

Schweizer Kulinarik für die Weltbühne

Die Vorbereitungen für den Culinary World Cup in Luxemburg laufen auf Hochtouren. Einen Vorgeschmack gab es beim zweiten Testlauf der Kochnationalmannschaft.

Sechs Stunden Zeit, um ein Drei-Gang-Menü für 110 Personen zuzubereiten – die Kochnationalmannschaft kochte Ende April an der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern unter Wettbewerbsbedingungen. Geschickt wurden die Menüs wie im kommenden November beim Culinary World Cup während dreieinhalb Stunden und zwar à la carte. «Im Unterschied zum täglichen Restaurantbetrieb kann im Wettbewerb nichts vorbereitet werden – sechs Stunden Zubereitung sind daher äusserst knapp», erklärte Reto Walther, Geschäftsführer

des Schweizer Kochverbands, den anwesenden Gästen, die in den Genuss des Menüs kamen.

Nicht nur Edelstücke

Die Details des Schweizer Menüs werden hier nicht verraten – die Konkurrenz liest mit. Nur so viel: Bei der Auswahl der Produkte setzt das Team wo immer möglich auf Schweizer Produzenten. «Unser Ziel ist, am Wettbewerb die Schweizer Kulinarik auf höchstem Niveau zu präsentieren», so Reto Walther. Zudem wird darauf geachtet, nicht nur Edelstücke zu verwenden, sondern im Sinne der «Nose to Tail»-Philosophie zu zeigen, dass Fleischgerichte auf höchstem Niveau auch bei der Verwendung des ganzen Tieres möglich sind.

Das Team der Schweizer Kochnationalmannschaft besteht aus neun Personen. Die Aufgabenverteilung ist wie folgt: Guy Estoppey und Michael Schneider sind für die Vorspeise zuständig, Raphael Frei und Christian Oliveira für den Hauptgang, Patrick Mumenthaler und Pietro Leanza für das Dessert.

Marco Kölbener und Manuel Zünd unterstützen das Team organisatorisch und Jorge Cardoso kreiert das Pâtisserie-Schaustück.

«Die Testläufe zeigen, welche enorme Arbeit das Team hinter den Kulissen leistet.»

URS HAHN,
LEITER VERKAUF, HERO

Der zweite Testlauf war für die Kochnationalmannschaft von besonderer Bedeutung. «Der Culinary World Cup kommt immer näher. Daher müssen wir einige wichtige Entscheidungen treffen, was das Menü anbelangt», sagt Teammanager Tobia Ciarulli. «Es gibt noch viel zu tun, aber wir sind auf dem richtigen Weg.»

Begeisterte Gäste

Die Gäste jedenfalls zeigten sich begeistert vom Auftritt der Mann-



Trotz aller Hektik ist beim Anrichten eine ruhige Hand gefragt.

ROY MATTER



Scannen und mehr erfahren:
Tickets für die Testläufe

schaft. «Es ist immer wieder unglaublich zu sehen, welchen Einsatz die jungen Berufsleute zeigen und wie sie gemeinsam auf ein Ziel, in diesem Fall die Weltmeisterschaft, hinarbeiten. Dabei nicht den Biss zu verlieren, ist sicher eine grosse Herausforderung», sagt Esther Lüscher, Präsidentin der Hotel & Gastro Union.

Auch Urs Hahn, Leiter Verkauf beim Kochnati-Partner Hero, zeigte sich beeindruckt: «Bei diesen Testläufen zeigt sich, welche enorme Arbeit hinter den Auftritten der Kochnationalmannschaft an internationalen Wettbewerben steckt. Wir von Hero sind

stolz, dieses grosse Engagement durch eine Partnerschaft zu unterstützen.»

ANGELA HÜPPI

Nächste Testläufe der Mannschaften

Junioren

20.5., 18.30 Uhr, Rotkreuz
19.8., 18.30 Uhr, Weggis
23.9., 18.30 Uhr, Luzern

Kochnationalmannschaft
21.6., 11.30 Uhr, Vitznau
9.9., 18.30 Uhr, Luzern

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsor:
Swica Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG,
Electrolux Professional

Ausrüster:
Gastroimpuls, KAI/sknife,
Kentaur Work Wear,
Oehrli Berufsmode

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
Aligro, Ben's Original, Hero,
Pacojet, Saviva Food Services

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi Food Service,
Hug AG, Transgourmet/Prodega, Wiberg

ANZEIGE

Reise an die Kochweltmeisterschaft zu gewinnen.

swica.ch/de/hotelgastrounion

WARUM VERTRAUT DIE HGU AUF DIE NUMMER 1?

WEIL GESUNDHEIT ALLES IST

SWICA

In Partnerschaft mit

SWICA ist der verlässliche Partner, wenn es um erstklassige Versicherungslösungen geht. Dank der Partnerschaft zwischen der HGU und SWICA sowie dem BENEVITA Bonusprogramm erhalten Sie attraktive Prämienrabatte auf die Zusatzversicherung COMPLETA TOP und alle HOSPITA Spitalversicherungen. Sprechen Sie mit uns über Ihren Versicherungsschutz. **Telefon 0800 80 90 80 oder swica.ch/de/hotelgastrounion**

