

Ein Testlauf mit Überraschungseffekt

Ein halbes Jahr vor der WM hat die Junioren-Kochnationalmannschaft ihr Programm nochmals auf den Kopf gestellt.

Wenn die Schweizer Kochnationalmannschaften zum Testlauf laden, lassen sich die Gäste nicht zweimal bitten. Mitte Mai bewies das Juniorenteam einmal mehr, weshalb es beim kommenden Culinary World Cup in Luxemburg zu den Favoriten gehört. Siebzig Personen kamen beim Eins-zu-eins-Testlauf im Restaurant Zur Linde in Rotkreuz/ZG in den Genuss des Drei-Gang-Menüs, das auch im November am Wettbewerb gekocht wird.

Auf dem richtigen Weg

Es handelte sich bereits um den vierten Testlauf der aktuellen Mannschaft – und trotzdem gab es einige Überraschungen. Denn sowohl die Vor- als auch die Hauptspeise wurden komplett umgestellt. «Nach einem Jahr Training haben wir praktisch wieder von vorne angefangen», sagte Teammanager Tobia Ciarulli. «Wir wollten bezüglich Komponenten und Geschmäcke moderner werden.»

Er ist überzeugt, dass das Team jetzt auf dem richtigen Weg ist: «Aber natürlich haben wir noch einen langen Weg vor uns und werden in den kommenden Monaten hoffentlich noch einiges verbessern.»

Den Gästen schmeckte das neue Menü jedenfalls hervorragend. Nora Suter, die mit ihrem Team «Kochlehre bei der Armee» im April beim «Gastro Elite»-Wettbewerb den zweiten Platz belegte, gefiel besonders die Poulet-Sphäre im Hauptgang: «Diese war sehr leicht und geschmacklich super abgerundet.» Christoph Ramseyer von Partner Wiberg zeigte sich ebenfalls begeistert: «Ich bin immer überrascht, was die Teams in so kurzer Zeit erreichen können. Junge Köchinnen und Köche wie diese machen die Branche spannend. Daher ist es für uns ein Herzensanliegen, sie in ihrer Kreativität zu unterstützen.» *ANGELA HÜPPI*

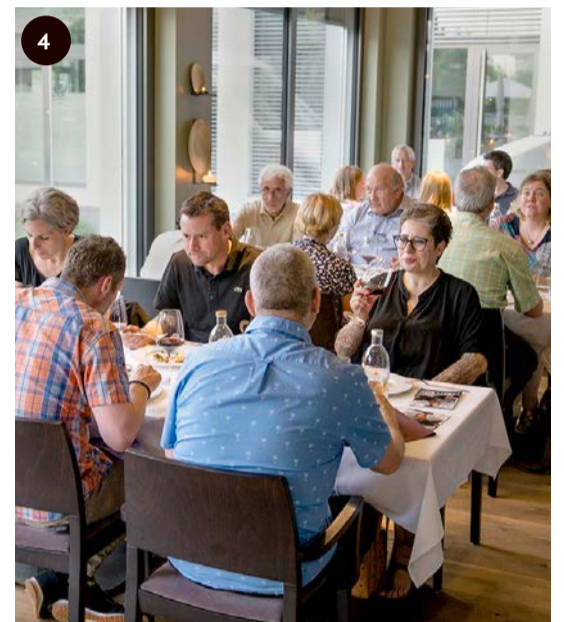


Scannen und mehr erfahren:
Tickets für die Testläufe

Nächste Testläufe der Mannschaften

Junioren
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



- 1** Reto Walther, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbands, begrüßt die Gäste.
- 2** 70 Gäste können das Wettbewerbsmenü der Junioren-Kochnationalmannschaft im Restaurant Zur Linde in Rotkreuz/ZG kosten.
- 3** Stéphanie Zosso bei der Zubereitung der Hauptspeise.
- 4** Die Gäste lassen sich das Menü sichtlich schmecken.
- 5** Das Team: (v.l.) Laura Loosli, Nicole Lüthi, Alexandra Helbling, Dalila Zambelli, Stéphanie Zosso, Jan Schmid, Karina Fruman und Robin Bartels.

BILDER SIMON KINDT

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsor:
Swica Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG,
Electrolux Professional

Ausrüster:
Gastroimpuls, KA/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



Wir sind seit 7 Jahren stolze Unterstützer der Schweizer Kochnationalmannschaft und der Junioren-Kochnationalmannschaft.



Neu! Bianchi gibts jetzt auch als App!
www.bianchi.ch/app

