

Das ist unsere Jury für Luxemburg

Die Schweizer Juroren für den Culinary World Cup stehen fest. Begleitet werden sie von vier Jung-Juroren, die sich auf künftige Einsätze vorbereiten.

Insgesamt 46 Juroren aus 27 Ländern bewerten die Leistungen der Teams am Culinary World Cup in Luxemburg. Sie alle verfügen über viel Erfahrung und sind bereits seit Jahren international unterwegs. Hinzu kommen 15 Jung-Juroren, so genannte Rookies, welche die Jurierung begleiten und auf ihre eigene Lizenz der Vereinigung Worldchefs hinarbeiten. Sie jurieren mit, ihre Wertungen zählen allerdings nicht. «Trotzdem sollen Diskussionen zwischen den älteren und jüngeren Juroren stattfinden», sagt Jury-Präsident Carlo Sauber. Im Folgenden stellen wir die Schweizer Juroren vor, die vom 26. bis 30. November am Culinary World Cup in Luxemburg im Einsatz stehen werden.



Adrian Bader

Leiter Verpflegung Lehrverband Logistik Schweizer Armee

«Für mich ist der Culinary World Cup 2022 insofern speziell, weil es mein letzter als Juror sein wird. Umso wichtiger ist es, dass junge Schweizer Juroren nachkommen und unser Erbe weitertragen.»



Thomas Brunner

Leiter Gastronomie Alters- und Pflegeheim Länzerthus AG, Rapperswil/AG

«Am Einsatz als Juror schätze ich besonders die Zusammenarbeit und den Austausch mit Berufskollegen aus anderen Ländern. Zudem lernt man dank der Vielfalt der Teams neue Arbeitstechniken und Kochmethoden kennen.»

SWISS CULINARY NATIONAL TEAMS

SCHWEIZER KOCHVERBAND



Mario Garcia (Rookie)

Chefkoch mit eidg. FA, zweifacher Kochweltmeister und Kochbuchautor

«Als Rookie gibt es in Luxemburg sicher viel zu lernen. Meine Erfahrungen als Juror bei nationalen und internationalen Kochwettbewerben werde ich an der WM einfließen lassen. Ich freue mich auf neue spannende Ideen und den Austausch mit Juroren aus anderen Ländern. Ich denke, ältere und junge Juroren können sich optimal ergänzen.»



David Lanz (Rookie)

Head Chef und Culinary Instructor SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern

«Nach jahrelanger Wettbewerbserfahrung als Kandidat freue ich mich, einen Einblick in die Arbeit auf der anderen Seite zu gewinnen. Mit unserem Juroren-Team wird das sicherlich eine super Sache, da wir uns alle sehr gut verstehen und nur das Beste für den Beruf und die Wettbewerbskandidaten wollen.»



Marco Mehr (Rookie)

Culinary Expert, Global Swiss Learning & WIGL GmbH

«Es ist eine grosse Ehre für mich, als Rookie-Juror dabei zu sein. Die Kochszene entwickelt sich ständig weiter, daher ist es wichtig, dass die Jury aus einer guten Mischung aller Altersgruppen besteht. Ich bin überzeugt, dass junge Juroren neue Ansätze einbringen können.»



Werner Schuhmacher

Eidg. dipl. Küchenchef, dipl. Berufsschullehrer Berufsfachschule Baden BBB

«Seit Jahren darf ich der Jurygruppe bei den Regionalteams an der Kochweltmeisterschaft und der Kocholympiade vorstehen. Mir ist es sehr wichtig, eine faire Jurybewertung und ein konstruktives Feedback abzugeben. Der Austausch mit Teams aus der ganzen Welt macht mir grosse Freude. Ich bin dem Schweizer Kochverband dankbar, dass er mir diese Erfahrungen ermöglicht.»



Doris Vögeli

Küchenchefin Gastronomie Paul Scherrer Institut Villigen/AG

«Die Juryarbeit in Luxemburg ist extrem spannend, weil dort viele unterschiedliche Welten und Kulturen aufeinandertreffen. Diese Unterschiede korrekt und fair zu beurteilen, ist anspruchsvoll und setzt viel Erfahrung und Wissen voraus. Der Culinary World Cup ist quasi ein Laufsteg für neue Trends, Ideen und Inspirationen.»



Lorenz Wegelin (Rookie)

Leiter Hotellerie Stiftung Diaconis Bern, Produktmanager Content WIGL GmbH

«Ich freue mich darauf, den altverdienten Juroren über die Schulter schauen und mich einbringen zu dürfen. Ich denke, der frische Wind der Rookies ist für die Jury eine Bereicherung, da wir andere Ansichten und Erfahrungen mitbringen. Gerade bei den Juniorenmannschaften sind wir näher an den aktuellen Trends dran.»

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsor: Swica Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor: G. Bianchi AG, Electrolux Professional

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

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

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

ANZEIGE

WARUM UNTERSTÜTZEN WIR DIE BESTEN? WEIL GESUNDHEIT ALLES IST SWICA

Das Engagement von SWICA als Partner der Hotel & Gastro Union sowie der Schweizer Kochnationalmannschaft hat ein klares Ziel: eine Partnerschaft auf Augenhöhe. Die Profis wissen, was gesund ist, und arbeiten auf höchstem Niveau. Genau wie SWICA. Doch unsere Spezialität ist der Service. Überzeugen Sie sich jetzt: **Telefon 0800 80 90 80 oder [swica.ch/de/hotelgastrounion](https://www.swica.ch/de/hotelgastrounion)**

In Partnerschaft mit

SWISS CULINARY NATIONAL TEAM
SCHWEIZER KOCHVERBAND
HOTELGASTROUNION.CH