

*Medienmitteilung*

## **Wer gewinnt den renommierten Fachwettbewerb Swiss Culinary Cup?**

Luzern, 24. Juni 2019 – **Die Wettbewerbskommission des renommierten Kochwettbewerbs Swiss Culinary Cup hat entschieden, wer um den Titel kochen darf. Aufgrund ganz unterschiedlicher kreativer Konzepte ist kein klarer Favorit auszumachen, was für Spannung sorgen wird.**

«Eine Entscheidung aus den rund 30 ideenreichen Konzepten zu treffen, war in diesem Jahr besonders schwierig», so Swiss Culinary Cup-Jurypräsident Werner Schuhmacher. Die eingereichten Dossiers zum Thema Feuer seien auf ausserordentlich hohem Niveau. Die folgenden sechs Kandidaten, alle mit unterschiedlichem Background und tollen Konzepten, kochen um den [Swiss Culinary Cup 2019](#).

### **Die Finalisten**

Aus Nidau bei Biel reist **Mukoma Euloge Malonga** ans Finalkochen. Der 34-Jährige ist Stellvertreter von Sandra Sommer in der Küche des Ruferheims in Nidau. Sein Kochhandwerk erlernte er im Berner Inselspital. Später bildete er sich zum Diätkoch aus und fungierte unter anderem als ÜK-Instruktor und Prüfungsexperte Koch EFZ/EBA im Kanton Bern.

Finalist **Gabriel Heintjes** ist 27 Jahre alt und mit «Dinner by Heintjes» seit diesem Jahr selbständiger Koch und Caterer in Embrach/ZH. Die Kochlehre absolvierte er im Grand Casino, Baden.

**Noah Bachofen** ist Diätkoch unter Andreas Bühler im Kantonsspital Glarus. Dort ist er seit 2018 beschäftigt und kümmert sich in erster Linie um die Lehrlingsausbildung und das Vorbereiten von Banketten.

Nach 2012 und 2013 hat es **Kevin Wüthrich** zum dritten Mal in den SCC-Final geschafft. Der 29-jährige Koch arbeitet derzeit als Sous-chef von «Hexer» Stefan Wiesner in Escholzmatt/LU.

**Raphael Frei** war Mitglied der Regionalmannschaft des Luzerner Cercles, gewann vergangenes Jahr in Luxemburg die Goldmedaille und wurde mit dem Team Vizeweltmeister. Beruflich ist Raphael Frei als Sous-chef im «Globus» an der Zürcher Bahnhofstrasse tätig.

Ebenfalls in den Final geschafft hat es **Stefan Zimmermann**. Der 27-Jährige ist Küchenchef in René Schudels Restaurant Benacus in Unterseen bei Interlaken/BE. Er war Sous-chef im Restaurant Sonne in Scheunenbergl/BE.

Das Thema des diesjährigen Wettbewerbs ist **Feuer**. Zubereitet werden ein Hauptgericht mit Schlachtfleisch und ein Hauptgang mit Fisch.

### Viel Fachkompetenz in der Jury

Unter der Leitung von Jurypräsident Werner Schuhmacher kürt die Jury den Sieger 2019. Mit dabei sind unter anderem Gregor Zimmermann (Bellevue Palace, Bern), Renato Wüst (Grand Hotels, Bad Ragaz), Käthi Fässler (Köchin des Jahres 2009), Fabrizio Zanetti (Suvretta House, St. Moritz), Mario Garcia (Finalist Bocuse d'Or in Lyon), Peter Moser (Les Quatre Saisons, Basel).

### Der Final

Das Finalkochen findet am Mittwoch, 25. September 2019, in der Berufsfachschule Baden statt. Im Anschluss findet die Siegerehrung in der Trafohalle in Baden statt.

Medienvertreter haben exklusiv die Möglichkeit, am Finalkochen dabei zu sein und der Fachjury über die Schultern zu blicken. Auf Ihre Anmeldung freuen wir uns.

### Offizielle Bilder der Finalisten des Swiss Culinary Cup 2019

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

		
Noah Bachofen Diätkoch Kantonsspital Glarus	Kevin Wüthrich Sous-chef Restaurant Rössli von Stefan Wiesner, Escholzmatt	Raphael Frei Sous-chef Restaurant «Globus» Bahnhofstrasse Zürich
		
Mukoma Euloge Malonga Stellvertreter Küchenchef Ruferheims, Nidau	Gabriel Heintjes Selbständiger Koch und Car- terer «Dinner by Heintjes», Embrach	Stefan Zimmermann Küchenchef Restaurant Benacus von René Schudel, Unterseen bei Interlaken

**Finalfilm 2018 - [Film ab](#)**  
**Webseite [www.swissculinarycup.ch](http://www.swissculinarycup.ch)**

### **Weitere Auskünfte**

Noemi Stalder  
Projektleiterin Swiss Culinary Cup  
041 418 22 64  
[noemi.stalder@hotelgastounion.ch](mailto:noemi.stalder@hotelgastounion.ch)

Roger Lütolf  
Pressesprecher  
041 418 22 44 / 078 752 77 59  
[roger.luetolf@hotelgastrounion.ch](mailto: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 Hauptgänge zum Thema Feuer unter Berücksichtigung von verschiedenen Komponenten kreieren. Die Sieger und dessen Arbeitgeber erhalten eine spannende Plattform, sich zu präsentieren. Sie können ihr Netzwerk erweitern und gewinnen ein attraktives Preisgeld. Der Gewinner erhält 4000 Franken, der Zweitplatzierte 2000 Franken und der Drittplatzierte 1500 Franken. 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 22000 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.