

WALLBACH

Dieses Nachwuchstalent holt die Silbermedaille an der Koch-Olympiade.

von Marc Fischer — az Aargauer Zeitung • 28.10.2016 um 05:30 Uhr



Jean-Michel Wittmer (r.) feiert mit Teamcaptain Norman Hunziker den zweiten Rang an der Kocholympiade in Erfurt. zvg

Jean-Michel Wittmer ist Teil des erfolgreichen Nachwuchs-Nationalteams und blickt auf eine ereignisreiche Koch-Olympiade zurück.

Artikel zum Thema

FESTTAGSMENÜS

■ **Kochen mit der Freiamter Redaktion: Der Fünfgänger «Surprise», zu dem alle etwas beitragen** 27.12.2016



Diese Woche fand in Erfurt die Koch-Olympiade statt. Die Schweiz überzeugte am Anlass, der nur alle vier Jahre stattfindet: Die Nationalmannschaft holte Bronze, die Junioren-Nati gar die Silbermedaille. Teil des neunköpfigen Nachwuchsteams ist auch der 19-jährige Jean-Michel Wittmer aus Wallbach.

Angebote aus ihrer Region

Der Fricktaler hat seine Konditor-Confiseur-Lehre bei der Bäckerei Kunz in Frick abgeschlossen und absolviert dort jetzt noch die Zusatzlehre als Bäcker. Er ist erst seit rund drei Monaten Teil der Junioren-

Nationalmannschaft - und traf dort auf Teamcaptain Norman Hunziker, der seine Lehre ebenfalls in Frick absolviert hat.

Erster internationaler Einsatz

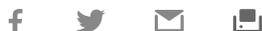
«Ich hatte durch Norman Hunziker von der Nati gehört und habe mich dann einfach beworben», so Wittmer. Danach hat er in Probetrainings überzeugt und wurde per Teamentscheid aufgenommen. «Die Koch-Olympiade in Erfurt war mein erster internationaler Anlass», so Wittmer, «es ging für mich in erster Linie darum, Erfahrungen zu sammeln im Hinblick auf die Weltmeisterschaften in zwei Jahren.» Entsprechend wurde Wittmer dieses Jahr auch noch nicht «in der Box» eingesetzt, wo fünf Teammitglieder kochten. Er war aber in die Menü-Auswahl und die Vorbereitungen involviert - und hätte bei Bedarf als Ersatzpatissier einspringen müssen. Heisst, auch Jean-Michel Wittmer beherrscht die im Wettbewerb präsentierten Dessert-Komponenten wie Ricola-Sponge-Biscuit, Krustenpraliné, Bayrische Vanillecreme, Apfelküchlein oder Milchglace. «Wir haben das Menü immer wieder gemeinsam geübt und verfeinert», so Wittmer.

Nicht nur dank der Silbermedaille - der schwedische Nachwuchs überzeugte die Jury noch mehr - blickt der junge Wallbacher positiv auf die Olympia-Woche zurück. «Ich konnte sehr viel profitieren und auch viele Kontakte knüpfen. Es war aber auch eine anstrengende Woche, Schlaf war Mangelware.»

Verwandtes Thema:

[Kochen](#)

War dieser Artikel lesenswert?



KOMMENTAR HINTERLEGEN



Menu

2 neue Artikel

ARTIKEL ANZEIGEN

Petitia • Der Bestatter

