

Luzern, 25. Mai 2016

Medienmitteilung

Die Finalisten des Swiss Culinary Cup 2016 gehen über alle Grenzen hinaus!

Genau das müssen die sechs Finalisten machen, damit sie die Trophäe vom renommierten Swiss Culinary Cup (SCC) inklusive der Siegerprämie in der Höhe von CHF 4'000.- gewinnen können. Die erste Hürde haben sie erfolgreich genommen und sind im grossen Final!

Fusion ohne Grenzen

Unter dem Motto „Fusion ohne Grenzen“ dürfen die sechs Finalisten die Aufgabe bewältigen, Schweizer Produkte mit Zutaten aus anderen Kulturen/Ländern zu kombinieren.

Berner Macht & Klassische Restaurants

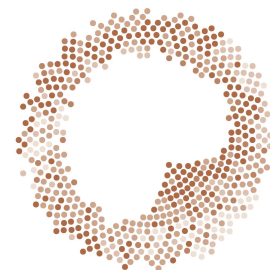
5 der 6 Finalisten kommen aus dem Kanton Bern. Die Jury hatte keine Namen und war über den Ausgang der Vorausscheidung natürlich sehr überrascht. Ein Zürcher komplettiert das Finalisten-Sextett. Ansonsten ist das Teilnehmerfeld schön verteilt. Zwei Frauen, Jungköche, Küchenchefs, Diätköche und Sous-Chefs. Interessant ist, dass 5 der 6 Finalisten in der klassischen Gastronomie arbeiten.

Die Finalisten

- Patrick Ayer, Diätkoch, Psychiatriezentrum Münsingen, 3110 Münsingen
- Adrian Dimitri, Sous-Chef, Restaurant Landhaus Liebefeld AG, 3097 Liebefeld
- David Richards, Chef de Cuisine, Restaurant Frohegg, 3007 Bern
- Nicole Saurer, Jungköchin, Restaurant Panorama, 3612 Steffisburg
- Stefanie Siegenthaler, Sous-Chefin, Congress Hotel Seepark AG, 3602 Thun
- Jordan Thompson, Küchenchef, Palavrion Grill und Bar, 8002 Zürich

Die hochkarätige Fachjury

Unter der Leitung von Jurypräsident Werner Schuhmacher werden 11 hochkarätige Jurymitglieder wie z.B. René Schudel, Käthy Fässler, Peter Moser uns viele mehr die Finalisten genauestens unter die Lupe nehmen.



Das grosse Finale

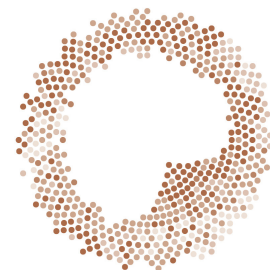
Die 22. Ausgabe des Swiss Culinary Cups findet am 30. September in der Berufsfachschule Baden statt. Der Wettbewerbs-Organisator ist der Schweizer Kochverband. Direkt im Anschluss werden im feierlichen Rahmen alle Finalisten in der Trafohallen in Baden geehrt und die Siegerin oder der Sieger des SCC 2016 gekürt.

Reservieren Sie sich den 30. September 2016, Sie haben exklusiv die Möglichkeit hinter die Kulissen zu schauen. Mehr Informationen zum Wettbewerb erhalten Sie unter www.swissculinarycup.ch

Weitere Auskünfte:

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

Andreas Fleischlin
Geschäftsführer Schweizer Kochverband
041 418 22 45 / 079 558 28 33
andreas.fleischlin@hotelgastrounion.ch



Hintergrundinformationen

Der Swiss Culinary Cup 2016

Der Swiss Culinary Cup ist einer der renommiertesten Kochwettbewerbe der Schweiz und wird seit 22 Jahren vom Schweizer Kochverband durchgeführt. Er bietet die perfekte Bühne für Köche, die ihr Talent unter Beweis stellen wollen, aber auch ihr Wissen und Handwerk verbessern und erweitern möchten. Eine prominente Fachjury macht es möglich, den Wettbewerb auf einem hohen Niveau durchzuführen.

Die Sieger und dessen Arbeitgeber erhalten eine spannende Plattform sich zu präsentieren. Sie kommen mit interessanten Persönlichkeiten in Kontakt, erweitern ihr Netzwerk und gewinnen ein attraktives Preisgeld.

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 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.