

Luzern, 26. Oktober 2016/mk

Medienmitteilung

Podestplätze für die Schweizer Kochnationalmannschaften an der internationalen Koch-Olympiade

Die beiden Schweizer Kochnationalmannschaften überzeugten an der Koch-Olympiade in Erfurt. Die Kochnationalmannschaft erreicht den dritten Platz und die Junioren-Kochnationalmannschaft überrascht als Vize-Olympiasieger! Die weiteren Schweizer Teams haben auch viele Medaillen gewonnen. Die Schweiz gehört definitiv zu den besten Köchler der Welt!

Die Olympiade der Köche

Seit 1900 messen sich Köche aus der ganzen Welt an der Olympiade der Köche. In diesem Jahr fand sie zum 24. Mal statt und verzeichnet einen neuen Teilnehmer-Rekord mit über 2000 Köchen aus 59 Nationen. Vom 22. bis 25. Oktober wurden mehr als 7'000 Menüs zubereitet. Die Schweiz hatte gleich acht Teams am Start. Fünf Regionalteams (Art Skills Ostschweiz, Junior Food Art Bern, Aargauer Kochgilde, CCCL Luzern und Armeeköche) sowie das Inselspital Bern in der Kategorie Gemeinschaftsgastronomie und die beiden Schweizer Kochnationalmannschaften. Die Koch-Olympiade findet alle vier Jahre in Erfurt (D) statt und ist neben der Koch-Weltmeisterschaft der wichtigste internationale Kochanlass der Welt.

Beide Kochnationalmannschaften auf dem Podest

Die Schweizer Kochnationalmannschaft hat die angestrebte Top-Platzierung erreicht und es fehlte nicht viel für den Olympiasieg. Einzig die Teams aus Finnland (2.) und Singapur (1.) waren besser. Das Schweizer Team hat mit zwei Goldmedaillen überzeugt und verdient den hervorragenden 3. Gesamtplatz erreicht. Der Geschäftsführer vom Schweizer Kochverband Andreas Fleischlin ist auch entsprechend zufrieden: „Wir dürfen stolz auf das Team sein. Die Schweizer Kochnationalmannschaft ist nach 12 Jahren wieder auf dem Podest und gehört zu den Top 3 weltweit, was bei einem Teilnehmerfeld von über 40

Nationen und einer breiten starken Konkurrenz eine sensationelle Leistung ist.»

Der Teamcaptain Mario Garcia ist natürlich etwas enttäuscht, hat er und sein Team den Olympiasieg im Visier. Allerdings ist er glücklich, dass sie ihr Programm ohne Fehler durchbringen konnten und ist stolz auf sein Team.

Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft ist Vize-Olympiasieger

Bei den neuformierten Junioren war die Ausgangslage ganz anders. Sie sollen erste internationale Wettkampf-Erfahrung sammeln, hiess es. Nun ist es ganz anderes gekommen. Sie überraschten mit frechen und kreativen Menüs und wurden sensationell Vize-Olympiasieger. Damit hat das junge Team eine erfolgreiche Tradition der Schweizer Junioren fortgeführt. Dazu meint der stolze Geschäftsführer Andreas Fleischlin: «Das neu formierte Junioren-Team ist sehr talentiert und ehrgeizig, mit dem zweiten Platz haben Sie alle Erwartungen übertroffen und ich bin sehr stolz auf das ganze Team und die Entwicklung in dieser kurzen Zeit.»

Olympiasieger bei den Junioren wurde Schweden und auf dem 3. Platz landete Norwegen.

Top-Platzierungen für die Schweiz

Neben den beiden Kochnationalmannschaften überzeugten auch die anderen Schweizer Teams in Erfurt. Dieses Schweizer Ergebnis zeigt, dass die Schweizer Kochkunst zu den besten der Welt gehört.

Die Platzierungen der Regionalmannschaften bei einem Teilnehmerfeld von 52 Mannschaften.

- 6. Armeeköche (SACT)
- 10. ArtSkills Ostschweiz
- 12. CCCL Cercle Luzern
- 14. Aargauer Kochgilde
- 31. Team Berner Lernende

Das Swiss SVG-Trophy-Team vom Inselspital wird im Wettbewerb der Gemeinschaftsgastronomie Gesamt-Fünfter von 19 angetretenen Teams.

Die Teammitglieder der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:

Name	Funktion	Arbeitsort
Norman Hunziker	Teamcaptain	Runway 34, Glattbrugg & Archer Beck-Römercafé, Arch
Steven Duss	Teammitglied	Hotel Hof Weissbad, Appenzell
Manuel Engel	Teammitglied	Restaurant Pur, Pfäffikon
Matthias Fehr	Teammitglied	Confiserie Beeler AG, Köniz
Michaela Frank	Teammitglied	Restaurant Focus, Park Hotel, Vitznau
Sara Grusso	Teammitglied	The Flow Restaurant, Bern
Lukas Kaufmann	Teammitglied	Schweizer Armee "Rekrutenschule"



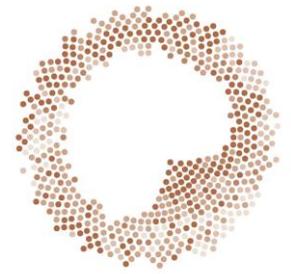
v.l.n.r.: Lukas Kaufmann, Michaela Frank, Steven Duss, Norman Hunziker (Teamcaptain), Sara Grusso, Manuel Engel, Matthias Fehr.

Die Teammitglieder der Schweizer Kochnationalmannschaft:

Name	Funktion	Arbeitsort
Mario Garcia	Teamchef	Kochschule cre/ate by Mario Garcia, Horw
Ale Mordasini	Teamcaptain	Hotel & Restaurant Krone, Regensburg
David Lanz	Teammitglied	Zeitmilitär, Kdo Kü, Thun
Yanick Mumenthaler	Teammitglied	Alterszentrum Schlossgut
Cindy Gammenthaler	Teammitglied	Swiss Pastry Design, Rüeggisberg
Thomas Mair	Teammitglied	Maison Cailler - La Chocolaterie Suisse
Denise Minnig	Teammitglied	Swiss Pastry Design, Rüeggisberg
Geraldine Müller Maras	Teammitglied	Maison Cailler - La Chocolaterie Suisse
Adrian Reimann	Teammitglied	Betty Bossi AG
Stephan Stemming	Teammitglied	Mystarkoch GmbH
Marcel Schori	Teammitglied	Swiss Pastry Design, Rüeggisberg
Daniel Schmidlin	Culinary Advisor & Trainer	Gewerblich-industrielle Berufsfachschule Ziegelbrücke
Rasmus Springbrunn	Culinary Advisor & Trainer	Anstalt Witzwil, Gampelen
Rolf Mürner	Pastry Advisor & Trainer	Swiss Pastry Design, Rüeggisberg



v.l.n.r.: Thomas Mair, Rolf Mürner (Culinary Advisors & Trainern), Daniel Schmidlin (Culinary Advisors & Trainern), Cindy Gammenthaler, Rasmus Springbrunn (Culinary Advisors & Trainern), David Lanz, Yanick Mumenthaler, Mario Garcia (Teamchef), Stephan Stemming, Adrian Reimann, Ale Mordasini (Teamcaptain), Marcel Schori, Denis Minnig, Geraldine Müller Maras



Weitere Infos zum Team: www.hotelgastrounion.ch/skv

Fotos

<p>Die Schweizer Kochnationalmannschaft_004 bei der Siegerehrung am Mittwoch</p>	<p>Die Schweizer Kochnationalmannschaft_005 bei der Siegerehrung am Mittwoch</p>
<p>Die Schweizer Junioren- Kochnationalmannschaft_003 an der Siegerehrung am Mittwoch</p>	<p>Die Schweizer Junioren- Kochnationalmannschaft_002 nach der Siegerehrung am Mittwoch</p>
<p>Die Schweizer Junioren- Kochnationalmannschaft_007 an der Siegerehrung am Mittwoch</p>	



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.