

Luzern, 22. Mai 2016/rl

Medienmitteilung

## Nationalmannschaft in der Cantina Caverna, Lungern.

**Die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft hat eine grosse Aufgabe. Als dreifacher Koch-Weltmeister gehen sie im Herbst an die Koch-Olympiade. Zum kulinarischen Testlauf hat das Restaurant Cantina Caverna in Lungern eingeladen. Die Gäste waren begeistert.**

Sonntagmorgen 5 Uhr: Besammlung auf dem Trainingsgelände von Electrolux, Sursee. Um 6 Uhr Ankunft im Restaurant Cantina Caverna in Lungern. Die „Cantina-Küche“ wird von zwei jungen Frauen und fünf jungen Kochverrückten in Beschlag genommen. Unterstützung erhalten Sie vom Cantina-Küchenchef Roland Vogler. Er selber findet es unglaublich und schön, dass es so leidenschaftliche Jungköche gibt, die den Berufsstolz haben und besser als den Standard sein wollen. Das ist auch eine der Gemeinsamkeiten und deshalb hat Roland Vogler sofort für den kulinarischen Testlauf sein Restaurant zur Verfügung gestellt. Er wurde nicht enttäuscht. Die Handgriffe der Köche waren durchdacht und je näher der Startschuss für den Service kam, desto ruhiger wurde es in der Küche. 12 Uhr: die 60 Testesser sitzen gemütlich im Restaurant im Brünig-Fels und freuen sich auf den Dreigänger, welcher an der Koch-Olympiade in Erfurt im Oktober für Furore sorgen soll. Gestartet wird mit einer „Lachsforelle Variation“. Hauptgang war ein wunderschön angerichtetes „Pures Simmental Alpenrind“ und zum Dessert servierte man eine feine „Birnen Triologie“. Normalerweise werden solche Gedichte fotografiert und auf Social Media gepostet. Bei diesem Testlauf war das aber verboten. Man wolle nicht, dass die Konkurrenz aus Schweden, Singapur oder USA sehen, wie sie die Aufgaben erfüllen, sagt der Geschäftsführer vom Schweizer Kochverband Andreas Fleischlin. 15 Uhr: Die Jungnati wird mit grossem Applaus aus der Küche gelockt und zum Interview geladen. Der Testlauf sei geglückt, heisst es, aber einige Komponenten müssen noch angepasst wie auch die Anzahl Handgriffe pro Teller reduziert werden. Die Testesser waren begeistert wie auch Roland Vogler. Er drückt der Junioren-Kochnationalmannschaft fest die Daumen für die Koch-Olympiade und ist überzeugt, dass sie ein Glanzresultat erkochen werden. 18 Uhr: die Teammitglieder verabschieden sich in Sursee und gehen müde nach Hause. Informationen zu den Schweizer Kochnationalmannschaften:  
[www.hotelgastrounion.ch/skv](http://www.hotelgastrounion.ch/skv)

## Die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft



v.l.n.r.: Lukas Kaufmann, Michaela Frank, Steven Duss, Norman Hunziker (Teamcaptain), Sara Grusso, Manuel Engel, Matthias Fehr.

Weitere Infos zum Team: [www.hotelgastrounion.ch/skv](http://www.hotelgastrounion.ch/skv)

### Offizielle Fotos:

Download via: <http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/>

Benutzername: media

Passwort: media

**Weitere Auskünfte:**

Andreas Fleischlin  
Geschäftsführer Schweizer Kochverband  
041 418 22 45  
andreas.fleischlin@hotelgastrounion.ch

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

**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.