

Stuttgart bleibt Ausrichter der Kocholympiade bis 2028



Vollbesetztes Atrium während der Siegerehrung am Mittwoch. LUKAS BIDINGER

Die Intergastra-Messe und die Olympiade der Köche sind ein Paar, die zusammenpassen.

Nicht nur die Akteure, auch die Veranstalter der IKA/Olympiade der Köche hatten Grund zum Jubeln. Die Messe Stuttgart trug den Mega-Event mit mehr als 2000 Köchen aus 70 Ländern das erste Mal aus und erwies sich als na-

hezu perfekte Organisatorin. Allein die Grösse und technische Ausstattung der Hallen beeindruckte die Kochkünstler, deren Fans, Sponsoren und Gäste. Befürchtungen, ein Restaurant der Nationen könnte aus allen Nähten platzen, wenn sechs Nationalteams für jeweils 110 Gäste kochen, waren unbegründet. Im Kongresszentrum, in dem bis zu 1800 Personen Platz finden, war der Menüservice ein Kinderspiel. Nur die Wege zwischen Kochbo-

xen und Gästetischen waren doch etwas lang. Während die Menü-Tickets der 32 Nationalteams Abend für Abend fast ausverkauft waren, hatten mehrere Catering-Teams, die mittags kochten, doch Mühe, alle ihre 120 Essensbons zu verkaufen. «Mittags ist es immer schwieriger, so viele Tickets abzusetzen. Ich bin überzeugt, in vier Jahren sieht das schon anders aus», erklärt Projektleiter Markus Tischberger von der Intergastra-Messe.

Stuttgart und die Olympiade der Köche sind ein Paar, das zusammenbleibt. Laut dem Verband der Köche Deutschlands hat sich die Intergastra-Messe die Rechte an der Austragung des grössten Kochevents der Welt bis 2028 sichern können.

Sponsoren halten zu Stuttgart

Grünes Licht gibt es auch von den Sponsoren. Porzellanhersteller RAK, Küchenbauer MKN und Grosshandelspezialist Metro sind 2024 und 2028 wieder olympische Ausrüster und Geldgeber. «Wir bekommen viele Anfragen, darunter auch von exklusiven Kochevents, in denen Einzelkünstler im Fokus stehen. Unser Unternehmen setzt jedoch auf Teams, deshalb unterstützen wir solche Anlässe wie die Olympiade und die Intergastra», erklärt Sven Boudry, Sales Manager von RAK. (RUP)



Mehr Informationen unter:
www.messe-stuttgart.de

Medaillenspiegel

Wettbewerb Community Catering & Military Teams

| | |
|--|--|
| Rang 1 Nationales Catering-Team Dänemark | Rang 15 Team Sodexo Schulrestaurants |
| Rang 2 Fazer Culinary Team Finnland | Rang 16 Team Wien & Freunde |
| Rang 3 Swiss Armed Forces Culinary Team SACT | Rang 17 Luxemburger kulinarisches Catering-Team |
| Rang 4 Fazer Culinary Team Schweden | Rang 18 Ungarische Militärnationalmannschaft |
| Rang 5 Kokkellandslaget Community Catering Norwegen | Rang 19 Kulinarisches Team Griechenland |
| Rang 6 Swiss SVG-Trophy-Team | Rang 20 Regionalmannschaft Niedersachsen |
| Rang 7 USACAT | Rang 21 Malaysia Master Chefs Association |
| Rang 8 Koch-Nationalmannschaft der Bundeswehr | Rang 22 Sats Kulinarisches Team Singapur |
| Rang 9 Kulinarisches Team British Columbia | Rang 23 Nestlé Culinary Team Tschechische Republik |
| Rang 10 Kombinierte Dienstleistungen Culinary Arts Team UK | Rang 24 Chef.hr |
| Rang 11 Aramark Czech Team Aramark sro | Rang 25 Team Prešovský klub kuchárov a cukrárov Slowakei |
| Rang 12 Nait Kulinarisches Team | Rang 26 Aserbajdschan |
| Rang 13 Taiwan | Rang 27 Compass UK kulinarisches Team |
| Rang 14 Western Australia Catering Company | |

Wettbewerb Regionalmannschaften

| | |
|---|--|
| Rang 1 Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne CCCL | Rang 14 Kombinierte Dienstleistungen Culinary Arts Team UK |
| Rang 2 Stockholm Kulinarisches Team | Rang 15 Kulinarisches Team Zilina Slowakei |
| Rang 3 ACF Regional Culinary Team USA | Rang 16 Culinary Campania Team |
| Rang 4 Skåne Kulinar | Rang 17 New York Culinary Team |
| Rang 5 Compass UK Küchenteam | Rang 18 Junior Chef Club Serbien |
| Rang 6 Cercle des Chefs de Cuisine Bern CCCB | Rang 19 Culinaire Team Zeeland |
| Rang 7 Kulinarik Team Steiermark | Rang 20 Culinary Team Palermo |
| Rang 8 Sae Gye Junge Chefs | Rang 21 Hajdúsági Regionális Kulinarisches Team |
| Rang 9 Intergast Kulinarisches Team | Rang 22 Casa Boierului Din Deal |
| Rang 10 Regionales Team Sri Lanka | Rang 23 Kulinarisches Team Polen |
| Rang 11 Osteria Juyeon Korea | Rang 24 United Chefs Team |
| Rang 12 Restaurant Belvedere Brasov | Rang 25 Juniorský regionálny tím pri SOŠ gastronómie a služieb |
| Rang 13 Texman Culinary Team | Rang 26 Regionalmannschaft des Landkreises Varaždin |









Suppen-Spezialitäten, schnell zubereitet.

Natürliche Zutaten, ohne Zusatzstoffe,
frei von Gluten und Lactose, tiefgekühlt.

Unser vielfältiges Suppensortiment finden Sie unter www.ditzler.ch

*Der Schweizer
Kochverband und die beiden
Nationalmannschaften
bedanken sich bei ihren Partnern
für die grosse Unterstützung.*



Hauptsponsor:



Co-Sponsoren:



Hier riecht's nach frisch



Ausrüster:



Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:



Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:

