

Unsere Teams für Luxemburg

Im November findet der Culinary World Cup in Luxemburg statt. Für diesen hat sich die Schweiz hohe Ziele gesteckt.

Die heisse Phase hat begonnen: Knapp zehn Monate bleiben den Teams der Schweizer Kochnationalmannschaften, um sich auf den Culinary World Cup 2022 vorzubereiten. Dort gilt es unter anderem, die starken skandinavischen Teams zu schlagen, welche die vorderen Ränge seit Jahren dominieren. Teammanager Tobia Ciarulli ist diesbezüglich optimistisch. Der Unterschied liege nicht in den zur Verfügung stehenden Mitteln, sagte er jüngst in einem Interview, sondern in der Bereitschaft der Gruppe, die wenigen fehlenden Zentimeter gemeinsam zu gehen.

Verstärkung für beide Teams

Die Stimmung in den Teams ist trotz der unsicheren Corona-Situation gut. Die neuesten Zugänge – Dalila Zambelli bei den Junioren und Patrick Mumenthaler in der Kochnationalmannschaft – haben die Teams gemäss Tobia Ciarulli sehr gut ergänzt. Beide bringen wichtige Wettbewerbserfahrung mit: Dalila Zambelli gewann im vergangenen Jahr den «Gusto 21» und setzte sich als Lernende des Waffenplatz Isona unter anderem gegen Konkurrenten aus Gourmet-Restaurants durch. Patrick Mumenthaler bewies sein Können am


**SWISS
CULINARY
NATIONAL
TEAMS**

 SCHWEIZER
KOCHVERBAND



Mehr Informationen unter:
hotelgastrouion.ch

Marmite Youngster 21, an dem er zum besten Pâtissier gekürt wurde.

Unterstützt vom Teammanager sowie den Coaches Thomas Kuster und Pascal Inauen gilt es in den nächsten Monaten, die Wettbewerbs-Gerichte zu verfeinern und den Teamspirit weiter zu stärken – damit einem Top-Ergebnis nichts im Wege steht. ANGELA HÜPPI

Die aktuellen Kochnati-Teams

Junioren-Kochnationalmannschaft

Jan Schmid, Hof Weissbad, Weissbad/AI; Robin Bartels, Neue Blumenau, Lömmenschwil/SG; Dalila Zambelli, Caserna Isona, Isona/TI; Karina Fruman, Schloss Schadau, Thun/BE; Laura Loosli, Bäckerei Konditorei Confiserie Kuhnen, Lenk/BE; Stéphanie Zosso, Berufsmatura Vollzeit; Alexandra Helbling, Casa Caminada, Fürstenua/GR; Nicole Lüthi, Restaurant Maihöfli, Luzern

Kochnationalmannschaft

Guy Estoppey, K2 Swiss Reinsurance, Zürich; Christian Oliveira, Hotelfachschule Thun/BE; Manuel Zünd, Alpengold, Davos/GR; Michael Schneider, Restaurant Krone, Zürich; Raphael Frei, Magazine zum Globus, Zürich; Patrick Mumenthaler, Casino Bern; Marco Kölbener, Hof Weissbad, Weissbad /AI; Pietro Leanza, Eden Roc, Ascona/TI; Jorge Cardoso, Chocolatier, Fribourg



Die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft (v.l.): Laura Loosli, Karina Fruman, Stéphanie Zosso, Robin Bartels, Dalila Zambelli, Jan Schmid, Alexandra Helbling, Nicole Lüthi.



Die Schweizer Kochnationalmannschaft (v.l.): Michael Schneider, Guy Estoppey, Patrick Mumenthaler, Manuel Zünd, Christian Oliveira, Raphael Frei, Marco Kölbener, Jorge Cardoso, Pietro Leanza.

BILDER LUKAS BIDINGER

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsor:
Swica Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG,
Electrolux Professional

Ausrüster:
Gastroimpuls, KAI/sknife,
Kentaur Work Wear,
Oehrli Berufsmode

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
Aligo, Ben's Original, Hero,
Pacojet, Saviva Food Services

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

ANZEIGE

 **Electrolux**
PROFESSIONAL

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28, CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
ch.info@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch



Design und Technologie – die perfekte Kombination für Genuss

Kaffeemaschinen von Electrolux Professional