

Erster Test auf dem Weg zur Koch-WM

Die Junioren-Kochnati deutete letzte Woche in der Hotelfachschule Luzern an, in welche Richtung ihr WM-Dreigänger gehen soll.

Früh übt sich, wer ein Meister werden will. Oder auf die Junioren-Kochnati gemünzt: Nur wer jetzt schon akribisch an seinen Gerichten feilt, kann an der Koch-WM 2018 in Luxemburg ein gewichtiges Wörtchen mitreden. Und das wollen die Jungen.

Am ersten warmen Probelauf nach dem Überraschungserfolg von Erfurt, als die Mannschaft Vize-Olympiasieger wurde, stellte Teamchef Norman Hunziker unmissverständlich klar: In Luxemburg wolle man wieder aufs Treppchen. Wie, zeigte man zumindest in ersten Ansätzen letzte Woche in der Hotelfachschule Luzern, als man das warme Programm zum ersten Mal unter Wettbewerbsbedingungen kochte. Und zwar einen Dreigänger in sechs Stunden mit Fisch und

Fleisch in der Vorspeise und im Hauptgang. Früchte, Sorbet und Knusperelemente im Dessert.

Definitiv stehe das warme Programm noch nicht, erklärte Teamchef Norman Hunziker nach dem Probelauf. Unter anderem würden ab nächstem Jahr neue Silikonformen und Texturen zum Einsatz kommen. Wo genau soll noch nicht verraten werden.

Wer sich selbst ein Bild vom Formstand der Junioren machen will, der sollte sich für einen der nächsten Probelläufe im 2018 anmelden. Informationen gibt's ab Dezember 2017 auf der Website hotelgastrounion.ch/skv. (RUP)

1 «Was war gut? Und was müssen wir noch verbessern?» Teambesprechung nach dem ersten Probelauf.

2 Teamchef Norman Hunziker (l.) im Gespräch mit Andreas Fleischlin vom Schweizer Kochverband.

3 Mannschaftspräsentation in der Hotelfachschule Luzern.

4 70 Gäste, darunter Freunde und Sponsoren, liessen sich das Dreigangmenü schmecken und gaben am Ende ihr Feedback ab.

5 Notierten Plus- und Minuspunkte der Gerichte: (v.l.) Bruno Keist, Thomas Bissegger und Tobia Ciarulli.



Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Ausrüster:
Bragard Suisse,
Electrolux Professional,
Gastrolimpuls, KAI

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
CCA Angehrn, Pacojet, Hero,
Scana, Uncle Ben's

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

ANZEIGE



Genussaufenthalt bei Andreas Caminada zu gewinnen unter www.swica.ch/de/hotelgastrounion

OB KÜCHENMANNSCHAFT ODER KOCHNATI

In jedem Fall tun wir mehr für Sie. Als Partner der Hotel & Gastro Union und des Schweizer Kochverbandes sowie als Hauptsponsor der Schweizer Kochnationalmannschaften bietet Ihnen SWICA ein perfektes Leistungsmenü. Sie profitieren von ausgezeichneter Servicequalität und bis zu 25% Prämienrabatt in den Spitalversicherungen. Sprechen Sie mit uns über Ihren Versicherungsschutz. **Telefon 0800 80 90 80 oder swica.ch/de/hotelgastrounion**

SWISS CULINARY NATIONAL TEAM
union skv

SWICA

Die seit Januar 2017 amtierende Schweizer Kochnationalmannschaft.