

# Armeeköche auf Gipfeltour



V.l.: Daniel Marti, Thomas Kuster, David Wälti, Eduard Lüthi, Ueli Wampfler, Philipp Maurer, Tim Disch, Lukas Gerber, Livio Scussel, Thomas Wycisk, Martin Kathriner und Elias Koch.

BILDER CLAUDIA LINK

Mit ihrem Tisch zum Thema Dufourspitze gewannen die Armeeköche Gold und waren beste Schweizer Regio-Equipe.

Seit dem bedauerlichen Aus für die speziellen Wettbewerbe der Armeeköche aus aller Welt startet das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) an WM und Olympi-

ade im Wettstreit mit den Regional-equipen. Nach dem zweiten Gesamtrang am Culinary World Cup in Luxemburg vor zwei Jahren platzierte sich das Team hinter starken Mannschaften aus Skandinavien, Kanada und Korea nun auf einem respektablem sechsten Rang. Gold in der Pâtisserie und Gold in der Kategorie Culinary Arts ergaben ein Gesamt-Gold für den Tisch der Schweizer.

Das SACT-Team um Teamchef Dani Marti zeigte wiederum ho-

hes Können beim Fingerfood, bei der Schauplatte, beim gastronomischen Menü und dem süssen Programm. Ins Auge stach aber auch das ungewöhnliche Dekor des Ausstellungstischs. Für die Unterlage wählte das Team ein Höhenprofil der Dufourspitze, gefertigt aus 100 Prozent Recyclingmaterial (PET-Flaschen). Damit griffen die Armeeköche die Themen geografische und geologische Beschaffenheit der Schweiz sowie Ressourcen auf.

JÖRG RUPPELT



Oben: glasierter Schweinebauch mit Stangensellerie, Mitte links: David Wälti in Aktion, rechts: Auszug aus der Schauplatte, unten: Haselnusskrapfen.

# Luzerner holen Silbermedaille



V.l.: Jonas Schrag, Amanda Müller, Marco Steiner, Karin Steiner, Marco Vicere, Sandro Kalkhi, Bernhard Hergert, Manuela Stutz, Ferry Wey, Shaun Leonard.

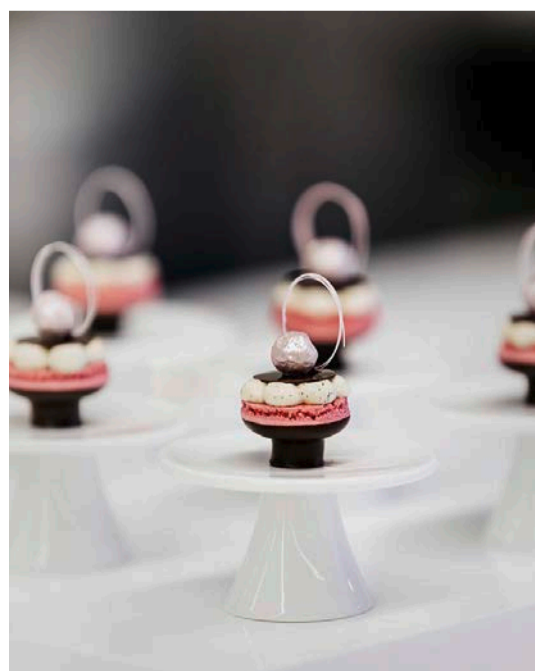
Die Equipe um Shaun Leonard präsentierte einen Ausstellungstisch mit moderner Kochkunst und natürlichem Farbspiel.

Bevor die Mitglieder des Cercle des Chefs de Cuisine de Lucerne ihre Reise nach Erfurt antreten konnten, hatten sie mit einigen logistischen Problemen zu kämpfen. So waren etwa Lebensmittel nicht eingetroffen, die das Team zum Produzieren benötigt hätte. Doch Teamchef Shaun Leonard liess sich von diesen Unwägbarkeiten nicht aus der Ruhe bringen: «Es ist

eben nicht alles kontrollierbar. Doch wenn man flexibel ist, dann gibt es für jedes Problem eine Lösung.» So konnte die Equipe wie geplant einen Tag vor dem Wettbewerb nach Erfurt reisen.

Die Mannschaft fertigte gewisse Komponenten für Teller und Platten in der Küche ihres Hotels in Erfurt. «Der dortige Küchenchef hatte sich im Vorfeld bereit erklärt, uns die Küche zur Verfügung zu stellen», so der Teamchef. Die Planung und die intensive Vorbereitung haben sich gelohnt für die Kochkünstler, die erst zum zweiten Mal gemeinsam an einem Wettbewerb antraten. Shaun Leonard: «Wir sind sehr zufrieden.»

BERNADETTE BISSIG



V.l. im Uhrzeigersinn: Pastinaken-Safranflan mit Roggenbrot, Urkarottenröllchen und Frischkäse, Mangomousse auf Quinoasablé, Kaninchenfilet im Pistaziencrumble, Petit Four in Rosé.

## Die Aargauer punkten mit Silber



V.l.: Rebecca Aeschlimann, Manuel Baumann, Sarah Bumann, Judith Achermann, Thomas Achermann, Samantha Affentranger, Fabian Schärer und Malaika Scheffbuch.

Nach ihrem tollen Ergebnis an der Intergastra in Stuttgart erreichte die Aargauer Kochgilde an der Kocholympiade Silber.

Für das Aargauer Regionalteam war die internationale Kochkunstausstellung in Erfurt erst der zweite Wettbewerb, den es bestritt. Trotz der fehlenden gemeinsamen Erfahrung präsentierte die Equipe einen Ausstellungstisch, der sich sehen lassen konnte. «Wir haben uns keinem Thema untergeordnet, abgesehen davon, dass wir viele Schweizer

Produkte verwendeten», erläuterte Teamchef Thomas Achermann. Er lege Wert darauf, dass jedes Mitglied seine eigene Kreativität einbringen könne. «Sie sollen ihren Stil finden und weiterentwickeln», so der erfahrene Kochkünstler.

Dass die Aargauer Kochgilde noch nicht mit allen Wettbewerbswassern gewaschen ist, zeigte sich an einer gewissen Hektik, die sich gegen halb sieben einstellte. Trotzdem war der Tisch um sieben Uhr fertig.

Nach der Siegerehrung zeigte sich Thomas Achermann sehr zufrieden: «Es ist gut gelaufen. Die Mannschaft hat eine tolle Leistung vollbracht.» *BERNADETTE BISSIG*



V. l. im Uhrzeigersinn: Pistazien- und Walnussterrine, rote Zwiebeln und marinierte Radieschen, Seeteufel mit Randen und Randencrisp, Dessert mit zweifarbigem Schokoladeschnitte und Brownie, Blick auf die Schuplatte.

## Art Skills überraschte alle



Das neue Ostschweizer Regionalteam v.l.: Lukas Müller, Andrea Hohl, Manuela Dörig, Ramona Hollenstein, Daniel Dittrich, Teamcaptain Urs Koller, Reto Suppiger und Teamchef Philipp Schneider.

Der neuen Regionalequipe Art Skills Ostschweiz gelang, was eigentlich niemand von ihr erwartete. Sie holte Silber.

Kochkunst-Neueinsteiger haben es an Olympia in der Regel schwer. Sie zahlen Lehrgeld und fahren mitunter nur mit einem Diplom nach Hause. Nicht so die erst vor

einem Jahr gegründete Regionalequipe Art Skills Ostschweiz. Mit Gold in der Pâtisserie und Silber in der Kategorie Culinary Arts (Gesamt Silber) überraschte sie die Konkurrenz und wohl auch sich selbst. «Wir sind überglücklich», sagte Teamchef Philipp Schneider nach der Siegerehrung.

Der Erfolg in Erfurt ist das Ergebnis monatelanger harter Vorbereitung. Sechs Probeläufe, davon vier mit dem kompletten Showtisch, organisierten die Ost-

schweizer. Tipps holten sie sich von Nati-Coach Rasmus Springbrunn und Nati-Captain Mario Garcia. Beide machten deutlich, dass die Plattenschau unbedingt eine Einheit aufweisen müsse.

Swissness und Natur war das Tisch-Motto der Art-Skills-Truppe. Dabei gingen sie mit Dekorelementen (Wurzeln und Betonsäule) sparsam um und legten bewusst den Fokus auf ihre Foodkreationen, die auf Anhieb bei der Jury Gefallen fanden. *JÖRG RUPPELT*



Oben: Fenchel-Aspik und -Mousse, Mitte links: Tessiner Rohschinken mit Pilzduxelles, rechts: Panna cotta, unten: Grüntee-Macaron mit Zitronenkuchen.

# Kochkunstneulinge erreichten Bronze



Das Team v.l.: Lara Kilchenmann, Danja Stöckli, Nadine Salis, Lukas Trahsel, David Ruben Sahli. BILDER CLAUDIA LINK

Das Team Junior Food Art Berne besteht aus Lernenden und Jungköchen. Die fehlende Erfahrung machten sie mit viel Engagement und Herzblut wett.

Zweimal Bronze für das jüngste und unerfahrenste Team unter den über 60 Regionalmannschaften. Eine wahrlich stolze Leistung einer Equipe, die sich aus drei Lernenden und zwei Jungköchen zusammensetzt. «Wir wollen den Nachwuchstalente einen Einblick in die Welt der Kochkunst

ermöglichen und ihnen eine Plattform für ihr Können bieten», sagte Coach Stefan Bollinger. Während eines Jahres trainierte er jeden Donnerstagabend mit den fünf Teammitgliedern und führte sie in Kochkunsttechniken ein.

Dass die Nachwuchstalente dabei gut aufgepasst haben, zeigten sie am Montagmorgen von fünf bis sieben Uhr. Trotz leichter Nervosität bauten die drei Lernenden der gewerblich-industriellen Berufsschule Bern (gibb) und die zwei Jungköche Nadine Salis und Lukas Trahsel den Ausstellungstisch mit grosser Souveränität auf. Bereits sieben Minuten vor sieben war alles angerichtet und aufgeräumt. BERNADETTE BISSIG



Im Uhrzeigersinn: Salat aus Fenchel, roten Zwiebeln, Melonen, Grapefruit und Nüssen. Sellerie-Spinat-Terrine im Karottenmantel, gefüllte Perlhuhnbrust mit dreifarbigem Quinoa, Lukas Trahsel richtet das Fingerfood aus.

# SVG-Team jubelt ausgelassen



Von links: Angela Mumenthaler, Jennifer Kunz, Nadja Baumann, Daniela Wälchli und Coach Adrian Furer können es fast nicht glauben: Gold im Wettbewerb der Gemeinschaftsgastronomie.

Gold und Platz sechs im Gesamtklassement der Gemeinschaftsgastronomie. Das Frauenpowerteam vom Inselspital kann stolz sein.

Sie lagen sich in den Armen und feierten Gold so ausgelassen wie kaum ein anderes Team auf der Erfurter Bühne: Jennifer Kunz, Daniela Wälchli, Angela Mumen-

thaler und Nadja Baumann – das Frauenpowerteam vom Berner Inselspital, das sich mit dem Sieg an der Swiss SVG Trophy 2015 für die Kocholympiade qualifiziert hatte. Coach Adrian Furer postete nur wenige Minuten nach der Siegerehrung auf Facebook: «Danke Mädels ... sit die Gröschte!!!»

In ihrem Wettbewerb für Mannschaften aus der Gemeinschaftsgastronomie bereiteten sie in fünf Stunden Speisen zu, die in jedem Selbstbedienungsrestau-

rant im Free-Flow-System angeboten werden könnten, darunter Suppe, Fleisch- und Fischgang, Beilagen, Salate und ein Dessert. Mit typisch deutschen Komponenten wie Kräuterknöpfli, Rahmsauerkraut und Zwetschgen-Rotkraut pokerten sie hoch, wussten aber die Jury zu überzeugen. Und nicht nur die: Einheimische, Köche aus aller Welt und Vertreter von Trophy-Sponsor Pistor standen Schlange. Was will man mehr? JÖRG RUPPELT



Oben: das Vegi-Menü, Mitte links: Hirsch-Entrecôte und Kräuterknöpfli, rechts: Alpenkräuterrahm auf Löffeln, unten: Salatauswahl vom Buffet.

# Medailenspiegel

## Wettbewerb Catering-Teams

### Gold

1. Fazer Finnland  
93.530 Punkte
2. Fazer Schweden  
92.450 Punkte
3. Catering Team Denmark  
91.630 Punkte
4. Sabis  
91.010 Punkte
5. Swiss SVG-Trophy-Team  
90.099 Punkte

### Silber

6. Swedish School  
88.120 Punkte
7. Regional Luxembourg  
87.980 Punkte
8. Koch-Nati Bundeswehr  
84.350 Punkte
9. Combined Arts Team  
83.220 Punkte
10. Team Vienna  
82.530 Punkte
11. Hungarian Army Team  
81.680 Punkte

### Bronze

12. United States Army  
76.560 Punkte
13. Berlin Brandenburg  
76.450 Punkte
14. Bidvest Gastro Team  
73.040 Punkte

### Diplom

15. Schule am Judenplatz  
65.860 Punkte
16. PIVA Culinary Team  
64.350 Punkte
17. Slovenian Armed Forces  
64.260 Punkte
18. AZ Catering Team  
61.780 Punkte
17. AGÖ/HLF Team Austria  
53.330 Punkte

## Wettbewerb Regional-Teams

### Gold

1. Stockholm Culinary Team  
93.592 Punkte
2. Skåne Kulinar  
93.388 Punkte
3. Amber Alliance  
92.618 Punkte
4. Prince Edward Island  
91.040 Punkte
5. Young Chefs of Korea  
90.7326 Punkte
6. SACT  
90.518 Punkte
7. Combined Culinary Team  
90.490 Punkte
8. Czech Culinary Team  
90.240 Punkte
9. Culinary Team Humber  
90.210 Punkte

### Silber

10. Art Skills Ostschweiz  
89.910 Punkte
11. Team costa del cilito  
87.748 Punkte
12. Cercle Lucerne  
86.880 Punkte
13. Békés Megyei Team II.  
86.340 Punkte
14. Aargauer Kochgilde  
85.400 Punkte
15. Ontario Culinary Team  
85.362 Punkte
16. Regional Team Myanmar  
84.868 Punkte
17. Team West of Sweden  
84.382 Punkte
18. United States Army  
83.128 Punkte
19. Niedersachsen  
83.050 Punkte
20. Hungarian Army  
82.170 Punkte
21. Johnson County College  
81.550 Punkte
22. Montenegro Regional  
80.188 Punkte

### Bronze

23. Belvedere Brasov  
80.000 Punkte
24. Korea Regional Team  
79.308 Punkte
25. Culinary Team Palermo  
78.190 Punkte
26. Golden Horseshoe  
77.818 Punkte
27. Culinary Team Žilina  
77.040 Punkte
28. Team Nova Scotia  
76.458 Punkte
29. Regional Team Slovenia  
75.708 Punkte
30. Trillium Chefs Canada  
75.692 Punkte
31. Junior Food Art Berne  
75.352 Punkte
32. Regional Team Slovakia  
74.832 Punkte
33. Békés Megyei Team  
74.748 Punkte
34. Novosibirsk Team  
74.708 Punkte
35. Junior Chef Club Serbia  
74.692 Punkte
36. Narodowa Polski  
74.560 Punkte
37. Celice  
73.632 Punkte
38. Equipe Cuochi Veneto  
73.012 Punkte
39. Casa Boierului Din Deal  
71.688 Punkte
40. Cuochi Emilia Romagna  
71.542 Punkte
41. ACPP Portugal  
71.228 Punkte
42. Seleccion Española  
70.072 Punkte
43. Team Verona  
69.112 Punkte
44. Culinair Team Zeeland  
68.278 Punkte
45. Team Calabria  
68.120 Punkte
- 52 Teams waren am Start

# Erfurt wurde zur Emotionenküche

Nun ist der grösste internationale Berufswettbewerb für Köche und Pâtissiers bereits wieder Geschichte. Profis aus 59 Nationen haben gekocht, gezittert und gejubelt. Während vier Tagen strömten Kochkunstinteressierte und Feinschmecker in die Hallen der Erfurter Messe.

Dort bestaunten, unterstützten und feuerten sie die Teams aus aller Welt an. Zudem kamen die Besucher visuell als auch gustatorisch auf ihre Rechnung. Die kalte Show der Regional- und Nationalteams sowie der Einzelaussteller

war ein Augenschmaus für Liebhaber der Kochkunst. Beim warmen Programm konnten auch die Feinschmecker schmelzen. Im Restaurant der Nationen kochten Nationalteams, Juniorennatis sowie Mannschaften der Gemeinschaftsverpflegung über 7000 Menüs.

Am Mittwoch folgte die Preisverleihung, die über Sieg oder Niederlage entschied. Bleiben werden die unzähligen Bilder, die sich in die Erinnerung der 2000 Olympioniken und der 25000 Besucher eingebrannt haben. (BEB)



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie unter:  
[www.hotellerie-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-gastronomie.ch)

- 1 Singapur im Goldregen: Olympiasieger in der Kategorie der Nationalmannschaften.
- 2 Der moralische Support bei den Schweizer Teams war gross: Verwandte, Freunde und Bekannte schauten dem Treiben in der Küche gebannt zu.
- 3 Kalter Tisch: ein vegetarischer Hauptgang des japanischen Kochnationalteams.
- 4 Blick auf die Schauplatte des Olympiasiegers von Singapur.
- 5 Warmes Programm: Die Servicecrew wartet auf die nächsten Teller.
- 6 Schwedisches Dessertkunstwerk: Ein Dessertteller des kalten Programms der schwedischen Kochnationalmannschaft.