

H'GZ N° 34

SWISS CULINARY CUP

★ F I N A L I S T ★

LIVIO SCUSSEL

Die Geschwister

*Scussel sind kaum zu
toppen. Flavia schaffte
es einst als beste*

Floristin, Julia als beste

Restaurationsfachfrau

an die Berufs-WM.

Nun hat auch Bruder

*Livio ein grosses Finale
erreicht.*

Fürwahr, bei den Geschwistern Scussel stehen Wettbewerbe hoch im Kurs. Und das schon seit mehreren Jahren. Floristin Flavia hatte das Wettbewerbsfieber als Erste gepackt. Sie reiste als schweizweit Beste ihrer Berufsgattung an die WorldSkills nach Finnland. 2005 wars, und Flavia Scussel holte damals ein Diplom. Zwei Jahre später qualifizierte sich Schwester Julia als Beste im Restaurationsfach für die Berufs-WM in Japan und gewann ebenfalls ein Diplom. Und nun Bruder Livio. Das Talent aus der Köchezunft begleitete letztes Jahr die Aargauer Kochgilde an den Culinary World Cup. Jetzt steht er im Finale des Swiss Culinary Cups. Heute, Mittwoch, 26. Oktober, ist Livio Scussel einer von sechs Qualifizierten, die in der Hotel & Gastro formation in Weggis ein Dreigangmenü zubereiten. Wie seine Konkurrenten ist auch der 21-Jährige «angespannt». So formulierte er es vergangene Woche, als wir ihn an seinem gegenwärtigen Arbeitsort, dem Hotel Du Parc in Baden, zum Interview trafen.

Angemeldet hat er sich für den Wettbewerb im vergangenen Frühling. Damals, so erzählt Livio Scussel, habe er noch unter Küchenchef Urs Gschwend im Hotel Bellevue gearbeitet. Sein Boss, aber auch Sabina Voser von der Schweizer Juniorenkochenationalmannschaft und Sascha Müller sowie Thomas Bissegger hätten ihn ermuntert, sich doch am Swiss Culinary Cup anzumelden. Sascha Müller und Thomas Bissegger, beide führende Köpfe der Kochkunstregionalequipe der Aargauer Kochgilde, kennen und schätzen Livio Scussel seit zwei Jahren. «Livio», so erzählt Sascha Müller, «war erst Helfer und ist seit diesem Jahr Teammitglied bei uns. Livio ist ein ruhiger Typ, der sehr konzentriert arbeiten kann.» Als Helfer der Aargauer Kochgilde habe er sich extrem aufge-



RENÉ FRAUENFELDER

opfert. Dies sei, so Sascha Müller, mit ein Grund gewesen, weshalb man ihn dieses Jahr ins Team integriert habe. Dass Livio jetzt an einem Einzelwettbewerb teilnehme, sieht Sascha Müller als grossen Vorteil. «Wir von der Aargauer Kochgilde können davon nur profitieren!» Kollege Thomas Bissegger, zweifacher Swiss-Culinary-Cupsieger, hält Livio Scussel für einen ehrgeizigen, gut organisierten Koch, der im Finale brillieren werde. Ja, mehr noch: «Livio hat das Zeug zum Gewinnen!» Vorbereitet hat er sich übrigens in seinem ehemaligen Lehrbetrieb, dem Landgasthof Hirschen in Kirchdorf. «Da ich an meinem jetzigen Arbeitsort nicht die Chance hatte zu trainieren, durfte ich dank der Grosszügigkeit von Geschäftsführerin Alexa Schneider in der Küche des Landgasthofs trainieren»,

so Livio Scussel. Noch heute erinnert er sich an seinen Lehrmeister Paul Schneider, den Bruder Alexas, von dem er viel abgeschaut habe. «Leider ist er kurz vor meiner LAP-Prüfung verstorben», erzählt Livio Scussel. Dankbar sei er damals Berufsschullehrer Werner Schuhmacher gewesen, der ihn in dieser schweren Zeit unterstützte. Im Alters- und Pflegeheim St. Bernhard in Wettingen konnte er sich auf die Prüfung vorbereiten. Später zog er weiter in den «Hirschen» nach Villigen, in die «Pinte» Dättwil, ins Hotel Du Parc nach Baden. Nach der RS ging er ins «Bellevue» nach Gstaad. Mittlerweile ist er wieder im Hotel Du Parc in Baden. Freunde und Kollegen, die er auf seinen ersten Karrierestationen kennen lernen durfte, werden ihm am heutigen SCC-Finale gewiss die Daumen drücken. Jörg Ruppelt



Das Grand Hotel Bellevue in Gstaad hat dem legendären Bergsportort ein junges Gesicht verliehen. Hier trifft Grandezza auf cooles Design, Alpenpanorama auf Zen-Atmosphäre, Kultur auf Natur. Wer sich in diesem Fünf-Sterne-Superior-Haus niederlässt, will keine Chaletromantik, sondern klare Formen, ruhige Eleganz – Schönheit pur. Der Küchenchef im Grand Hotel Bellevue heisst Urs Gschwend. Er verbindet in seiner Küche Lokales und Alltägliches mit edelsten Produkten, liebt die Mittelmeerküche und lebt seine Affinität zur asiatischen Kochkunst, und die passt perfekt zur Philosophie des Hauses. Während das Grand Hotel Bellevue im Restaurant Coelho für Hotelgäste ein Menu dégustation serviert, werden dem Gast im Restaurant Prado ausgewählte Spezialitäten à la carte angeboten. Etwas ganz Besonderes ist das «Le Petit Chalet»: gleich an der Gstaader Promenade befindet sich ein kleines Chalet mit 16 Sitzplätzen, eingebettet im Grand Hotel Bellevue Park. Im Sommer werden hier Grillspezialitäten gereicht. Im Winter stehen Käsespezialitäten wie Fondue und Raclette hoch im Kurs. Ein weiterer Höhepunkt des Hauses: das Bellevue-Spa im asiatischen Stil – eine 2.500 Quadratmeter grosse moderne Oase der Ruhe.

*Die Hotellerie et Gastronomie Zeitung und der
Schweizer Kochverband stellen in einer Serie die sechs Finalisten des Swiss Culinary Cups 2011 vor.
Das Finale des Kochwettbewerbs findet am 26. Oktober 2011 in Weggis statt.
www.kochverband.ch*

LEADING PARTNER



Ein Berufsverband der *Hotel & Gastro Union*
Une société professionnelle d'

