

Medienmitteilung

## **Die Schweizer Kochnationalmannschaften für die Olympiade 2020**

Luzern, 20. Februar 2019 – **Die National- und die Junioren-Nationalmannschaft des Schweizer Kochverbandes formieren sich neu, um an die Erfolge der Weltmeisterschaft in Luxembourg anzuknüpfen.**

Namhafte Betriebe aus der ganzen Schweiz unterstützen die Kochnationalmannschaften mit ihren Küchenchefs, Sous-Chefs, Chefs de Partie oder Commis de cuisine.

Die Arbeitsorte der Teammitglieder zeigen deutlich, dass es bei den Nationalmannschaften keine Sprachgrenzen gibt. Bei den Junioren kommen zwei aus der Westschweiz, bei der Kochnationalmannschaft zwei aus dem Tessin.

Begleitet werden die Mannschaften durch Teammanager Tobia Ciarulli und die Coaches Thomas Kuster und Bruno Keist. Alle drei sind selber erfahrene Wettkämpfer.

## Mitglieder Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft

Name	Arbeitgeber	Position
Ann-Sophie Bernhard	AarReha Schinznach, Schinznach Bad	Lernende im 3. Lehrjahr
Tim Hoffmann	Park Hotel Vitznau, Vitznau	Commis de cuisine
Normand Jubin	Hôtel de Ville, Crissier	Pâtissier
Marco Kölbener	Hof Weissbad AG, Weissbad	Commis de cuisine
Bettina Marti	Hotel Restaurant Kerenzer- berg, Filzbach	Commis de cuisine
Eliott Neuhaus	Arbeitgeberwechsel	
Dominik Roider	Restaurant 1904 by Lagon- da Design, Zürich	Chef de Partie
Jan Schmid	Hof Weissbad AG, Weissbad	Commis de cuisine

## Die Teammitglieder der Schweizer Kochnationalmannschaft

Name	Arbeitgeber	Position
Teo Chiaravalloti	Ristorante Castelgrande-Grotto San Michele, Bellinzona	Küchenchef
Guy Estoppey	K 2 Swiss Reinsurance Company Ltd, Zürich	Chef de Partie
Frederik Jud	Spital Linth, Uznach	Sous Chef
Pietro Leanza	Ristorante Seven, Ascona	Chef Pâtissier/Sous Chef
Laura Niemi	Park Hyatt Zürich, Zürich	Chef de Partie
Christian Oliveira	Restaurant Bay, Bern	Sous Chef
Niklas Schneider	Hotel Restaurant Löwen, Dielsdorf	Sous Chef
Michael Schneider	Restaurant Krone, Zürich	Küchenchef
Jordan Thompson	Restaurant 1904 by Lagonda Design, Zürich	Sous Chef
Andrea Werth	SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality, Passugg	Studentin

## Die offiziellen Bilder und Bildunterschriften:

### Die Schweizer Kochnationalmannschaft



v.l.n.r. Teo Chiaravalloti, Niklas Schneider, Michael Schneider, Laura Niemi, Guy Estoppey, Christian Oliveira, Pietro Leanza, Jordan Thompson, Andrea Werth, Frederik Jud

### Die Schweizer *Junioren*-Kochnationalmannschaft



v.l.n.r. Bettina Marti, Marco Kölbener, Normand Jubin, Dominik Roider, Elliott Neuhaus, Tim Hoffmann, Ann-Sophie Bernhard, Jan Schmid

## Das Team-Management



Tobia Ciarulli  
Teammanager



Bruno Keist  
Coach



Thomas Kuster  
Coach

Weitere Infos zum Team: [www.swissculinarynationalteams.ch](http://www.swissculinarynationalteams.ch)

### Offizielle Fotos:

Download via: <http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/>

Benutzername: media

Passwort: media

### Weitere Auskünfte:

Reto Walther  
Geschäftsführer Schweizer Kochverband  
041 418 22 45  
[reto.walther@hotelgastrounion.ch](mailto:reto.walther@hotelgastrounion.ch)

Roger Lütolf  
Pressesprecher  
041 418 22 44 / 078 752 77 59  
[roger.luetolf@hotelgastrounion.ch](mailto:roger.luetolf@hotelgastrounion.ch)

### Die Schweizer Kochnationalmannschaften

Die Schweizer Kochnationalmannschaft und die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft wurden vom Schweizer Kochverband gegründet. Es ist deren Aufgabe, das Ansehen des Kochberufs zu fördern. International gehören die beiden Teams zu den besten Kochkunst-Teams der Welt. Prestigeträchtig sind die Olympiade der Köche sowie die Kochweltmeisterschaft, die jeweils alle vier Jahre stattfinden. Die Teams haben beide Wettbewerbe schon mehrmals gewonnen. Im Gegensatz zu anderen Top-Teams arbeiten alle Team-Mitglieder in Betrieben und stellen für die Nationalmannschaft ihre Freizeit zur Verfügung. Bekannte Persönlichkeiten wie Daniel Bumann, Rolf Mürner oder Ivo Adam starteten ihre Karriere in den Nationalmannschaften.

### 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 gegen 22.000 Mitgliedern besteht aus fünf nationalen Berufsverbänden inklusive dem Schweizer Kochverband, 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.