

Olympiasiegerin Evelyne Leu: Ihr Motto ist «go big or go home»

Spitzensportler und Köche, die an Wettkämpfen erfolgreich sind, haben viel gemeinsam: Sie müssen in kurzer Zeit Höchstleistungen erbringen. Am Forum der Köche (siehe Kasten) wird Evelyne Leu an einem Podium über dieses Thema diskutieren. Die Schweizer Skiakrobatin über ihre Motivation.

eXpresso Evelyne Leu, letztes Jahr ist Ihnen mit einem tollkühnen Sprung gelungen, wofür Sie über zehn Jahre hart trainiert und gekämpft haben. Was war anders an diesem Tag in Turin?

Es hat einfach alles gepasst, im Kopf wie im Bauch. Ich habe mich nicht unter Druck gesetzt, hatte keine Angst und konnte mich voll auf den Sprung konzentrieren. Das hat es gebraucht für den Sieg.

eXpresso Welche Einstellung muss man haben, um solche Höchstleistungen zu erbringen?

Immer dran bleiben und nie aufgeben. Und aus den Misserfolgen die Lehren fürs Training ziehen. Ich hatte immer wieder meine Krisen.

eXpresso Was hat Ihnen geholfen, aus den Krisen rauszukommen?

Sicher der Wille und die Hoffnung, es zu schaffen. Aber auch viele Gespräche mit meiner Physiotherapeutin, die mich immer wieder aufgepäpelt hat.

eXpresso Ihr Lebensmotto heisst «go big or go home». Können Sie erklären, was das bedeutet?

Entweder gibst du alles oder du kannst gleich zuhause bleiben. Mein Ziel ist es, aufs Podest zu kommen. Mit einem Platz im Mittelfeld gebe ich mich nicht zufrieden.

Wer ist Evelyne Leu?

Steckbrief: Jahrgang 1976, geborene Baselbieterin, wohnt mit ihrem Freund in Mettmenstetten ZH

Beruf: Skiakrobatin in der Nationalmannschaft Swiss-Ski (gelernte Elektromechanikerin)

Nächstes Ziel: an den Olympischen Winterspielen in Vancouver 2010 um Medaillen kämpfen. Homepage: www.evelyneleu.ch



Evelyne Leu beisst auf die Goldmedaille, die sie für die Schweiz an den Olympischen Winterspielen in Turin geholt hat. Die Spitzensportlerin ist am 12. September einer der Promi-Gäste am Forum der Köche.

eXpresso Sie werden am Forum der Köche mit Mitgliedern der Kochnationalmannschaft und der Kochjunioren über Sport und Spitzenküche diskutieren. Freuen Sie sich darauf?

Ja, sehr. Das Gespräch wird sicher interessant. Statt als Gast im Restaurant zu sitzen und nur zu geniessen, kann ich mich einmal mit Spitzenköchen unterhalten.

eXpresso Was würden Sie den Wettkämpfern der Küche gerne für eine Frage stellen?

Mich interessiert, wie das Qualifikationsverfahren für die Nati läuft. Gibt es Ausscheidungen, Zusammenzüge wie im Spitzensport?

eXpresso Könnten Sie sich vorstellen, selbst einmal in der Gastronomie zu arbeiten?

Wahrscheinlich wäre ich nicht sehr geeignet. Die Gastronomie ist mit viel Stress verbunden und es

muss sehr schnell gehen, da hätte ich Mühe. Ich bewundere aber die Leistungen der Berufsleute in Küche und Service.

marc.benedetti@gastroneus.ch

Wettkampf

«gusto08»: Kochbuch mit Junioren-Kochnati

Lernende im zweiten und dritten Jahr können sich jetzt für den Lehrlingskochwettbewerb «gusto08» anmelden. Die ersten Preise sind Stages in Südafrika, Südtirol und Gstaad. Neu kommen alle Finalisten zu einem tollen Auftritt in einem Kochbuch mit der Schweizer Jugendnati. www.gusto08.ch

Walliser in Bangkok

Die Kochkunstmannschaft Rhoneköche nimmt am internationalen Wettbewerb «Culinary Challenge» vom 5. bis 8. September in Bangkok teil. Unter der Leitung von Jörg Walter, Küchenchef des Ferienart Resort & Spa in Saas Fee, werden die Köche ein Buffet für 40 Personen produzieren. Dieses wird nach der Schau vom Publikum verzehrt. Nicht fehlen dürfen dabei Walliser Produkte wie Lamm, Aprikosen, Roggenbrot, aber auch der Wein.



Die Rhoneköche zeigen Kochkunst in Bangkok: zum Beispiel mit einer Kaltschale aus Walliser Aprikosen.

Forum der Köche: Der nationale Event der Kochprofis

Workshops zu aktuellen Gastrotrends, berufspolitisch brisante Fragen, aber auch viel Spass, gutes Essen und Networking: Das alles bietet das diesjährige Forum der Köche. Der Hauptevent des Schweizer Kochverbands steigt am Mittwoch, 12. September, im Kursaal von Interlaken. Das sind die wichtigsten Aktivitäten:

● **Podiumsgespräch** zur Kochausbildung der Zukunft unter dem Titel «Gute Köche wirds immer brauchen!». Auf dem Podium diskutieren André Jaeger, Dante Tettamanti, Urs Wandeler, Daniela Manser und Patrick Diethelm.

● **Workshops** zu den Themen Transfettsäuren und Allergien.

● **Marktplatz der vier Jahreszeiten:** eine kulinarische Tour de Suisse als Stehlunch serviert.

● **Talkrunde** «Honour to the Best» mit Promi-Gästen aus Sport, Küche und mit dem schönsten Koch der Schweiz, Marcel Odermatt.

Der ganze Tag kostet Mitglieder 130 Franken mit Getränken, Nichtmitglieder 250 Franken.

Infos und Anmeldung beim Schweizer Kochverband in Luzern, Telefon 041 418 22 22, Fax 041 412 03 72, miranda.kuci@unionkochverband.ch. Spätentschlossene können sich noch bis zum 7. September anmelden.