

Medienmitteilung

Dominik Altorfer gewinnt den Swiss Culinary Cup 2021

Luzern, 06. Oktober 2021- **Dominik Altorfer holt sich den Titel am diesjährigen Wettkochen des Schweizer Kochverbands in der Berufsfachschule Baden.**

Der 25-Jährige ist derzeit als Küchenchef im Landgasthaus Leuen in Uitikon-Waldegg/ZH tätig. Er hat bereits als Lernender erfolgreich an Kochwettbewerben teilgenommen und wagte sich nun am SCC erneut auf die Wettbewerbsbühne.

Die weiteren Podestplätze belegten Nathalie Hänni-Stupf, Küchenchefin Senevita Burgdorf (2. Platz) und David Richards, Küchenchef, Restaurant Koi-Gartenteich, Häusernmoos im Emmental (3. Platz).

Den gemeinsamen vierten Platz belegten Christian Bosco, Sous-chef, Osteria Enoteca Cuntitt, Castel San Pietro und Patrick Adam, stv. Küchenchef, Clenia Schlössli AG, Oetwil am See.

Gekocht wurde zum Thema «Roots»

Die fünf Finalisten bereiteten in der Berufsfachschule Baden innerhalb von zwei Stunden und 45 Minuten ein Amuse-bouche, ein Hauptgericht sowie eine Süßspeise zu. Der diesjährige Wettbewerb stand ganz im Zeichen der Wurzeln. Im Rahmen des Themas «Roots» galt es, einen Hauptgang aus Grundkomponenten zuzubereiten, die aus der direkten Umgebung des Ortes stammen, an dem der/die Finalist/in seine Wurzeln verspürt. Das vorhergehende Amuse-bouche sollte als Prolog zum Hauptgericht daherkommen. Und in der Süßspeise musste eine Wurzel mit passenden Ergänzungen zu einem stimmigen Süßspeisenteller verarbeitet werden. Sieger, Dominik Altorfer ist besonders stolz auf sein Dessert: «Es ist eine mutige Kombination aus Randen und Dill, dazu das Öl zur Mascarpone – sowas sieht man nicht überall. » Ein Risiko, das sich gelohnt hat.

Namhafte Jury

Die Arbeit der Finalisten in der Küche sowie Geschmack und Präsentation der Speisen wurden von der erfahrenen Jury rund um Jurypräsident Werner Schuhmacher bewertet: Käthi Fässler, Niklas Schneider, Doris Vögeli, Frank Widmann, Noémie Bernard, Stefan Beer, Patrick Mahler, Marco Mehr, Sebastian Titz und Dave Wälti.

Offizielles Finalisten-Bilder Swiss Culinary Cup 2021

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

Benutzername: media / Passwort: media

	
<p>Sieger, Dominik Altorfer</p>	<p>Podestplätze v.l.n.r. 2. Platz Nathalie Hänni-Stutz, 1. Platz Dominik Altorfer, 3. David Richardss</p>
	
<p>Amuse-bouche des Siegers: Knuspermilke auf Blumenkohlpüree mit Apfeljus und Sântistrüf-fel</p>	<p>Hauptspeise des Siegers: rosa gebratenes Kalbsfilet mit Wiesenkräutern von Urnäsch, geschmorte Kalbs-backe mit Jus, Wurzelgemüse und in Nussbutter gerösteter Blumenkohl</p>



Dessert des Siegers: geräuchertes Mascarpone-Chantilly mit gepickelten Randen, Randencrumbel und Dillgranite auf Dillöl



Gruppenbild Finalisten v.l.n.r. Christian Bosco, Nathalie Hänni-Stupf, Dominik Altorfer, David Richards, Patrick Adam

Weitere Auskünfte:

Noemi Stalder
Projektleiterin Swiss Culinary Cup
041 418 22 64
noemi.stalder@hotelgastrounion.ch

Marco Kaufmann
Medienkontakt Swiss Culinary Cup
041 418 22 32 / 079 288 79 71
marco.kaufmann@hotelgastrounion.ch

Hintergrundinformationen

Der Swiss Culinary Cup

Der Swiss Culinary Cup ist einer der renommiertesten Kochwettbewerbe der Schweiz und wurde im 2021 zum 26. Mal durch den Schweizer Kochverband veranstaltet. Er bietet jährlich die perfekte Bühne für Köche, die ihr Talent unter Beweis stellen wollen. Die Finalisten kochten zwei Gerichte zu einem definierten Thema oder mit vorgegebenen Lebensmitteln. Eine prominente Fachjury bewertete sowohl die Arbeitsweise, als auch die Präsentation und den Geschmack. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird das neue Gesicht des Schweizer Kochverbands.

Die Hotel & Gastro Union mit dem Schweizer Kochverband

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 Schweizerischen Hotelfachschule Luzern 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.