



Ein Klassentreffen der besonderen Art

Vor 30 Jahren gewann die Schweizer Kochnationalmannschaft um Teammanager Georges Knecht und dem damaligen Teamcaptain und heutigen Restauranttester Daniel Bumann an der IKA 1988 in Frankfurt in sämtlichen Kategorien die Goldmedaille und sicherte sich ebenfalls den Weltmeistertitel. Vergangene Woche

trafen sich die Mitglieder der damaligen Erfolgsmannschaft und feierten gebührend. Der Schweizer Kochverband war beim Treffen im Landhotel Linde in Fislisbach dabei und überbrachte dem erfolgreichen Team von 1988–90 die besten Grüsse und würdigte die grossartigen Leistungen der Spitzenköche.

1 30 Jahre nach dem Grosse Erfolg (v.l.): Jakob Ruppen, Georges Knecht, Regina von Däniken-Wanzenried, Christian Adler (Dekorateur des Wettkampftisches), Daniel Bumann, Stephan Unger und Josef Stalder.
2 Das Erfolgsteam von 1988 (v.l.): Daniel Bumann, Stephan Unger, Regina von Däniken-Wanzenried, Jakob Ruppen, Georges Knecht und Josef Stalder. BILDER ZVG



Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Sieht gut aus und schmeckt: Insektenburger.

ESSENTO/TINA STURZENEGGER

So gelingt das Kochen mit Insekten

Die skv-Road-Tour macht in der Westschweiz Halt: Die Teilnehmenden lernen das kulinarische Potenzial von Insekten kennen und dürfen gleich selbst kochen.

Sie sind in aller Munde, obwohl noch nicht jeder Gast sie tatsächlich in den Mund nehmen möchte: essbare Insekten. Wie man mit Ekelgefühlen gegenüber Insekten auf dem Teller umgeht, ist daher eines der Themen des nächsten Stopps der skv-Road-Tour zum Thema «Kochen im Wandel». Dieser wird gemeinsam mit der Firma Essento durchgeführt, die Insektenprodukte entwickelt und produziert.

Ausgebildete Köche sollen das vielfältige kulinarische Potenzial von essbaren Insekten kennenlernen. Die Teilnehmenden erhalten bei diesem Anlass Hintergrundwissen zum weltweiten Insektenkonsum und zu den Gründen, die für den Verzehr von Insekten sprechen: Nachhaltigkeit, Gesundheit und Geschmack. Im praktischen Teil werden Insekten in verschiedenen Stadien – gefro-

ren, gefriergetrocknet und getrocknet – degustiert. Anschliessend kocht man gemeinsam nach zwei bis drei Rezepten. (AHU)

Der nächste Stopp der skv-Road-Tour

Thema
Essbare Insekten

Datum
Montag, 8. Oktober

Ort
CPLN – Centre professionnel du Littoral neuchâtelais

Zeit
13.30 bis 17 Uhr

Sprache
Französisch

Preis
Mitglieder (seit mehr als zwei Jahren): 250.00
Mitglieder (seit weniger als zwei Jahren): 310.00
Nichtmitglieder: 390.00

Anmeldung
Tel. 021 616 27 07,
info.vd@hotelgastrounion.ch



Mehr Informationen unter:
www.swissculinarynationalteam.ch



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/skv

ANZEIGE

Brot Chef

Wettbewerb 2018

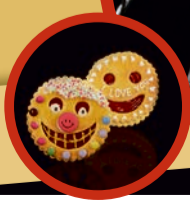
Finale 2018 im Pilatusmarkt Kriens

Kategorie Lernende
Donnerstag, 20. September
09.00 – 18.00 Uhr

Samstag, 22. September

- 09.00 – 11.45 Uhr: Publikumsvoting der Schaustücke der Finalisten
- 12.00 – 14.00 Uhr: Siegerehrung mit Showact Reto Burrell

Aktion: Gestalte einen Spitzbuben!
Weitere Infos: www.brot-chef.ch



v.l.n.r.: Jonas Walther (Kategorie Ausgebildete), Sarah Stadler (Kategorie Lernende), Duilio Gorla (Kategorie Lernende), Maurus Signer (Kategorie Ausgebildete)