

«Wir sind einfach nur stolz auf die Teams»

Für die Sponsoren ist klar: Die Olympiade der Köche war ein voller Erfolg. Speziell in Erinnerung geblieben ist das Dessert der Kochnationalmannschaft.

Rund einen Monat ist es her, seit die Schweizer Kochnationalmannschaften von der Olympiade der Köche in Stuttgart zurückgekehrt sind. Eigentlich wollten die Teams Ende März gemeinsam mit den Sponsoren auf den Event zurückblicken und die Erfolge nochmals gebührend feiern. Aufgrund der Corona-Krise musste dieser Anlass abgesagt werden. Daher blicken einige der Sponsoren, die in Stuttgart selbst vor Ort waren, an dieser Stelle auf den Anlass zurück und erzählen,

wie sie den Wettbewerb hautnah miterlebt haben.

«Einfach Weltklasse»

Stefan Wittwer, Food Service Manager bei Mars Schweiz, zeigt sich von der enormen Leistung der Teams beeindruckt: «Was sie über Stunden leisteten, war unglaublich, ein absoluter Hochleistungssport.» Und auch das Menü im warmen Programm der Kochnationalmannschaft, das die Sponsoren probieren durften, überzeugte. Insbesondere das Dessert mit Aprikosen-Bittermandel-Kuchen, Yuzu-Sorbet und Macaron aus gesalzenem Karamell. So meint etwa Manuela Saltori, Verantwortliche PR & Live Communications bei Electrolux Professional: «Normalerweise verzichte ich aufs Dessert. Aber das war einfach Weltklasse.» Pierre-Alain Favre, Leiter Kunden-Events bei Saviva, stimmt zu: «Das Dessert der Mannschaft war perfekt.»



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/skv



Die Schweizer Kochnationalmannschaft gemeinsam mit den mitgereisten Sponsoren vor dem Stuttgarter Messegelände. ZVG

Zum ersten Mal fand die Olympiade der Köche im Rahmen der Intergastra in Stuttgart statt. Die Dimensionen beeindruckten. «Was da auf die Beine gestellt wurde, ist imposant», sagt Urs Züttel, Leiter Verkauf bei Hero Gastronomie. Und auch für Stefan Wittwer ist klar: «Die Erreichbarkeit ist optimal, zudem ergänzen sich die Olympiade und die Intergastra perfekt.» Pierre-Alain Favre, der den Wettbewerb seit 40 Jahren mitverfolgt, findet ebenfalls lobende Worte: «Die Eröffnungsfeier war sehr emotional. Im Laufe der Jahre erlebte ich leider auch einige eher langweilige Zeremonien mit

langen Ansprachen – hier standen die Teams im Vordergrund.» Urs Züttel lobt das Engagement des Verbands der Köche Deutschlands, der die Olympiade organisierte: «Man spürte, wie der Kochberuf in Deutschland mit Herzblut gelebt und zelebriert wird. Das täte uns in der Schweiz auch gut – das Ansehen dieses tollen Berufs ist hier in der Öffentlichkeit leider noch nicht ganz so hoch.»

Am Ende wurden die Schweizer Nationalteams mit einem dritten und einem siebten Platz belohnt. Resultate, die sich sehen lassen können, insbesondere in Anbetracht der Rahmenbedingun-

gen der Konkurrenten. «Um ganz an die Spitze zu kommen, braucht es vielleicht ein noch professionisierteres System so wie in Skandinavien. Die Politik müsste sich mehr engagieren, um im Bereich Tourismus Werbung für unser Land zu machen», so Urs Züttel. Für Manuela Saltori ist klar: «Die Teams haben alles gegeben – ich bin einfach nur stolz auf sie.» Genau wie Pierre-Alain Favre: «Wer einen Wettbewerb gewinnt, ist letztlich von vielen Faktoren abhängig. Wichtig war, dass die Mannschaften als Team funktionierten und eine grossartige Leistung gezeigt haben.» ANGELA HÜPPI

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG,
Electrolux Professional

Ausrüster:
Bragard Suisse,
Gastrolimpuls,
KAI Messer

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
CC Aligro, Pacojet, Hero,
Saviva Food Service,
Uncle Ben's

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi Food Service, HUG AG, Prodega-Transgourmet, Wiberg

ANZEIGE

WARUM UNTERSTÜTZEN WIR DIE BESTEN? WEIL GESUNDHEIT ALLES IST SWICA

Das Engagement von SWICA als Partner der Hotel & Gastro Union sowie der Schweizer Kochnationalmannschaft hat ein klares Ziel: eine Partnerschaft auf Augenhöhe. Die Profis wissen, was gesund ist, und arbeiten auf höchstem Niveau. Genau wie SWICA. Doch unsere Spezialität ist der Service. Überzeugen Sie sich jetzt: **Telefon 0800 80 90 80 oder swica.ch/de/hotelgastrounion**

In Partnerschaft mit