

**Kochnationalmannschaft**

# Beat Weibel: mehr Verantwortung für den Weltmeister-Coach

Endlich ein ganz grosser Sieg! Der Weltmeistertitel in Chicago war Balsam für die Seele des Beat Weibel, Coach der aktuellen Kochnationalmannschaft. Beruflich orientierte sich der ehrgeizige Coach neu. Nach sieben Jahren in der Kinderklinik des Berner Inselspitals wechselte er ins Spitalzentrum nach Biel. Wie kommt er an seinem neuen Arbeitsort zurecht?



**J**a, im «Seich» sei er schon, aber er freue sich auf den Besuch von F&B. Beat Weibels Stimme klingt atemlos. Vermutlich hetzt er wieder durch die Küche des Bieler Spitalzentrums. Und wahrscheinlich hat er keine Hand frei, deshalb klemmt er das Telefon über der Schulter ans Ohr.

Drei Tage später treffen wir ihn im Personalrestaurant des Bieler Spitalzentrums. Lachend drückt er seinen Gästen kräftig die Hand und kümmert sich sofort um Kaffee. Er ist eigentlich wie immer: aufmerksam und freundlich.

Und doch hat sich der Vollblutkoch verändert. Statt Kochbluse und Arbeits-hose trägt er ein blaues Oberhemd und eine schwarze Anzughose. Fast ist man geneigt zu sagen: «Beat, du siehst ein bisschen geschniegelt aus.»

Die neue Businesskleidung steht ihm gut. Sieben Jahre leitete er die Küche der Kinderklinik im Berner Inselspital. Eine Arbeit, die im Spass machte. Aber irgendwann wollte er mehr. Mehr aus sich und seinen Fähigkeiten machen, mehr Verantwortung wahrnehmen.

«Früher kümmerte ich mich nur um eine Küche, jetzt habe ich die Gesamtverantwortung»

für Küche, Restauration und den F&B-Einkauf. Ich nehme Führungsaufgaben wahr und bin in Projektarbeiten eingebunden.»



**Erstlingswerk.** Kalte Schauplatte, mit der Beat Weibel 1982 an der Lehrlingsschau im Hotel Elite in Biel einen Tagespreis gewann.

### Steckbrief Beat Weibel

**Geburtsdatum** 29. März 1964  
**Wohnort** Lyss  
**Aktuelle Tätigkeit** Leiter Gastronomie des Spitalzentrums Biel seit April 2007  
**Karrierestationen** 1980 – 1983 Kochlehre im Hotel Worbenbad in Worben  
 Saisonstellen: Commis, Hotel Schweizerhof, Bern  
 Commis, Hotel Waldhaus, Sils-Maria  
 Commis, Restaurant Sonne, Scheunenberg  
 Commis, Hotel Suvretta, St. Moritz  
 Chef rôtisseur, Hotel Suvretta, St. Moritz  
 Chef tournant, Dolder Grand Hotel, Zürich  
 Chef garde-manger, Hotel Flüela, Davos  
 Chef tournant, Hotel Giardino, Ascona  
 1988 – 1989 Chef saucier, Hotel Waldhaus, Sils-Maria  
 1989 – 1990 Sous-chef, Hotel Guardalej, Champfèr  
 1995 Stage im Hotel Westin Stamford, Singapur  
 1992 – 1999 Küchenchef im Hotel Worbenbad, Worben  
 1999 – März 2007 Küchenchef Inselspital, Kinderklinik, Bern

**Wichtige Erfolge** **mit dem Team Cercle des chefs de cuisine Berne:**  
 2002 FHA Singapore, Weltmeistertitel in der kalten Küche an der Food & Hotel Asia  
 2003 Igeho Basel, Gesamtsieg  
 2004 IKA Erfurt, Olympiasieger der Regionalmannschaften  
 2005 Igeho Basel, European Culinary Winner  
**mit der Schweizer Kochnationalmannschaft:**  
 2006 6. Platz am Culinary World Cup in Luxemburg  
 2007 Weltmeister an den American Culinary Classics in Chicago

Beat Weibel, Diätkoch und eidg. dipl. Küchenchef, schloss 2005 das Nachdiplomstudium Hotelmanagement ab. Jetzt kann er als Betriebsleiter im Spitalzen-



**Jungspund.** Als 18-jähriger Lehrling im Hotel Worbenbad in Worben. Sein Küchenchef damals: Willi Gerber.

trum Biel all seine erworbenen Fähigkeiten unter Beweis stellen. Das Spitalzentrum ist mit 300 Betten und insgesamt 1400 Mitarbeitern das zweitgrösste



**Familienvater.** Zusammen mit Sohn Roman (12) während eines Probelaufs für die Ausstellung in Luxemburg.



**Neue Mitarbeiter, neue Herausforderung.** Beat Weibel und Mitarbeiter seiner Küchencrew im Spitalzentrum Biel. V.l. Jeremiah Omara, Cornelia Schärer, Kurt Weidmann, Fabienne Bally, Sandra Sommer, Rosmarie Schenk, Celine Schwendener, Michael Fislser und Christoph Blumenauer.

Spital im Kanton Bern. In den kommenden drei bis vier Jahren sollen die Küche, das Personalrestaurant und Teile des Spitals umgebaut und auf den modernsten Stand gebracht werden. 30 Millionen Franken sind dafür veranschlagt. Das sind Dimensionen genau nach dem Geschmack eines Anpackers wie Beat Weibel. «In die Planung und Gestaltung einer Küche miteinbezogen zu werden, ist doch das Grösste», sagt der Powermann.

Auf die Frage, ob er denn im Moment viele Probleme zu lösen habe, antwortet er auf seine typisch energische Art: «Es gibt keine Probleme, nur Lösungen. Und

die kommen, wenn man etwas aus verschiedenen Blickwinkeln betrachtet!» Pfannenfertige Lösungen hat aber auch Beat Weibel nicht. Nach seinem Motto «fördern durch fordern» setzt er auf Teamwork. Auch in seiner Funktion als Teamcoach der aktuellen Kochnationalmannschaft.

Im September soll der Startschuss für die Vorbereitung auf die Olympiade der Köche in Erfurt fallen. Ein Wettbewerb, der zwar erst in einem Jahr stattfindet, der aber minutiös und bis ins letzte Detail vorbereitet sein will. Das Team ziehe sich deshalb in die Berge zurück. «Wir

entwerfen dann unser neues kaltes und warmes Programm», so Beat Weibel. Natürlich werde ein Brainstorming abgehalten, denn nur die Füsse auf den Tisch legen und sich gegenseitig fragen, was man denn ausstellen könnte – nein, so laufe das nicht ab. Jedes Natimitglied sei angehalten, in der Sommerpause Ideen zu sammeln und diese zu skizzieren.

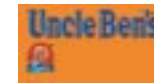
Die Olympiade in Erfurt ist für das Team ein gutes Pflaster. Als Equipe des «Berner Cercle» gewann man dort 2004 den Wettbewerb der Regionalmannschaften. Nun Olympiasieger bei den Na-

## SWISS CULINARY NATIONAL TEAM

### Sponsoring Partner



Ein Berufsverband der  
 Hotel & Gastro  
 Union





**Roman Gerster,**  
**Scana**  
**Lebensmittel AG,**  
**Regensdorf**

Die Kochnationalmannschaft ist das Aushängeschild des Kochberufs. Diese Aufgabe ist nicht nur Glanz und Gloria, sondern in erster Linie harte Arbeit. Beat Weibel mit seinem Team hat diese Herausforderung angenommen. Der jüngste internationale Erfolg in Chicago stärkt die Schweizer Gastronomie, aber auch den Schweizer Tourismus.

Für die Zusammensetzung einer Nati braucht es viel Fingerspitzengefühl. Die besten Qualitäten, Fähigkeiten und Eigenschaften müssen zu einem Team geformt werden. Nur mit einer optimalen Besetzung auf jedem Posten lassen sich die ambitionierten Ziele erreichen.

Als führender Gastronomie-Zustellgrosshändler funktionieren auch wir von der Scana nur als Team: ein umfassendes Paket an diversen Fähigkeiten, welche fein aufeinander abgestimmt werden müssen. Es ist nicht nur die Logistik, die funktionieren muss, sondern auch die persönliche Kundenberatung und das richtige Sortiment. Unser Unternehmen stellt sich seit über 60 Jahren voll hinter die Gastronomie und zeigt dies mit vielfältiger direkter Unterstützung der Kochnationalmannschaft und weiterer Imagerträger.

Wir unterstützen seit 2003 mit weiteren führenden Partnern der Branche diese Zielerreichung. Das Engagement von Scana stützt nicht nur die Kompetenz des Kochberufes, sondern leistet auch einen Beitrag an die schweizerische Tourismusindustrie. Die internationale Ausstrahlung einer erfolgreichen Kochnationalmannschaft ist enorm. Wir sind alle daran interessiert, dass es dieser Branche gut geht.

tionalteams zu werden, sei allerdings noch eine Stufe höher. Knüppelhart sei das. «Als Nati wird von einem noch mehr abverlangt. Kein Fehler wird von der Jury verziehen», so Beat Weibel.

Mit der Jury sei das überhaupt so eine Sache. Gegen konstruktive Kritik habe er ja nichts, aber wenn ihm einer – wie letztes Jahr in Luxemburg – schulmeisterlich mit dem Finger vor dem Gesicht herumfuchelt, raste er auch schon mal aus. Für einen, der sich den Arsch aufreisse, gebe es nichts Schlimmeres als ungerecht und respektlos behandelt zu werden. Platz 6, mit dem die Nati letztes Jahr aus Luxemburg heimkehrte, hat Beat Weibel tüchtig gewurmt. Aber er hat den Wettbewerb abhaken können ohne grummelnden Restfrust im Bauch. Der

Weltmeistertitel, den er und das Team sich diesen Mai in Chicago erkocht haben, war mehr als nur Balsam auf die Luxemburg-Wunde. Er war das Ergebnis monatelanger, akribischer Vorbereitung, für die Beat Weibel als Coach Sorge trug.

Auf die Frage, ob die Siegerehrung in Chicago für ihn einer der schönsten Momente gewesen sei, antwortet Beat Weibel: «Nein, für mich war die Weltmeisterschaft an diesem Tag noch nicht fertig. Ich bin verantwortlich für Team und Material. Erst als alle gesund wieder zu Hause waren und die letzte Palette mit Geräten bei Rasmus Spingbrunn in Witzwil verstaut war, konnte ich loslassen. Ich bin nun mal so. Ich kann nicht anders.»

*joerg.ruppelt@gastronews.ch*

Fotos: René Frauenfelder, Jörg Ruppelt, Beat Weibel



**Der Coach packt mit an.** Beat Weibel (l.) und Natikoch Richard Lang während des warmen Wettbewerbs in Chicago.



**Geschafft!** Beat Weibel (mit Pokal) feiert mit seinem Team den Weltmeistertitel in Chicago.



**Zu Besuch in Washington D.C.** Nach der Weltmeisterschaft kochten Beat Weibel (3.v.r.) und die Nati für Gäste des Schweizer Botschafters in den USA, Urs Ziswiler (Mitte).