

# WM-Koch: Kicker rennen mit dunkler Schoggi besser

Emil Bolli sorgt seit 14 Jahren für das leibliche Wohl der Schweizer Fussballstars. Auch an der Weltmeisterschaft in Südafrika im Juni wird der Küchenchef dabei sein. Zum ersten Mal unterstützt ihn dabei seine Tochter Manuela. Warum die 26-Jährige buchstäblich die rechte Hand ist, erklärt sie im Gespräch.



Auch das Fernsehen interessiert sich für Vater und Tochter Bolli. Die stimmige Kulisse des Hotels Sonne Balance in Eich bildet den Hintergrund für einen Beitrag der welschen Fernsehleute.

**eXpresso** Bei Spielern ist die WM vorbei, wenn sie den Fuss brechen. Und wie ist es, wenn Sie wie jetzt die Hand im Gips haben?

**Emil Bolli:** Die Zeit reicht, um wieder fit zu werden. Der Unfall auf dem glitschigen Restaurantboden passierte vor zwei Wochen.

**eXpresso** Nehmen Sie darum Ihre Tochter mit nach Südafrika?

**Emil Bolli:** Nein, aber ich habe in Portugal und Deutschland gesehen, dass man allein an Grenzen kommt. Zwar gilt fürs Betreuersteam je kleiner desto besser, aber die Verantwortlichen des Fussballverbands haben doch eine zweite Person für Südafrika bewilligt.

**eXpresso** Warum braucht es zwei Köche, wenn vorher einer genügte?

**Emil Bolli:** Heute servieren wir in Buffetform und nicht mehr mit Tellerservice. Da braucht es jemanden vorne am Buffet und jemanden, der für den Nachschub sorgt. Vorher war ich allein und fehlte immer irgendwo.

**eXpresso** Warum ist diese zweite Person ausgerechnet die Tochter?

**Emil Bolli:** Ich bin ein Familiemensch (er lacht). Nein, es braucht gewisse Qualitäten und die bringt sie mit. Sie kann sehr gut Englisch, ist perfekt in der Pâtisserie und von der Kommunikation her kennen wir uns bestens.

**eXpresso** Genügt Ihr Englisch denn nicht?

**Emil Bolli:** Für den Hausgebrauch schon, aber in der Küche braucht

es für die genauen Anweisungen die richtigen Wörter, und sie war viel im Ausland. Ausserdem sind die länderspezifischen Dialekte nicht immer sehr gut verständlich für uns.



Die richtige Verständigung ist nicht nur zwischen den beiden Köchen wichtig, sondern auch mit dem südafrikanischen Personal.

## Zur Person:

**Emil Bolli**, geboren am 2.11.1954 in Schwyz, kocht seit 14 Jahren für die Schweizer Nationalmannschaft. Er ist Küchenchef im Hotel Bern in Bern und wohnt in Thun. Seine drei Kinder sind ebenfalls in den Kochberuf eingestiegen, Andrea kochte an Olympia für die Segler und war auch schon mit den Fussball-Junioren auf Auslandsreise. **Manuela Bolli**, geboren am 19.05.1984, hat nach Lehren in der Küche und im Service die Hotelfachschule Thun absolviert und arbeitet seit April im Hotel Sonne Balance in Eich.

**Manuela Bolli:** Es ist sehr wichtig, sich gut erklären zu können. In der Küche hat man nicht viel Zeit zu erklären.

**eXpresso** Nun sind Sie beide während Wochen weg und wissen noch gar nicht, wann Sie wieder heimkommen. Warum lässt der Arbeitgeber Sie gehen?

**Manuela Bolli:** Ich bin den Verantwortlichen des Hotels Sonne Balance in Eich, wo ich arbeite, sehr dankbar. Es ist ein grosses Entgegenkommen, dass ich ausgerechnet im umsatzstärksten Monat Juni weg sein darf.

**Emil Bolli:** Für das Hotel Bern ist meine Abwesenheit kein Problem, weil es eine Werbewirkung für das Berner Hotel gibt. Der Wert ist aber nur schwer zu messen, das ist klar.

**eXpresso** Welche Vorbereitung ist nötig?

Ich war im Dezember im Mannschaftshotel und habe mich um Produzenten, Lieferanten und Infrastruktur gekümmert. Mit den Spielhotels, in denen das Team vor den Spielen übernachtet, hatte ich per E-Mail Kontakt.

**eXpresso** Was haben Sie in Südafrika angetroffen, was anders ist als in der Schweiz?

Die Infrastruktur war nicht wie gewohnt, sie ist eher die ältere Generation. Aber da ich auch nicht der Jüngste bin, kenne ich die Geräte noch. Die Arbeitsweise ist nicht gleich. In Südafrika sind sie mehr auf Fleisch spezialisiert, kennen dafür kaum Teigwaren. Pâtisserie haben sie keine eigene, wir werden sie also selber machen. Manuela übersetzt die Rezepte.

**eXpresso** Wie weit spielt das kulinarische Angebot Südafrikas in die Ernährung hinein?

**Emil Bolli:** Wichtig sind vor allem die sportlichen Ernährungsregeln. Wenns genau passt, nehmen wir einheimische Produkte. Sicher verwenden wir Strauss, Springbock und einheimische Fische.

**eXpresso** Gibts kulinarische Experimente?

**Emil Bolli:** Nein, das wäre auch nicht gefragt, denn vor einem wichtigen Ereignis essen die Spieler gerne das, was sie gewohnt sind. Das ist sehr wichtig.

**eXpresso** Sie haben eben mit dem Westschweizer Fernsehen gesprochen, jetzt mit «eXpresso». Es scheint ja einiges los zu sein?

**Emil Bolli:** Im Vorfeld der WM ja, aber nachher nicht mehr. Die Medien können sich ja noch nicht auf die Spieler stürzen, solange das Aufgebot nicht klar ist. Wichtig ist: Alles zu seiner Zeit.

**eXpresso** Werden Sie auch etwas von Südafrika sehen?

**Emil Bolli:** Viel sehen wir von den vier Städten zwar nur aus dem Car heraus, trotzdem wissen wir nachher mehr als viele Touristen. Wir lernen, wie das Land funktioniert, denn man erzählt sich in der Küche gegenseitig von seinem Leben.

**eXpresso** Manuela Bolli, ich nehme mal an, Sie sammeln auch Pa-

nini-Bilder. Was für ein Gefühl ist es, plötzlich den Fussballstars in Südafrika lebendig gegenüberzutreten?

**Manuela Bolli:** Ich habe schon als Kind Abziehbilder gesammelt, nicht einmal nur solche mit Fussballsubjets. Ich investierte mein Sackgeld regelmässig in Bilder. Mit den Fussballbildern begann ich für die EM in Portugal, und seither ist für mich das Sammeln etwas Spezielles.

**eXpresso** Welches sind die Trends in der Sporternährung? Gibt es solche überhaupt?

**Emil Bolli:** Ja, es gibt sie. Neu ist, dass für die Spieler dunkle Schokolade bereitgelegt wird. Vor acht Jahren hat man zudem vom Tellerservice auf das Buffet gewechselt. Dies, weil man erkannt hat, dass nicht jeder Spieler schon aufgrund des Gewichts die gleichen Mengen essen muss. Leichtgewichte wie Barnetta brauchen we-

niger. Es ist wichtig, das wird, deshalb nimmt man auch die Zeit, am Tisch. Gewisse Dinge bleiben. Weiterhin ist fettarme, ausgewogene und kohlenhydrate reiche Nahrung mit Mineralien und Vitaminen gefragt, die Nahrung leicht verdaut.

Beat Waldmeier@g...  
Weitere Infos und Berichterstattung der WM über [www.emilbolliskochfeld.ch](http://www.emilbolliskochfeld.ch)



## Rindsentrecôte | frisch

1/2, ca. 2,5 kg  
Schweizer Fleisch



## Schweinsnierstück frisch

Langschnitt, Rippen geschält  
Schweizer Fleisch



## Schweinsfilet frisch

Schweizer Fleisch



Aktionen gültig vom 26.

## Wir machen den Unterschied

Top...  
Fleischkauf ist Vertrauenssache. Qualität und Frische sind dabei die wichtigsten Faktoren – kompetente Beratung ist daher unerlässlich. Unsere Metzger begleiten Sie aber auch kompetent um Ihre Speisekarte oder Vegetarier geht. Bediente Metzgerei mit TopCC-Preisen machen den Unterschied. Wir sind für Sie da.

Der Abholmarkt für Grosshandel  
[www.topcc.ch](http://www.topcc.ch)