

## **Der lange Weg zu „al dente“**

**Es gibt viele Gründe, Pasta zu essen. Sie schmecken ausgezeichnet, sind mittlerweile in allen Formen und Farben erhältlich, schnell zubereitet, aus sporttechnischer Ernährungssicht aber vor allem auch sehr gesund. Der hohe Gehalt an Kohlehydraten macht Teigwaren zu einem unverzichtbaren Nahrungsmittel für Fussballer.**

Das wissen die Spieler genauso wie unser Nationalmannschafts-Koch Emil Bolli, der die Delegation jeweils mit seinem Pasta-Buffer und seiner einzigartigen Spaghetti Bolognaise-Sauce verwöhnt. Bolli – am Herd ein Profi wie die Spieler auf dem Rasen – kreiert leicht verdauliche und fettarme Saucen und feinste Pasta-Gerichte.

### **40 Personen – 6 Pasta-Sorten – 1 Haushalt-Herd**

Nur, bis die Teigwaren „al dente“ sind, das kann unter Umständen dauern: So weilte die Nationalmannschafts-Delegation zum Beispiel im April 2003 im Rahmen der EM-Qualifikation in der georgischen Hauptstadt Tiflis. Für den Abend war ein Pasta-Buffer mit sechs verschiedenen Sorten für die gesamte Delegation geplant. Wie aber bringt man das Wasser warm, wenn um 13.00 Uhr das Gas ausfällt? Die Antwort „zwei bis drei Tage“ auf die Frage, wann denn wieder Gas vorhanden sei, half Bolli nicht wirklich weiter. Auf der Suche nach Alternativen fand sich schliesslich ein Hausmechaniker, der irgendwo in den Kellergeschossen einen alten Haushalt-Herd mit vier Platten auftreiben konnte. Und so kochte Bolli in vier kleinen Pfannen bis am Abend Teigwaren und Saucen ohne Ende – für 40 Personen!

### **Herd-Kontrolle an erster Stelle**

Warum Bolli im Mannschaftshotel immer zuerst den Herd kontrolliert, erklärt sich auch mit den Ereignissen im März 1999 in Weissrussland, wo die Schweiz ein WM-Qualifikationsspiel bestritt. Die Delegation war in einer Art Ausbildungszentrum untergebracht, dessen Küche den gewohnten Standard vermissen liess und sich vor allem durch einen vorsintflutlichen Herd auszeichnete. Für die Pasta-Zubereitung ist viel warmes Wasser notwendig. Stellt man nun so wie damals in Minsk um acht Uhr die Pfanne auf den Herd, und erst dreieinhalb Stunden später ist das Wasser warm, kann die Tagesplanung schnell zur Makulatur verkommen.

### **Ein Stück Heimat in Aserbaidshan**

In Situationen wie in Tiflis oder in Minsk reagiert Bolli mit der ihm eigenen Ruhe, eine Ruhe, über die offenbar auch andere Chefköche verfügen. Bolli erinnert sich gut an seine erste Auslandsreise 1996 nach Aserbaidshan, bei der schon der Transport der Lebensmittel ins Hotel eine Heldentat war, geschweige denn die Essenszubereitung. Ungerührt vom ganzen Chaos in der Küche schnappte sich der neue italienische Chefkoch des Hotels einen Teller Spaghetti Bolognaise, zog sich damit in sein Büro zurück, genoss ein Stück alte Heimat und liess Chaos Chaos bleiben...

(20.02.2009 – Patrick Gunti für SFV Fan Club)