

Medienmitteilung

Mukoma Euloge Malonga gewinnt den Swiss Culinary Cup 2019.

Luzern, 26. September 2019- **Mukoma Euloge Malonga aus Port/BE holt sich den Titel vor Stefan Zimmermann aus Uetendorf am diesjährigen Wettkochen des Schweizer Kochverbands in der Berufsfachschule Baden.**

«Kreiere in zweieinhalb Stunden zum Thema Feuer zwei Gerichte, welche dein Feuer und Leidenschaft für die Küche widerspiegeln». So lautete die diesjährige Aufgabe am Finale des Swiss Culinary Cup. Mukoma Euloge Malonga, stellvertretender Bereichsleiter Küche im Ruferheim Nidau/BE, zündete mit seinen Gerichten das Feuer zu seinem ersten Sieg an einem Kochwettbewerb. Er gewann vor Stefan Zimmermann, der als Küchenchef in René Schudels Restaurant Benacus in Unterseen/BE arbeitet. Den dritten Platz erkochte sich Raphael Frei, Sous-chef im Globus an der Bahnhofstrasse in Zürich.

Den vierten Platz teilen sich Gabriel Heintjes, Koch und Caterer, «Dinner by Gabriel Heintjes» in Embrach/ZH; Noah Bachofen, Diätkoch im Kantonsspital Glarus und Kevin Wüthrich, Sous-chef von Stefan Wiesner im Gasthof Rössli in Escholzmatt/LU.

Die Medaillen und Diplome wurden anlässlich einer feierlichen Siegerehrung in der Trafohalle Baden übergeben.

Das Gesamtranking

1. Mukoma Euloge Malonga, 35-jährig, stellvertretender Leiter Küche, Ruferheim, Nidau/BE
2. Stefan Zimmermann, 28-jährig, Küchenchef, Restaurants Benacus / Stadthaus, Unterseen/BE
3. Raphael Frei, 24-jährig, Sous-chef, Globus Zürich

Gemeinsam auf Platz 4:

- Gabriel Heintjes, 27-jährig, Koch und Caterer, «Dinner by Gabriel Heintjes», Embrach/ZH
- Noah Bachofen, 24-jährig, Diätkoch, Kantonsspital Glarus
- Kevin Wüthrich, 29-jährig, Sous-chef, bei Stefan Wiesner, im Gasthof Rössli, Escholzmatt/LU

Offizielles Finalisten-Bilder Swiss Culinary Cup 2019

Download: <https://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/> Benutzername: media / Passwort: media

	
Sieger SCC 2019 Mukoma Euloge Malonga, Rufferheim Nidau, Nidau	
	
Siegerteller Fisch «Fire Lake» von Mukoma Euloge Malonga	Siegerteller Fleisch «Sealand lamb on fire» von Mukoma Euloge Malonga
	
v.l.n.r. 3. Platz Raphael Frei, 1. Platz Mukoma Euloge Malonga, 2. Platz Stefan Zimmermann	Die Finalisten v.l.n.r. Noah Bachofen, Raphael Frei, Mukoma Euloge Malonga, Stefan Zimmer- mann, Gabriel Heintjes, Kevin Wüthrich

Mehr Informationen: www.swissculinarycup.ch

Weitere Auskünfte:

Noemi Stalder
Projektleiterin Swiss Culinary Cup
041 418 22 64
noemi.stalder@hotelgastrounion.ch

Roger Lütolf
Pressesprecher
041 418 22 44 / 078 752 77 59
roger.luetolf@hotelgastrounion.ch

Hintergrundinformationen

Der Swiss Culinary Cup

Der Swiss Culinary Cup ist einer der renommiertesten Kochwettbewerbe der Schweiz und wird seit über 20 Jahren vom Schweizer Kochverband durchgeführt. Er bietet die perfekte Bühne für Köche, die ihr Talent unter Beweis stellen wollen, aber auch ihr Wissen und Handwerk verbessern und erweitern möchten. Eine prominente Fachjury macht es möglich, den Wettbewerb auf einem hohen Niveau durchzuführen. Die Finalisten dürfen zwei Gerichte zu einem ausgewählten Thema kochen. Die Sieger und dessen Arbeitgeber erhalten eine spannende Plattform, sich zu präsentieren. Sie können ihr Netzwerk erweitern und gewinnen ein attraktives Preisgeld bis zu CHF 4'000.-. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird das neue Aushängeschild des Schweizer Kochverbands.

Die Hotel & Gastro Union mit dem Schweizer Kochverband

Die Hotel & Gastro Union ist die Branchenorganisation für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Schweizer Gastgewerbe und der Bäckerei-Konditor-Confiseur-Branche. Sie setzt sich aktiv für Netzwerk-Bildung-Sicherheit ein. Ihr oberstes Ziel ist es, den Stellenwert ihrer Berufe zu fördern. Der Verband mit seinen knapp 22.000 Mitgliedern besteht aus fünf nationalen Berufsverbänden, dem Hotellerie Gastronomie Verlag, der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL sowie dem Art Deco Hotel Montana in Luzern. Die Hotel & Gastro Union ist Trägerorganisation der Hotel & Gastro *formation*, der paritätischen Berufsbildungsinstitution im Gastgewerbe. Präsidentin ist Esther Lüscher, Geschäftsleiter ist Urs Masshardt.