

Setzen sie noch einen drauf?

Das Luzerner Regio-Team reist als amtierender Olympiasieger und Vizeweltmeister an den Culinary World Cup. Fehlt nur noch der Weltmeistertitel.

Es ist das aktuell erfolgreichste Regionalteam der Schweizer Kochkunst: Das Team des Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL). Nun will es die Mannschaft, die praktisch in derselben Formation wie 2020 an der Olympiade in Stuttgart antritt, beim Culinary World Cup 2022 noch einmal wissen. «Zwei Monate nach der Olympiade waren wir bereits wieder am Trainieren», sagt Teammanager Marco Steiner.

Doch was gibt es überhaupt zu verbessern, wenn man schon Olympiasieger ist? «Nach der Olympiade war für uns klar: Jetzt wollen wir noch mehr Gas geben als bisher», sagt Steiner. «Dafür haben wir das Tischkonzept komplett überarbeitet und sind noch professioneller geworden.» Bevor der Tisch tatsächlich produziert wurde, wurde er mithilfe eines Computerprogramms komplett animiert – von der Deko bis zu den einzelnen Gerichten. «Das war viel zusätzliche Arbeit», so der Teammanager. «Aber das war es uns wert, um in Luxemburg noch



Das Team des Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL) setzt in Luxemburg alles auf eine Karte. ZVG

einen draufsetzen zu können.» Entstanden sei ein Tisch, der eigentlich gar kein Tisch mehr ist – mehr will Steiner nicht verraten.

Von Nahrungsketten inspiriert

Das Thema des Luzerner Ausstellungstisches lautet «Switzerland 365». Präsentiert werden Gerichte aus Schweizer Produkten, einzig die Zutaten für die Schokolade

stammen nicht aus der Schweiz. «Wir haben viel Zeit in die Recherche gesteckt, um neue spannende Produzenten und Produkte zu finden», sagt Marco Steiner. Die Zahl 365 weist darauf hin, dass das Team den Tisch nicht ausschliesslich herbstlich zusammengestellt hat. «Ob das bei der Jury Anklang findet oder nicht, wird sich zeigen. Aber wir wollten uns von der Jahreszeit nicht zu sehr einschrän-

ken lassen.» Ebenfalls spannend: Die Luzerner haben sich nicht nur von Schweizer Produkten, sondern auch von Nahrungsketten inspirieren lassen. Wird also zum Beispiel eine Wachtel verarbeitet, integrieren die Luzerner auch Pflanzen und Kräuter aus deren Speiseplan im Gericht.

Die grösste Herausforderung bei der Vorbereitung auf den Culinary World Cup war gemäss Marco

Mehr Informationen unter:
cccl.ch

Steiner, sich vom Programm zu lösen, das man bereits an der Olympiade gezeigt hat. «Wir wollen in dieser Hinsicht keine Angriffsfläche bieten. Es wäre ärgerlich, Punkte zu verlieren, weil wir etwas in ähnlicher Form schon einmal gezeigt haben.» Für ihn als Teammanager sei zudem eine der wichtigsten Aufgaben gewesen, die Motivation des Teams hochzuhalten. «Wir dürfen uns nicht auf dem ausruhen, was wir in den vergangenen Jahren erreicht haben. Wir haben nach Stuttgart noch viel Potenzial, uns zu steigern. Denn das Ziel ist klar: Wir wollen den Weltmeistertitel holen.» ANGELA HÜPPI

Das Team

- Marco Steiner
(Teammanager)
Leiter Gastronomie, Betagten-siedlung Huwel, Kerns/OW
- Alex Limbach
Küchenchef/Betriebsleiter
«Paradies», Baden/AG
- Angela Arnold
Stv. Produktionsleiterin
Speck Genuss AG, Zug
- Karin Steiner
Chefköchin, Stiftung für
Schwerbehinderte Luzern
Rathausen/LU
- Marco Viceré
Küchenchef, Fläckematte AG
Rothenburg/LU
- Jonas Schrag
Chef de partie tournant
Oym AG, Cham/ZG
- Die Helfer: Josi Pisone, Lukas Hess, Marcel Müller, Patrice Kaufman, Rahel Weber, Sina Züger, Vanessa Meissner

ANZEIGE

ÜBER 40 KOSTENLOSE
WEITERBILDUNGEN
DANK DES L-GAV
JETZT ANMELDEN!

BILDUNGSOFFENSIVE
NOCHMAL'S VERLÄNGERT
BIS ENDE 2023!



Finanziert
durch den L-GAV
des Gastgewerbes



WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH



Attraktives Restaurant zu vermieten in der Nähe von Luzern

Das Restaurant im Naherholungsgebiet verfügt im Hauptsaal über 90 und im Nebensaal über 60 Sitzplätze. In der charmanten Cheminée-Stube können zusätzlich 30 weitere Gäste empfangen werden.

Ideal für à la carte-Gäste sowie für grössere Gruppen wie Bankette, Trauerfeiern, Vereinsversammlungen, Seminare usw.

Die grosszügige Sonnenterrasse mit wunderbarem Blick auf die Voralpenkette bietet Platz für 150 Gäste.

Gleich neben dem Restaurant befindet sich ein Kinderspielplatz, der von vielen Teilen des Restaurants aus, gut einsehbar ist. Damit bietet sich die Liegenschaft auch für einen Familienausflug an. Ausserdem sorgt eine Kegelbahn (2 Bahnen) für Unterhaltung.

Das Restaurant ist verkehrstechnisch ausgezeichnet erschlossen. Die Autobahn ist in nur 2 bis 3 Minuten erreichbar und verfügt über ausreichend GRATIS-Parkplätze. Der Bus ist 5 Gehminuten entfernt.

Das Restaurant ist aktuell geöffnet. Der jährliche Umsatz der Betreiber beträgt über CHF 1 Mio. und ist mit gastronomischem Geschick weiter ausbaubar.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Bei seriösem Interesse erteilen wir Ihnen gerne weitere Auskünfte oder können einen Besichtigungstermin vereinbaren.

Richten Sie Ihre Unterlagen an:
INVERSA Consulting AG
Seidenhofstrasse 12
Postfach
6002 Luzern oder immo@inversa.ch