



HG
+
Bild



Der Luzerner Tisch überzeugte die Jury in allen Kategorien. Zum Thema «From the valley up to the mountains» zeigte das Team unter anderem eine Schauplatte mit gebeiztem Schweizer Lachs oder Tessiner Rhabarber und Ziegenfrischkäse.



Die erfolgreichen Luzerner am Ausstellungstisch, der dem Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne den Sieg einbrachte.



Mehr Informationen unter:
www.cccb.ch

Sensationeller Olympia-Sieg

Die harte Arbeit der Luzerner wurde belohnt: Sie haben das hohe Ziel vom Olympia-Sieg erreicht.

Viel lauter jubelte kaum ein Team bei der Siegerehrung: Tosender Applaus, Jubelrufe und bimmelnde Kuhglocken begleiteten die Mitglieder des Teams des Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne auf die Bühne. Olympia-Sieger – das Team hatte sich nach dem Vize-Weltmeistertitel

2018 in Luxemburg ein hohes Ziel gesteckt. Dank der harten Arbeit in den vergangenen Wochen und Monaten konnte sich das Team diesen Traum nun erfüllen.

Dass der Sieg in der Kategorie Regionalteams möglich ist, war bereits nach dem Juryfeedback klar. «Wir haben noch nie eine so gute und kurze Rückmeldung erhalten, und unsere Schauplatte wurde sogar als «einfach geil» bezeichnet», so Teamchef Marco Steiner. Das Team überzeugte die Jury mit einem Ausstellungstisch rund um das Thema «Swissness». Ausser der vorgegebenen Schokolade wurden nur Schweizer Produkte verwendet.

ANGELA HÜPPI



Das Team des CCCB vor dem Ausstellungstisch, der von vielen Intergastrabesuchern in Augenschein genommen wurde.

Berner melden sich mit Gold zurück

Das noch junge Team des Cercle des Chefs de Cuisine Berne zeigt sich in Topform und erfüllt sich einen Traum.

Nach dem Juryfeedback stieg die Anspannung im Berner Regionalteam: Es gab viel Lob von den Juroren, aber teils auch Kritik – ob es für den grossen Traum von der Goldmedaille reichen würde? Gelobt wurden unter anderem die Schauplatte für ihr Farbenspiel, die Formen sowie die Garnituren,

aber auch die Kreativität des Teams fand viel Anklang. Positiv fiel auch der Heimatbezug des Berner Tisches auf, der unter anderem eine moderne Interpretation der Berner Platte oder des Berner Zwiebelkuchens enthielt.

An der Tagessiegerehrung dann die Erleichterung: Gold für das Berner Team! Und aus Jurykreisen war sogar zu vernehmen, dass die Berner das Treppchen nur knapp verpassten. Die Freude bei Teamchef Patrick Ammann ist entsprechend gross: «Ich bin unglaublich stolz darauf, was dieses noch junge und unerfahrene Team in den letzten Monaten geleistet hat.»

ANGELA HÜPPI



Mehr Informationen unter:
www.cccb.ch



HG
+
Bild



Impressionen vom Berner Tisch, der sich ganz regionalen Spezialitäten widmete. So wurde unter anderem ein modern interpretierter Zwiebelkuchen (unten links) präsentiert. Besonderes Lob erhielt die aufwändige Schauplatte (unten rechts).

BILDER ERNST KEHRLI/LUKAS BIDLINGER