea:

Handwerk, Erfahrung und ein Hauch Improvisation

Der Warenkorb brachte anspruchsvolle Komponenten: Skirt Steak, Schweinsleber und damit die Basis für einen Hauptgang mit Herausforderung. Unser erster Gedanke war Hackbraten, denn Emil sen. hat darin viel Übung und Erfahrung. Dazu ein kleines Ragout mit seiner wunderbaren Sauce. Als Beilage planten wir eine Kartoffelroulade mit Pesto sowie Rosenkohl auf einem Pastinakenbeet mit Birnenpüree. Das schien uns geschmacklich stimmig, passend und zeitlich machbar. Klassisch? Ja. Einfach? Keineswegs. Ein paar Hürden galt es zu bewältigen: ein Fleischwolf mit fehlendem Stössel. Doch warum nicht gleich die grossen Pastinaken dafür zweckentfremden? Neue Küche, neue Challenge, ganz wie bei den unzähligen Caterings, die unsere Erfahrung geprägt und gestärkt haben. Unsere Prämisse war auch diesmal klar: Die Teller müssen heiss serviert werden. Gut, dass Emil jun. rechtzeitig bemerkte, dass dafür auch der Tellerwärmer eingesteckt werden musste. Das Anrichten klappte dann wie am Schnürchen, echtes Teamwork, zügig und dennoch ruhig.



Der Hauptgang wird von einem Jurymitglied als bester «Grosis Hackbraten» bezeichnet, den er je gegessen habe.



Die grosszügig ausgestattete Küche in der Berner Reithalle bot eine beeindruckende Kulisse.

Dessert von Emil jun.: Planung trifft auf Realität

Für das Dessert entschied ich mich schon im Vorfeld für Komponenten, die schon seit Jahren zu den Signatur-Rezepten von Emil sen. zählten, und die ich aus dem Ofen kannte. Denn auch wenn ich gerne ausprobieren und etwas Neues wagen, bin ich schon zu lange nicht mehr in der Küche tätig und kann nicht mit Routine auftrumpfen. Die positive Überraschung bei der Warenkorbbekanntgabe: Viele der geplanten Zutaten, wie zum Beispiel die Baumnüsse, fanden sich tatsächlich im Warenkorb.

Während der Herstellung der Komponenten kamen noch einige Ideen dazu und da noch etwas Zeit bis zum Anrichten war, konnten wir die Ideen umsetzen und so dem Dessert noch einige kleine Details hinzufügen, was ein komplettes Gedicht ergab.

Die Spannung vor dem Urteil

Nach getaner Arbeit blieb ein kurzer Moment zum Durchatmen. Waren wir schon Sieger? Nein. Aber wir waren heil durchgekommen, das war bereits ein kleiner Triumph. Dann der Moment der Punktvergabe. Vorab der Hinweis: Es werde eng. Spannung aufbauen, das können sie, die Organisatoren vom Kitchen Battle, einem Projekt von Cuisine sans Frontières.

Von der Jury erhielten wir zwei von fünf möglichen Wertungen, also zehn Punkte auf unser Konto. Die zehn Publikumspunkte fürs Dessert gingen an das Team des Kursaals. Für unseren Hauptgang gab es zehn Punkte. Das Lob des Metzgers aus der Jury, es sei der beste «Grosis Hackbraten», den er je gegessen habe, freute uns ganz besonders. Und dann «Trommelwirbel», zehn Punkte für unsere Vorspeise. Wer schnell genug rechnen konnte, wusste: Das reicht! Was für ein Gefühl.

Was bleibt, ist mehr als ein Ergebnis. Für Gian-Emil ein prall gefülltes Erfahrungskonto. Manuela war beeindruckt von der starken Teamleistung und dem Zusammenhalt. Für Andrea war dieses aussergewöhnliche Format eine bereichernde Erfahrung. Für Emil jun. ein wei-

terer gemeinsamer Meilenstein als Familie. Und für Emil sen. vor allem eines: Stolz. Nicht nur auf das Resultat, sondern auf die Teamarbeit, die Harmonie und das gemeinsame Durchziehen. Der Sieg? Das i-Tüpfelchen.

Danke sagen – aber bitte mit Applaus

Ein Abend wie dieser fällt nicht vom Himmel, er wird organisiert, ermöglicht, begleitet. Und deshalb möchten wir von Herzen Danke sagen. Ein riesiges Dankeschön geht an Christian und John und Cuisine sans Frontières für die Anfrage und die Möglichkeit, Teil dieses wunderbaren Projekts zu sein. Ein ebenso grosser Dank geht an unsere geschätzten «Gegner», das Team um Steffen Schneider vom Kursaal in Bern. Ihr wart fair und habt das Battle bis zum letzten Teller hochgehalten. Der wichtigste Dank aber gehört den unzähligen Freiwilligen. Denjenigen, die vor den Kulissen mit einem Lächeln serviert, erklärt und eingeschmückt haben. Und ebenso denen, die hinter den Kulissen geschleppt, gespült und improvisiert haben. Sollte in den kommenden Jahren jemand von Ihnen angefragt werden: Nicht zu lange überlegen, einfach machen. Es ist für eine gute Sache und es könnte – mit ziemlich hoher Wahrscheinlichkeit – richtig gut werden.



Die Familie Bolli gewann das Kitchen Battle (v.l.): Emil jun., Gian-Emil, Emil sen., Andrea und Manuela.