



Olympiasilber für Chefköchin aus Kilchberg

Pasta-Königin Zwischen dem 2. und dem 7. Februar schwangen in Stuttgart 54 Teams aus aller Welt die Kochlöffel um die Wette. Denn es ging um die prestigeträchtigen Titel an der Internationalen Kochkunst-Ausstellung (IKA), die auch «Olympiade der Köche» genannt wird. Und mittendrin war auch Rebecca Pigoni. Normalerweise sorgt sie als leitende Köchin für das leibliche Wohl im Sanatorium Kilchberg.

Gemeinsam mit acht Mitstreitenden der Schweizer Kochnationalmannschaft gelang Pigoni nun das angestrebte Ziel, mindestens in einer Disziplin eine Medaille zu gewinnen. Medaillen erhalten an der IKA nämlich alle Kochteams, die eine Punktezahl von 90 oder höher erreichen. Dies gelang den Schweizerinnen und Schweizern gleich in beiden Disziplinen, in denen sie am Samstag und am Montag angetreten sind. In der Gesamtwertung über alle Wettkämpfe reichte es damit gar zu Olympiasilber. Mit gleich zwei Goldmedaillen setzte das Team

um Pigoni seiner monatelangen, intensiven Vorbereitung nun das Sahnehäubchen auf. Einmal in der Kategorie «Restaurant of Nations» und einmal in der Kategorie «Chef's Table».

«Müde aber glücklich»

«Die Freude war natürlich riesig», sagt Pigoni nach der Rangverkündigung. Fast genauso gross sei jedoch die Müdigkeit nach den Anstrengungen der letzten Tage, die von viel Trubel und wenig Schlaf geprägt waren.

Das Team hatte sich fast ein Jahr lang auf die anspruchsvollen Gänge vorbereitet. Die Kreationen am entscheidenden Tag bestanden etwa aus Blumenkohlmousse mit Flusskrebssen, veganem Sellerietatar, Schauplatten mit Hecht- und Zanderterrine oder Knospenblättern aus Gemüse. Diese führten die Nationalmannschaft schliesslich auf das kulinarische Podest der Koch-Olympiade.

Ganz zuoberst auf dem Olympiatreppchen durfte zudem die Kochequipe der Schweizer Armee Platz nehmen. In der Kategorie «Community and Military Teams» mit 22 Teilnehmern wurde die Armeeküche der Schweiz gar zur besten der Welt gekürt.

Zora Rosenfelder