

# Luxemburg wird zum Gastro-Mekka

Am 23. November startet in Luxemburg der Culinary World Cup. Organisiert wird der Grossanlass vom vergleichsweise kleinen Vatel Club. Jury-Präsident Aloyse Jacoby und OK-Chef Alain Hostert über die Herausforderungen und die Bedeutung des Anlasses für das Land Luxemburg.



## ALOYSE JACOBY

«DIE DIGITALE BEWERTUNG FÜHRT ZU WENIGER FEHLERN.»

HGZ: **Aloyse Jacoby, erstmals gibt die Jury beim Culinary World Cup ihre Bewertungen über Tablets ab. Wieso dieser Schritt?**

ALOYSE JACOBY: Alles wird moderner, und auch wir passen uns an. Sonst würde die Jury mit Papier und Bleistift arbeiten, während die Aussteller mit Tablets daneben stehen.

**Was sind die Vorteile der papierlosen Bewertung?**

Mit dem Tablet wird ein QR-Code eingescannt und der Name der Mannschaft erscheint sofort auf dem Bildschirm. Das behebt viele Fehlerquellen. Der Juror kann jeweils nur die ihm vorgegebene

Kategorie bewerten. Und was noch viel wichtiger ist, die Punkte können schneller übertragen werden und das Resultat ist sofort sichtbar.

**Wie werden die Jurymitglieder für den Culinary World Cup ausgewählt?**

Ich habe fast ausschliesslich Worldchef-Juroren ausgewählt, da diese von unserem weltweiten Culinary Committee geprüft sind. Ausserdem sind in allen Gruppen sowohl erfahrene wie auch junge Juroren.

**Wie stellen Sie sicher, dass die Jurymitglieder neutral bleiben?**

Unsere Juroren sind sehr professionell. Und da verschiedene Nationalitäten in einer Gruppe vertreten sind, achten auch die Kollegen darauf, dass kein Juror sein eigenes Land bevorzugt.

**Wie lang sind Ihre Tage während des Culinary World Cups?**

Ab 4.30 Uhr morgens verteile ich die Ausstellungsplätze. Danach überwache ich die 60 Juroren, stelle die Diplome aus und verteile ab 17 Uhr die Preise. Danach beginnen die Vorbereitungen für den nächsten Tag.

### Zur Person

Der Jurypräsident des Culinary World Cups in Luxemburg ist ehemaliger Chef der luxemburgischen Kochnationalmannschaft, Vorstandsmitglied im Weltverband der Köche und Preisrichter bei internationalen kulinarischen Ausstellungen. Aloyse Jacoby führt zudem das Hotel Jacoby in Luxemburg.



Mehr Informationen unter: [www.vatel.lu](http://www.vatel.lu)

HGZ: **Alain Hostert, der kleine Vatel Club stemmt mit dem Culinary World Cup eine Mammutaufgabe. Wie bewältigen Sie das?**

ALAIN HOSTERT: Mit viel Mut und Ausdauer. Der Event wird in Luxemburg während zwei Jahren von nur einer Person organisiert. So ist das Wissen gebündelt, und es ist einfacher, den Überblick zu behalten. Aber es ist ein grosser Zeitaufwand – und nach dem Event ist vor dem Event.

**Welches sind die grössten Herausforderungen bei der Organisation?**

Ich organisiere den Culinary World Cup nun zum dritten Mal, somit wird es immer einfacher. Eine der Herausforderungen ist es, die von uns gegebene Qualität zu erhalten und durchzuziehen. Zum Glück kann man heute aber online kommunizieren, was die Organisation um ein Vielfaches erleichtert.

**Wie finanziert man solch einen Grossanlass?**

Dieses Jahr wird der Event knapp unter einer Million Euro bleiben. Da wir im Regierungsbudget stehen, erhalten wir eine bedeutende Finanzspritze. Der Rest wird über Sponsoring und Anmeldungen finanziert.

**Welche Bedeutung hat der Culinary World Cup für das Land Luxemburg?**

Die Expogast ist die zweitgrösste kulinarische Ausstellung der Welt und damit ein sehr bedeutendes Ereignis für ein kleines Land wie Luxemburg. Fast 4000 Köche aus der ganzen Welt reisen mit Begleitung an. Allein die 60 Nationalmannschaften mit ihren Teams bringen über 15000 Übernachtungen in Luxemburg und der

Grenzregion mit sich. Ökonomisch gesehen bedeutet das einen Umsatz von mehr als 1,2 Millionen Euro für die Hotellerie und Gastronomie. Gleichzeitig werden der Tourismus und der Nahverkehr unterstützt. Der Vatel Club ist stolz, diesen Event alle vier Jahre zu organisieren, da es sowohl die soziale, kulturelle als auch die wirtschaftliche Bedeutung der ansässigen Gastronomie hervorhebt.

**Wie wichtig ist der Culinary World Cup für den Kochnachwuchs?**

Sehr wichtig. Wenn es nach mir ginge, gebe es nur noch Junior-Teams im Live Cooking Contest. Die Jugend ist unsere Zukunft!



## ALAIN HOSTERT

«BEIM CULINARY WORLD CUP WILL JEDER DABEI SEIN.»

**Welche Neuerungen gibt es im Vergleich zur letzten Austragung 2014?**

Unter anderem die digitale Bewertung und das essbare Buffet. Es ist wichtig, den Besuchern immer wieder etwas Neues zu bieten. Dieses Jahr gibt es auch ein Team aus den Emiraten, das jeden Tag Eisschnitzten vorführt.

**Der Culinary World Cup ist auch eine hervorragende Gelegenheit, um zu networken. Auf wen freuen Sie sich besonders?**

Neben den Kochkollegen aus der ganzen Welt haben wir bereits Anfragen von Premierministern, Botschaftern und Kochprominenten aus Europa erhalten. Luxemburg wird beim Culinary World Cup zum Mekka der Gastronomie, bei dem keiner fehlen darf.

**Wie schätzen Sie die Chancen des luxemburgischen Teams ein?**

Jedes Team hat die gleichen Chancen, und ich hoffe, dass unsere Luxemburger Teams gut abschliessen. Sie haben viel trainiert und sind gut vorbereitet. Alles Weitere werden wir sehen.

### Zur Person

Alain Hostert ist Continental Director Europe Central des Weltverbands der Köche und Generalsekretär des Vatel Clubs Luxemburg, der den Culinary World Cup seit 1972 organisiert. Er war drei Jahre lang Privatkoch des Luxemburger Grossherzogs und arbeitet heute als Fachlehrer an der Luxemburger Hotelfachschule.

**Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:**

**Hauptsponsoren:** SWICA Gesundheitsorganisation

**Co-Sponsor:** G. Bianchi AG

**Ausrüster:** Bragard Suisse, Electrolux Professional, GastroImpuls, KAI

**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/Growa/Transgourmet, Wiberg

ANZEIGE



Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft 2018

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



Hier riechts nach frisch.