



Luzern, 26. Oktober 2011

Medienmitteilung

Ale Mordasini, Sous-Chef im Meridiano-Kursaal Bern, gewinnt den Swiss Culinary Cup 2011

Selten einmal war der Ausgang des Swiss Culinary Cups so knapp. Ein einziger auf 203 Punkte entschied den wichtigsten Kochwettbewerb der Schweiz für Nachwuchskräfte. Der gebürtige Aargauer Ale Mordasini, Sous-Chef im Restaurant Meridiano Kursaal in Bern, setzte sich ganz knapp gegen Mario Garcia durch, welcher Mitglied der Juniorenkochenmannschaft ist und bisher in der Strafanstalt Witzwil im Berner Seeland tätig war. Dritter wurde Pascal Derksen, Grand Resort Bad Ragaz. Die sechs Finalisten hatten vier Stunden Zeit, der hochkarätigen Jury einen Dreigänger zu servieren und mit ihrer Arbeit zu überzeugen. Das schafften sie, denn Jurypräsident Werner Schumacher, sprach von einem sehr hohen Niveau der vergleichsweise jungen Teilnehmer, vor allem in der Vorspeise und beim Hauptgang.

Der Swiss Culinary Cup wird vom Schweizer Kochverband, einem der Berufsverbände der Hotel & Gastro Union, alljährlich ausgetragen. Er zählt zu den anspruchsvollsten und für den Berufsstand einer der prestigeträchtigsten Kochwettbewerbe in der Schweiz. Bereits zum 16. Mal wurde um die Goldtrophäe mit den fünf Flammen gekocht. Mit einer gediegenen Feier wurde im Luzerner Art Deco Hotel Montana dieser Swiss Culinary Cup 2011 abgeschlossen.

Kochverbandspräsident Peter Walliser würdigte die sechs Finalisten als topmotivierte und kreative Berufsleute, welche mit deren Leistungen zum Ansehen der Kochkunst in unserem Lande beitragen.

Infos zum Swiss Culinary Cup

Der Swiss Culinary Cup (SCC) ist der wichtigste Kochnachwuchswettbewerb der Schweiz. Organisiert wird er vom Schweizerischen Kochverband, einem Berufsverband der Hotel und Gastro Union. Unter dem Namen Culinary Cup wurde der Wettkampf 1996 begründet und löste den "Toque d'Or" ab, welchen es seit 1974 gab. Zu den damaligen Preisträgern gehörte beispielsweise und gerade zwei Mal Anton Mosimann. Für die Ausgabe 2011 mussten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ein Dreigang-Menü einreichen und dabei die Zusammensetzung, Zubereitung und Präsentation des Menüs beschreiben und



fotografieren. Einzelne Komponenten sind vorgegeben. Das Menu darf im Einkauf maximal 25 Franken pro Person kosten. Kriterien sind einerseits die Technik wie Hygiene, Wirtschaftlichkeit und Kochtechniken, dazu aber auch Präsentation, Kreativität, Innovation und Geschmack. Der Sieger wird an die Europaausscheidung des "Global Chefs Challenge" entsandt, welcher vom Wacs (World Association of Chefs Societes) organisiert wird.

Des Siegers Komposition im geforderten Dreigangmenü:

Zander-Kürbiskreation im Wirsingmantel

Pochierter Zander mit Kürbispüree

Kleinem Salat und Belper-Trüffleexplosion Raviolis

*

Roulade vom Kalbsnierstück und Entenbrust auf bürgerliche Art nach
Escoffier

Praline von gebratenem Entenschenkel

Lauch in zwei Texturen, Minikarotten

Krokette mit cremigem Greyerzerkäse

**

Limetten-Ingwermousse mit karamelisierter Schokolade

Mangosoufflé, Schokoladensorbet

Mango-Limettensalätchen mit seinem Coulis

Pistazien-Mandel-Macaron

3'058 Zeichen

Weitere Auskünfte:

Urs Masshardt, Geschäftsleiter, 079 418 32 33

Beat Waldmeier, Mediensprecher, 079 663 31 21

Kontaktdaten

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 29/22

Postfach 3027

6002 Luzern

041 418 24 24

079 663 41 21

www.hotelgastrounion.ch



Hintergrund

Die Hotel & Gastro Union organisiert Arbeitnehmer und Berufsangehörige aus der Gastronomie, Hotellerie sowie der Bäcker- und Konditorenbranche in einer gemeinsamen Berufsorganisation, und zwar Kader und Mitarbeitende, Auszubildende und Lernende, Vollzeit- und Teilzeitmitarbeitende, Frauen und Männer, Schweizer und Ausländer. Der Verband mit seinen fast 23'000 Mitgliedern besteht aus fünf nationalen Berufsverbänden des Gastgewerbes, der Hotellerie, der Bäcker- und Konditorenbranche, einem führenden Kommunikationsunternehmen der Schweizer Hotellerie und Gastronomie mit einer Branchenzeitung und Fachzeitschriften, einer Hotelfachschule sowie einem Viersterne-Stadthotel in Luzern. Die Hotel & Gastro Union ist Trägerorganisation der [Hotel & Gastro formation](#), der paritätischen Berufsbildungsinstitution der Sozialpartner im Gastgewerbe, und ist Gründungsmitglied von [Travail.Suisse](#), der Dachorganisation der Arbeitnehmenden. Zentralpräsident ist Georg Knecht, vormals Präsident des Schweizerischen Kochverbandes, Mitglied der Kochnationalmannschaft und Chefkoch des Inselspitals Bern. Geschäftsleiter ist Urs Masshardt.