

# LUXEMBURG: GUTES PFLASTER, SCHWIERIGES PFLASTER

Der Culinary World Cup ist für Schweizer Kochnationalmannschaften (noch) keine grosse Erfolgsgeschichte. Ganz im Gegensatz zu den Junioren. Sie gewannen bisher drei Mal den Titel.



← Ale Mordasini vom Schweizer Junioren-Weltmeisterteam 2014 beim Gelieren. Das Team brillierte sowohl im kalten wie im warmen Wettbewerb und gewann mit zwei Punkten Vorsprung auf Schweden.

ZVG

Noch fünf Wochen bis zum Ernstkampf. Wer sich über den Formstand der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften informieren will, der sollte an der kommenden Zagg-Messe in Luzern vorbeischauen und darauf hoffen, noch eines der begehrten Probelauf-tickets ergattern zu können. Am Sonntag, 21. Oktober, präsentieren die Junioren ihr warmes Menü, am Dienstag, 23. Oktober, die Kochnati ihr Programm. Laut Teammanager Tobia Ciarulli ha-

ben beide Mannschaften seit Januar hart trainiert. Nun gelte es, Kleinigkeiten zu korrigieren. Die Schweiz sei für die WM bereit.

Der Culinary World Cup in Luxemburg ist seit bald drei Jahrzehnten der grösste Kochevent der Welt und zieht Teams und Einzelaussteller magisch an. Dieses Jahr haben sich 2000 Köchinnen und Köche angemeldet. 30 Nationalmannschaften gehen an den Start. Bei den Junioren-Auswahlteams sind es 15. Weitere 15 Mannschaften haben sich für den

Wettbewerb der Gemeinschaftsverpflegung eingeschrieben. Gegen 50 Equipen sollen es heuer bei den Regionalmannschaften sein. Ein Rekord für Luxemburg.

150 Journalisten aus aller Welt werden über die Koch-WM berichten. Eingeladen sind sie von der Expogast-Messe, Schauplatz der Weltmeisterschaft, und vom luxemburgischen Kochverband. Die Messe selbst zählt im europäischen Vergleich zu den mittelgrossen Ausstellungen. Der luxemburgische Verband, der den

Namen des berühmten Hofkochs im 17. Jahrhundert François Vatel trägt, ist mit seinen hundert Mitgliedern ein Zwerg.

*Villeroy & Boch macht's möglich*

Nur dank des Hauptsponsors Villeroy & Boch, eines namhaften Porzellanunternehmens mit Sitz im nahen saarländischen Mettlach, sind der Vatel-Club und Luxemburg überhaupt in der Lage, solch einen Grossevent finanziell zu stemmen. Die alle vier Jahre

stattfindende Koch-WM ist für den Vatel-Club ein Highlight, dem man mit «létzebuergescher» Gelassenheit entgegensieht. Funktionäre wie Präsident Armand Steinmetz oder Chefjuror Aloyse Jacoby sind Köche mit eigenem Betrieb und kümmern sich lediglich im Nebenamt um Verbandsbelange. Auf der Vatel-Club-Webseite findet man nur spärliche Hinweise auf den bevorstehenden Culinary World Cup. In der Rubrik Agenda steht gar «No Events». Indes, Klagen über man- →

ANZEIGE

**BRUNNER ANLIKERO**  
swiss + made

Wir freuen uns, Sie an der ZAGG Messe Luzern zu treffen!  
21.-24.10.18  
MESSE LUZERN  
Halle 01, Stand 185

shop.brunner-anliker.com

Besuchen Sie uns!  
Vom 21. - 24.10.2018  
Halle 01 / Stand 130

**COMBI-STEAMER SALVIS CUCINAEVO**  
Die Evolution der Kochtechnik.  
Raum. Kraft. Design.

salvis.ch

**WYSCHIFF ZUG**

DEGUSTATION VON 300 SCHWEIZER SPITZENWEINEN

15.-18. NOV.  
AM BAHNHOFSTEG IN ZUG

GRATIS LESER - GUTSCHEINE  
UNTER: INFO@WYSCHIFF.CH

DO-FR 16-21 UHR  
SA 14-21 UHR  
SO 11-18 UHR

VEREIN WYSCHIFF SCHWEIZER WINZER  
WWW.WYSCHIFF.CH

DIE SCHWEIZER FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE, HOTELLERIE & GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

**ZAGG**

21.-24.10.18  
MESSE LUZERN

zagg.ch



It's Showtime: die Junioren-Kochnationalmannschaft beim Anrichten ihres Weltmeistermenüs 2014.

ZVG

gelnde Organisation vor Ort hört man seit 1990 höchst selten. Schweizer Kochkünstler, Juroren und Offizielle reisen bis heute gerne ins Grossherzogtum. Und umgekehrt. Der Luxemburger Aloyse Jacoby etwa ist seit Jahren an Schweizer Kochkunstausstellungen ein willkommener Gastjuror.

Allerdings, in Sachen Titelgewinn ist Luxemburg für Schweizer Kochnationalmannschaften ein hartes Pflaster. Seit 1990 schaffte es keine Auswahlmannschaft, die Weltmeisterschaft zu gewinnen. Im ersten Jahr verpassten Hans Zäch und sein ehemaliges Zürcher Team den Titel knapp. Damals mit von der Partie waren Othmar Furling (verstorben), Rolf Böhi, Alessandro Haab (später sogar Jurypräsident in Luxemburg), Felix Hardegger und der leider ebenfalls bereits verstorbene Spitzenpâtissier Urs Regli.

Ebenfalls nur um wenige Punkte geschlagen wurde 2002 die damalige Nati-Equipe mit Armin Fuchs, Adrian Bader, Doris Vögeli, Reinhold Karl und dem damals blutjungen Pâtissier Ivo Adam. Zwei dritte Plätze erkochten sich die Nationalmann-

schaften 1994 und 1998. Vor vier Jahren platzierte sich die Schweizer Kochnati in Luxemburg nur auf Rang elf. Das damalige Team um Sascha Müller kämpfte zwar bravurös, war aber aufgrund personeller Wechsel im Vorfeld der Weltmeisterschaft chancenlos.

So schwierig Luxemburg für die Grossen, so einfach ist es für die Junioren. Seit der ersten Weltmeisterschaft für Nachwuchsmannschaften holte die Schweiz stets den Titel. In der 2006 neu eingeführten Kategorie coachten die beiden erfahrenen Wettbewerbsköche René Frei und Rolf Büchli ein Team mit heute bekannten Namen: Florian Bettchen, Nadja Schuler, Martina Magliano, Thomas Bissegger, Marco Mehr und Lorenz Wegelin.

2010 und 2014 verteidigten Nachfolgerteams erfolgreich den Titel. Was liegt dieses Jahr drin? «Die Mitglieder der Junioren-Kochnationalmannschaft arbeiten seit Januar hart und zielen auf den Titel. Aber am Wettbewerbstag kann vieles passieren», so Teammanager Tobia Ciarulli.

Und bei der Kochnati? Die Equipe um Jordan Thompson und Christian Oliveira ist international noch relativ unerfahren. Die

Konkurrenten der Kochnati sind stark. Laut Tobia Ciarulli hat das Team in den vergangenen Monaten grosse Fortschritte gemacht. Gold im warmen und kalten Programm sei das Ziel. Wenn alles perfekt laufe, liege sogar eine Überraschung drin. JÖRG RUPPELT

#### Schweizer Teams in Luxemburg am Start

**Sonntag, 25.11.**

Junioren-Kochnati  
Contemporary Buffet

**Montag, 26.11.**

Kochnati, kalte Show  
Cercle Luzern, Showtisch

**Dienstag, 27.11.**

SVG-Team, Wettkochen  
Junioren-Kochnati, warm

**Mittwoch, 28.11.**

Kochnati, warm

**Donnerstag, 29.11.**

ab 10 Uhr Siegerehrung



Mehr Informationen unter:  
[www.kochverband.ch](http://www.kochverband.ch)



**Carlos Egli**  
Kochnati 1994

«Unser Team mit Bruno Hurter, Werner Schuhmacher, Werner Hitz, Gregor Zimmermann und Heinz Schättin wurde 1994 in Luxemburg Dritter. In Erinnerung ist mir noch der Transport geblieben. Wir richteten unsere Schauplatten und Teller jeweils bei Dörig & Brandl in Schlieren an und transportierten die Exponate mit Transportboxen, die mit Schaumstoff gepolstert waren, in einem Kleintransporter nach Luxemburg. Unterwegs hielten wir öfters an, um zu überprüfen, ob die Ausstellungstücke Schaden genommen hatten. Es war damals eine Lotterrie, alles heil nach Luxemburg zu bringen.»



**Adrian Bader**  
Kochnati 2002

«Schade, schade, dass wir Luxemburg 2002 nicht gewonnen haben. Wir holten Gold im warmen und Gold im kalten Wettbewerb und wurden hinter Schweden Vizeweltmeister. Wo wir Punkte verloren hatten, weiss ich bis heute nicht. Egal, es war trotzdem ein Riesenerfolg. Bis heute halten Armin Fuchs, Doris Vögeli, Valère Braun, Reinhold Karl, Ivo Adam und ich Kontakt. Das sind Freundschaften fürs Leben. Ich persönlich bin immer noch Juror und werde an der diesjährigen WM in Luxemburg dabei sein. Mein Tipp: Unsere aktuelle Kochnati hat zwar keine grosse Erfahrung, aber vielleicht ist das ihre grosse Chance.»



**Beat Weibel**  
Kochnati 2006

«2002 wurden wir Berner in Luxemburg Weltmeister in der Kategorie Regionalmannschaften. Vier Jahre später wollten wir als frischgebackene Schweizer Kochnati den Triumph wiederholen und landeten auf Rang sechs. Die Enttäuschung war natürlich riesig. Wir mussten für Fehler im kalten Programm büssen und konnten trotz Vollgas im warmen Programm punktemässig nicht mehr aufholen. Dennoch gab es zwei Goldmedaillen. Gerne erinnere ich mich auch an die super Vorbereitungsküche von Gastgeber Carlo Sauber in Luxemburg. Nebenbei bereiteten sich die Kanadier vor. Sie sind Freunde geworden.»



**Mario Garcia**  
Junioren-Kochnati 2014

«Der Weltmeistertitel von vor vier Jahren wird für mich unvergesslich bleiben. Ich erinnere mich noch an die Siegerehrung und das Warten auf die Ergebnisse. Wir wussten, dass wir sicher auf dem Podest sind, aber noch vor Norwegen und Schweden? Als die zwei Konkurrenten zuerst genannt wurden, war alles klar: Wir sind Champions! Die Mannschaft war auch wirklich top, im warmen wie im kalten Wettbewerb. Bei letzterem monierte die Jury, dass auf unserem Showtisch irgendein Fisch stinke. Wir haben damals ganz frech geantwortet: Das kann nicht sein, das muss der Fisch auf dem Showtisch nebenan sein.»

ANZEIGE



Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft 2018

Die Besten arbeiten  
am liebsten mit den  
Besten. Deshalb sind  
sie auch die Besten.



*Hier rechts nach frisch.*