

Medienmitteilung

Thomas Bissegger ist der SCC Kitchen-Party-Gewinner 2017

Luzern, 28. September 2017 – **Thomas Bissegger gewinnt nach 2009 und 2010 zum dritten Mal den Swiss Culinary Cup. Er hat die hochkarätige Jury mit seinen Kreationen zum Thema Kitchen Party derart überzeugt, dass er mit grossem Vorsprung den Kochwettbewerb des Schweizer Kochverbands für sich entscheiden konnte.**

Der Sieger

Der Druck lastete schwer auf den Schultern des zweifachen SCC-Gewinners. Die Emotionen gingen nach dem Sieg des wettbewerbserfahrenen Thomas Bissegger hoch. Laut Jury-Präsident Werner Schuhmacher war in der Geschichte des SCC der Punkteabstand zwischen Erst- und Zweitplatzierten noch nie so gross wie bei der 23. Ausgabe des Swiss Culinary Cups.

Die weiteren Podest-Plätze

Mit dem coolen Finnen Henrik Hertel, der mit der Präzision einer Schweizer Uhr arbeitete, schaffte es ein Neuling in der Wettbewerbsszene an seinem ersten Finale auf den 2. Platz. Auf den 3. Platz schaffte es David Richards. Nach dem vierten Rang im letzten Jahr strebte der aus der Dominikanischen Republik stammende Koch unbedingt einen Platz unter den ersten Drei an. Und wurde belohnt.

Jury-Preis

Dieser wird jeweils für eine herausragendes Rezept oder eine aussergewöhnlichen Kreation vergeben. In diesem Jahr verlieh die Jury den Preis für eine aussergewöhnliche Karriere. Pasquale Altomonte, Chef de partie in einer Genfer Privatbank, absolvierte nie eine Kochlehre. Dennoch schafft es der Autodidakt immer wieder in Finals prestigeträchtiger Wettbewerbe. Letztes Jahr in den Halbfinal von «Der Goldene Koch» und dieses Jahr in den Final des SCC.

Die Fachjury mit viel Prominenz

Unter der Leitung von Jurypräsident Werner Schuhmacher kürten 14 hochkarätige Jurymitglieder den Sieger des SCC 2017. Die Köchin des Jahres 2009/2010 Käthy Fässler, Spitzenkoch Peter Moser (18 Punkte, 1 Stern Guide Michelin) und viele weitere Spitzenköche benoteten die Kreationen der Kandidaten.

Weitere Informationen: www.swissculinarycup.ch

Offizielles Foto des Finals des Swiss Culinary Cup 2017

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

Benutzername: media / Passwort: media

		
<p>Thomas Bissegger, Fachbereichsleiter Küche/ Produktion, Hotel & Gastro Formation, Weggis</p>	<p>Süsswasser und Meeresfrüchte</p> <p>Lauwarmer Saibling mit Avocado.</p> <p>Ceviche von der Jakobsmuschel mit Süsskartoffelpüree, Radieschen und Apfel</p>	<p>Fleischgang- Schlachtfleisch nach Wahl</p> <p>Wollschweinkonfit mit Birne, Blumenkohlcrème, Ei und Belper Knolle.</p> <p>Kalbsries-Praline mit Kalbsjus und schwarzer Knoblauchpaste</p>
 <p>v.l.n.r. 2. Henrik Hertel, Sous Chef, Hotel Baur au Lac, Zürich, 1. Thomas Bissegger, Fachbereichsleiter Küche/ Produktion, Hotel & Gastro Formation, Weggis, 3. David Richards, Chef Saucier, Deltapark am Thunersee, Gwatt bei Thun</p>		 <p>Pasquale Altomonte, Chef de Partie, Banque Privée, Carouge</p>

Weitere Auskünfte:



Andreas Fleischlin
Geschäftsführer Schweizer Kochverband
041 418 22 45 / 079 558 28 33
andreas.fleischlin@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 23 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 „Kitchen Party“ 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 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.