



Luzern, 18. Dezember 2015/rl

## Medienmitteilung

# Erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen Schweizer Kochnationalmannschaften und DAS ZELT.

**2015 gingen die Schweizer Kochnationalmannschaften mit DAS ZELT auf Tournee. Der Mut von beiden wurde belohnt. Die Shows waren ausverkauft, die Besucher kulinarisch verwöhnt und der Mix zwischen Dinner und Show war ein Highlight im DAS ZELT-Programm 2015. Die Weiterführung ist erwünscht.**

In diesem Jahr fand kein grosser Koch-Wettbewerb wie die Weltmeisterschaft oder Olympiade statt. Das ergab die Möglichkeit, die Schweizer Kochnationalmannschaften der breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Der Schweizer Kochverband kam auf die Idee, vor den Abendshows von DAS ZELT für ein breites Publikum zu kochen. Die Idee kam bei den Verantwortlichen gut an. Entstanden war gleich eine eigene Show namens „Dîner Spectacle“. Die sieben Shows im 2015 bestachen durch das Zusammenspiel zwischen den Künstlern und den Köchen. Die vier Gänge wurden direkt in der Manage serviert und in den Essenspausen begeisterten verschiedene Künstler die Gäste. Die Gäste hatten so die einmalige Möglichkeit Komponenten von den Weltmeisterschaftsmenüs 2014 von den Schweizer Kochnationalmannschaften zu geniessen. Zur Erinnerung: die „Junioren“ wurden im 2014 bereits zum dritten Mal in Folge Koch-Weltmeister!

Adrian Steiner, Direktor DAS ZELT, ist vom „Dîner Spectacle“ so begeistert, dass er die Show unbedingt weiter mit den Schweizer Kochnationalmannschaften durchführen will. Zum einen waren die Shows fast immer ausverkauft und zum anderen funktionierte das Zusammenspiel zwischen Dinner und Show perfekt. Die Gäste waren begeistert und gingen zufrieden nach Hause.

Andreas Fleischlin, Geschäftsführer vom Schweizer Kochverband, freut sich sehr über den grossen Erfolg: „Es war unser Ziel unser Aushängeschild, die Schweizer Kochnationalmannschaften, der breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen. Dank der Zusammenarbeit mit DAS ZELT ist uns das gelungen. Dass die Shows gleich so gut funktionierten, durfte man höchstes träumen. Ein grosses Kompliment und Dankeschön an die Teams für ihren grossen Aufwand.“

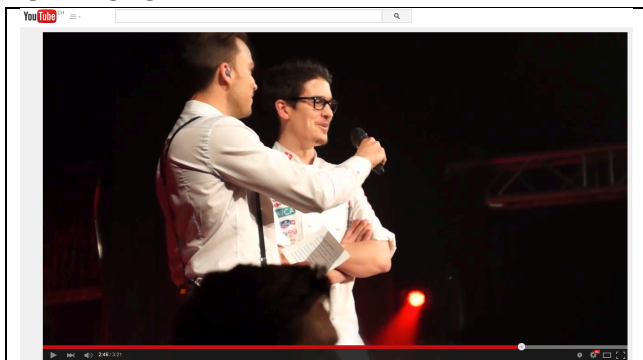
Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

**skv · bvr · bvhh · bvham · sbkp**



Einen kleinen Wehrmutstropfen gibt es allerdings aus Sicht von Adrian Steiner. Im Spätherbst 2016 findet in Erfurt die Koch-Olympiade statt und dafür müssen die Teams im Jahr 2016 hart trainieren, damit sie wieder zu den erfolgreichsten Teams der Welt gehören. Aus diesem Grund findet das „Dîner Spectacle“ 2016 ohne den Schweizer Kochnationalmannschaften statt. Im wettbewerbsfreien 2017 ist noch alles offen. Adrian Steiner: "Hoffentlich können dann die Schweizer Kochnationalmannschaften in der Manage das Siegermenü von der Koch-Olympiade 2015 kreieren."

#### Offizieller Film:



Film über Premiere im DAS ZELT (2 Min)  
<https://www.youtube.com/watch?v=YN-8vbYdH3s>

#### Weitere Auskünfte:

Roger Lütolf  
Leiter Marketing  
041 418 22 44 / 078 752 77 59  
roger.luetolf@hotelgastrounion.ch



Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

**skv · bvr · bvhh · bvham · sbkp**



## Hintergrundinformationen

Die Hotel & Gastro Union ist die Branchenorganisation für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Schweizer Gastgewerbe und der Bäckerei-Konditor-Confiseur-Branche. Sie setzt sich aktiv für Netzwerk·Bildung·Sicherheit ein. Ihr oberstes Ziel ist es den Stellenwert ihrer Berufe zu fördern. Der Verband mit seinen knapp 22.000 Mitgliedern besteht aus fünf nationalen Berufsverbänden, dem Hotellerie Gastronomie Verlag, der Schweizer Hotelfachschule SHL sowie dem Art Deco Hotel Montana in Luzern. Die Hotel & Gastro Union ist Trägerorganisation der Hotel & Gastro *formation*, der paritätischen Berufsbildungsinstitution im Gastgewerbe. Präsidentin ist Esther Lüscher, Geschäftsleiter ist Urs Masshardt.