Medienmitteilung

Schweizer Junioren-Kochnationalmannschafft sichert sich den 3. Rang an der Olympiade der Köche

***Luzern, 20. Februar 2020* – Vom 15. bis 19. Februar traten an der Olympiade der Köche in Stuttgart 2800 Köche aus über 50 Ländern an. Die Schweiz gewann sechs Gold- und zwei Silbermedaillen. Das Luzerner Regionalteam sicherte sich den Olympiasieg.**

Alle vier Jahre findet die Olympiade der Köche statt. Neben der Koch-Weltmeisterschaft ist die Olympiade der grösste und wichtigste Kochanlass der Welt. Der Schweizer Kochverband skv hat zwei Teams an die Olympiade entsandt: Die Schweizer Kochnationalmannschaft, die eine Goldmedaille für ihren Dreigänger für 110 Personen sowie eine Silbermedaille in der Disziplin «Chef's Table» gewonnen hat. Die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft hat beim «IKA Buffet für 12 Personen» sowie beim Dreigänger für 60 Personen Gold geholt.

Mit dem siebten Gesamtrang holte sich die Schweizer Kochnationalmannschaft eine Top-Platzierung. Die Junioren haben es in der Gesamtwertung auf das Podest geschafft und sich mit dem dritten Platz hinter Schweden und Norwegen die olympische Bronzemedaille geholt.

Der Teammanager der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften, Tobia Ciarulli, ist entsprechend stolz: «Die beiden Teams haben alles gegeben und ich bin extrem stolz auf die Leistung. Wer Edelmetall holt, ist ein Kandidat für den Gesamtsieg, also den Olympiasieg.»

Neben den Nationalmannschaften nahmen noch weitere Schweizer Teams an der Olympiade teil. Sowohl der Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL) als auch der Cercle des Chefs de Cuisine Berne (CCCB) erreichten in der Kategorie «Regionalteams» eine Goldmedaille. Das Team Luzern holt sich in der Punktewertung verdient den Olympiatitel.

Die Schweiz hat das beste militärische Kochteam der Welt. An der kleinen Siegerehrung wurde das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) von der Jury zum besten militärischen Kochnationalteam gekürt. In dieser Kategorie wird jedoch kein Olympiatitel verliehen. Das SACT ist auch in der Kategorie «Community Catering» gestartet und hat dort den sehr guten dritten Platz erreicht. Das Swiss SVG-Trophy-Team rundet mit der Silbermedaille eine erfolgreiche Olympiade für die Schweiz ab.

Die Rangliste der Olympiade der Köche-Link

Der Weg zum Olympiasieg, so Funktioniert's: Link

Hotel & Gastro Union · Postfach 3027 · CH-6002 Luzern
Paketadresse Adligenswilerstrasse 29/22 · CH-6006 Luzern
Telefon 041 418 22 22 · Fax 041 412 03 72
info@hotelgastrounion.ch · www.hotelgastrounion.ch

Die Resultate der Schweizer Teams

Schweizer Kochnationalmannschaft	Siebter Gesamtrang in der Kategorie Kochnationalmannschaften
Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft	Dritter Platz in der Kategorie Junioren-Kochnationalmannschaften
Swiss Armed Forces Culinary Team	Gold in der Kategorie Military Teams (Hier wird kein Olympiatitel vergeben.)
Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT)	Dritter Platz in der Kategorie Community Catering
SWISS SVG-TROPHY Team	Silbermedaille beim Programm Community Catering
Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL) Ausstellungsteam	Olympiasieger in der Kategorie Regionalteam
Cercle des Chefs de Cuisine Berne (CCCB) Culinary Art Team	Goldmedaille für das Programm Regional Teams

Team der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft

Name	Arbeitgeber	Position
Karina Fruman	Marzer Restaurant, Bern	Junior Souschefin
Tim Hoffmann	Bürgenstock Hotels & Resort, Luzern	Demi-Chef de Partie
Normand Jubin	Hôtel de Ville, Crissier	Pâtissier
Marco Kölbener	Hof Weissbad AG, Weissbad	Commis de cuisine
Bettina Marti	Hotel Restaurant Kerenzerberg, Filzbach	Commis de cuisine
Eliott Neuhaus	Le Duo créatif, Pâtisserie fine, la Tour-de-Peilz	Pâtissier
Dominik Roider	Restaurant 1904 by Lagonda Design, Zürich	Chef de Partie
Jan Schmid	Hof Weissbad AG, Weissbad	Commis de cuisine

Team der Schweizer Kochnationalmannschaft

Name	Arbeitgeber	Position
Teo Chiaravalloti	Ristorante Castelgrande-Grotto San Michele, Bellinzona	Küchenchef
Guy Estoppey	K 2 Swiss Reinsurrance Company Ltd, Zürich	Chef de Partie
Frederik Jud	Spital Linth, Uznach	Souschef
Pietro Leanza	Ristorante Seven, Ascona	Chef Pâtissier/Souschef
Laura Niemi	Park Hyatt Zürich, Zürich	Chef de Partie
Christian Oliveira	Restaurant Wein & Sein, Bern	Souschef
Niklas Schneider	Hotel Restaurant Löwen, Dielsdorf	Souschef
Michael Schneider	Restaurant Krone, Zürich	Küchenchef
Jordan Thompson	Restaurant 1904 by Lagonda Design, Zürich	Souschef
Andrea Werth	Restaurant 7132 Silver, Vals	Chef de Partie Patisserie

Offizielle Bilder IKA Olympiade der Köche:

Die Schweizer Kochnationalmannschaft

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

Wettbewerbsprogramme

- Hot-Kitchen, ein Drei-Gänge-Menü für 110 Personen.
- Chef's Table, sieben verschiedene Speisefolgen für zwölf Personen – von Dips über kalte und heisse Platten bis zu Petit Fours ein Schaustück und ein komplett veganer Gang. Die Gäste geniessen die Gerichte mitten zwischen den Kochboxen der Teams.

Die Bilder der beiden Programme unter:
Download via: http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/
Benutzername: media
Passwort: media

Die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft

v.l.n.r. Tobia Ciarulli, Bruno Keist, Tim Hoffmann, Bettina Marti, Marco Kölbener, Eliott Neuhaus, Dominik Roider, Karina Fruman, Jan Schmid, Normand Jubin, Thomas Kuster

Wettbewerbsprogramme

- Hot-Kitchen, ein Drei-Gänge-Menü für 60 Personen.
- IKA Buffet, ein Buffet für zwölf Personen. Mit dabei: kaltes und warmes Finger Food, eine warme Hauptspeise, Meeresfrüchte, Wild und Desserts. Die Gäste geniessen die Gerichte mitten zwischen den Kochboxen der Teams.

Die Bilder der beiden Programme unter:
Download via: http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/
Benutzername: media
Passwort: media

Das Team-Management

Tobia Ciarulli
Teammanager

Bruno Keist
Coach

Thomas Kuster
Coach

Weitere Infos zum Team: www.hotelgastrounion.ch/skv

Weitere Auskünfte:

Reto Walther
Geschäftsführer Schweizer Kochverband
041 418 22 45
reto.walther@hotelgastrounion.ch

Marco Kaufmann
Marketing Manager Schweizer Kochverband
041 418 22 32 / 079 288 79 71
marco.kaufmann@hotelgastrounion.ch

Die Schweizer Kochnationalmannschaften

Die Schweizer Kochnationalmannschaft und die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft werden vom Schweizer Kochverband geführt. Es ist deren Aufgabe das Handwerk und die Kochkunst national und international zu präsentieren. Die Teammitglieder werden aus der ganzen Schweiz rekrutiert. Sie stellen, neben ihrer Tätigkeit im Betrieb, ihre ganze Freizeit und viel Herzblut in den Dienst der Schweizer Kochnationalmannschaften. Beide Teams gewannen bereits mehrmals die Weltmeisterschaft in Luxemburg und die Olympiade in Deutschland.

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.