

# Letzter Test für Catering-Equipe



Die Hirslanden-Köche bereiten ihr Menü für 120 Gäste zu. BARBARA HÉRITIER

## Das Swiss SVG-Trophy-Team probte bei Pistor noch einmal das Olympia-Programm.

Teamchef Marco Andres ist guter Dinge: «Das Menü passt und das Zeitmanagement stimmt. Wir sind bereit.» Gut einen Monat vor der Internationalen Olympiade der Köche in Stuttgart (D) testete seine Mannschaft bei Pistor in Rothenburg/LU das Wettbewerbsmenü. In einem letzten 1:1-Probeauf bereitete die Equipe Salat, Fleischgericht, Fischvariante und

Vegi-Gang sowie Dessert zu. Gekocht wurde unter Wettbewerbsbedingungen: innerhalb von fünf Stunden mit anschliessendem Neunzig-Minuten-Service.

Zum Kern der Mannschaft gehören Marco Andres, Miranda Fessler, Stefanie Jenni und Tobias Jaberg. Das Team qualifizierte sich 2019 an der Swiss SVG-Trophy für den Community-Catering-Wettbewerb an der Olympiade der Köche. Dort tritt die Equipe als offizielles Swiss SVG-Trophy-Team an. Ihren Wettbewerbseinsatz haben die Vier am 15. Februar. Ihr Ziel ist Gold und im Gesamtranking einer der vor-

JÖRG RUPPELT

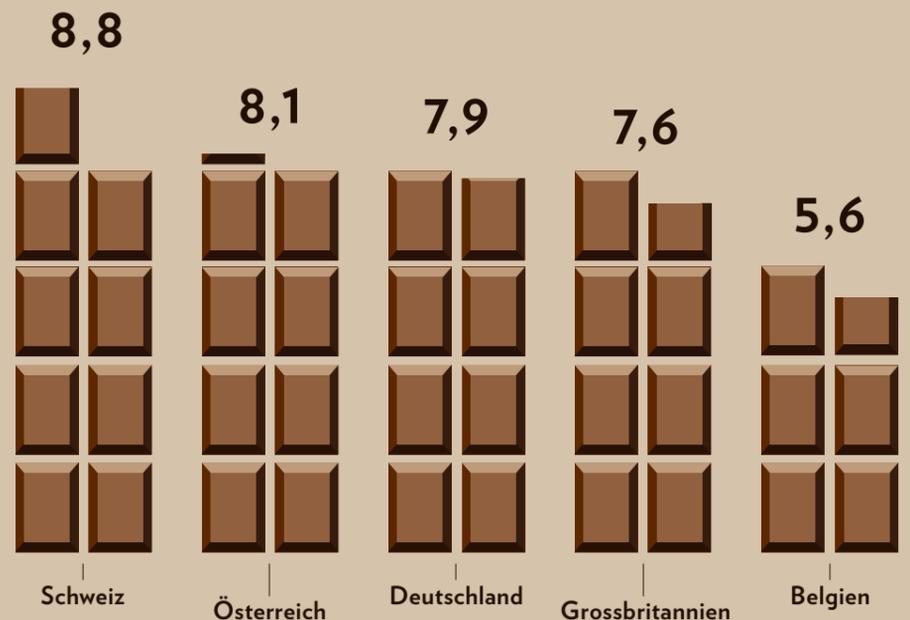


Informationen und Anmeldung:  
www.hochgenuss-gastrosuisse.ch

## STATISTIK DER WOCHE

# SCHWEIZER ESSEN AM MEISTEN SCHOKOLADE

Schokoladenverzehr pro Kopf in europäischen Ländern in Kilogramm.



Quelle: Euromonitor 2017 via Lindt

# Gastrosuisse lädt zum Gipfeltreffen



Zwei intensive Eventtage, die das Beste aus Bildung, Genuss und Netzwerk vereinen.

ZVG

Am 30./31. März veranstaltet Gastrosuisse die Fachtagung «Hochgenuss 20» unter dem Motto «Raritäten. Originale. Und andere Kostbarkeiten».

Der Weiterbildungs- und Networking-Event «Hochgenuss» spricht Gastro-Unternehmer, Köche, Servicefachkräfte, Sommeliers und Produzenten an und bietet ihnen eine Plattform, sich auszutauschen und weiterzubilden. 17 Vor-

träge, Workshops, Diskussionen, Präsentationen und Darbietungen von namhaften Referenten beleuchten das jeweilige Jahresthema von allen Seiten. Die beschauliche Umgebung der Kartause Ittingen in Warth/TG ist dafür ein idealer Standort.

«Hochgenuss» feiert dieses Jahr die Rarität in kulinarischer und inspirierender Form. Zum Beispiel mit dem Zürcher Original Maurice Maggi, der als Guerilla-Gärtner jedes grüne Fleckchen der Stadt mit Wildkräutersamen beglückt. Oder mit Hans Weiss, der die weltweit grösste Sammlung an Schweizer Kochbüchern und beinahe vergessenen Rezepten besitzt. Die kochende Künstlerin Sandra Knecht, die bereits einen Monat vor Veranstaltung in die Kartause Ittingen reist, lässt die Teilnehmenden dann an einem eindrücklichen «Live-Experiment» teilhaben. Ausserdem werden die Anwesenden lernen, dass Zigerklee als Gewürz eine besondere Finesse in das Gericht zaubert, dass sich «Schwalen», «Alet» oder «Brachsmen» wunderbar für Fischgerichte wie Burger und Knusperli eignen und «Schlehen» oder «Berberitzen» den klassischen Beeren den Rang ablaufen.

Die Platzzahl ist begrenzt. Eine frühzeitige Anmeldung ist empfehlenswert. (ADE)

# «Gusto» kürt Kochtalente



Der Einsatz bei «Gusto» lohnt sich. Der Sieger oder die Siegerin darf für zwei Wochen nach Shanghai und Peking.

ZVG

Neun Kochlernende haben sich für den «Gusto20» qualifiziert. Am 19. März kochen sie in Baden um die Wette.

Die von Transgourmet/Prodega organisierte Schweizer Meisterschaft für Kochlernende ist ein Sprungbrett zu grossen Kochkarrieren. So gewann Mario Garcia den «Gusto» in 2009. Zehn Jahre später mass er sich beim Bocuse d'Or mit den Besten der Welt. Auf

gutem Weg an die Kochspitze ist auch Laura Loosli. Nach ihrem Sieg bei «Gusto19» wurde Laura Loosli noch im gleichen Jahr mit dem Gastrostern geehrt, obwohl sie ihre Lehre erst im Sommer 2020 abschliesst. Beide engagieren sich als «Gusto»-Botschafter und halfen mit, rund 100 Kochlernende im zweiten oder dritten Lehrjahr zu einer Teilnahme bei «Gusto20» zu motivieren.

Verlangt wurden eine Vorspeise mit je einer warmen und einer kalten Komponente aus Zanderfilet sowie ein Hauptgericht mit Kaninchen, zubereitet mit zwei verschiedenen Garmethoden, beglei-

tet von einer Stärkebeilage und zwei Bio-Knospe-Gemüsesorten.

Einmal mehr hatte die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes die schwierige Aufgabe, aus den eingereichten Dossiers die besten neun Kreationen auszuwählen. Das sind die Finalisten, die am 19. März in Baden um die Wette kochen werden:

- × Simon Beer, Kemmeriboden-Bad in Schangnau/BE
- × Karin Fässler, Hotel Hof Weissbad in Weissbad/AI
- × Raul Garcia, Restaurant Anker in Teufen/AR
- × Patrice Kaufmann, Hotel Restaurant Löwen, Dielsdorf/ZH
- × Fabienne Maggi, Spital Uster in Uster/ZH
- × Celine Maier, Residenz au Lac in Biel/Bienne/BE
- × Fabio Sutter vom Gasthof Kreuz in Egerkingen/SO
- × Jan Tischhauser, City West Hotel & Restaurant, Chur/GR
- × Kim Weber, Rufferheim in Nidau/BE

Einen Tag nach dem Wettkochen werden die neun Kochlernenden und ihre Leistungen im Rahmen der grossen «Gusto»-Gala in Montreux nochmals gewürdigt. Eingeladen sind die Familien sowie die Lehrmeisterinnen und Lehrmeister der Finalteilnehmenden. Daneben werden zahlreiche Sponsoren und bekannte Namen aus der Kochbranche anwesend sein, einige von ihnen wohl auch auf Talentsuche. (GAB)