



Hauptgang Lachsforelle mit Salat, Fingerfood und Dessert (oben). Benjamin Anderegg und David Lanz beim Anrichten vor Gästen. Fingerfood-Löffel mit Fischtatar und Rettich sowie der Fleisch-Gang mit Zweierlei vom Rind.



Mehr Informationen unter:  
www.vrtg.admin.ch



Marcel Schori, David Lanz, Sascha Heimann, Stefan Zimmermann, Andrin Kunz, Benjamin Anderegg, Patrick Kunz, Dominik Buchmann und Simon Leuenberger.

## Gesamtrang drei für die Armeeköche

Die Bilanz des Swiss Armed Forces Culinary Teams kann sich an der Olympiade sehen lassen.

Die beste Nachricht zuerst: Das Swiss Armed Forces Culinary Team ist derzeit die Nummer eins der Armeemannschaften. Es gab Gold und Platz eins in der Kategorie Military. Weil man aber auch den Gesamtsieg in der gemeinsamen Kategorie Community & Military erringen konnte, war das Ziel der Schweizer in Grün natürlich auch hier Rang eins. Den ver-

passten die Armeeköche allerdings knapp. Hinter dem National Catering Team Dänemark und dem Fazer Team aus Finnland landeten die Schweizer auf dem dritten Gesamtrang.

«Mit unserer Leistung sind wir sehr zufrieden, aber natürlich ein wenig enttäuscht, dass es nicht zum Olympiatitel gereicht hat», so Marcel Schori, der im Team neben David Lanz zu den bereits erfahrenen Wettbewerbsköchen zählt. Teamchef Sascha Heimann zieht ein positives Fazit: «Was die Jungs leisteten, war riesig. Wir sind immerhin das erste Mal bei den Gemeinschaftsverpflegern angetreten.» JÖRG RUPPELT



Thomas Strausak, Tobias Jaberg, Stefanie Jenni, Miranda Fessler, Marco Andres, Markus Baumann und Werner Kohler.

## Silber für das Swiss SVG-Trophy-Team

Konsternation bei den Hirslanden-Köchen. Trotz viel Gästelob reichte es nicht zu Gold.

Eigentlich hatte alles geklappt. Das Kochen verlief nach Plan, der Service begann überpünktlich. Und das erste Feedback der Gäste stimmte hoffnungsvoll. «Wirklich gelungene Komponenten, super abgeschmeckt», so hörte man alenthalben. Was sollte da noch schiefgehen? Das Team um Chef Marco Andres durfte ob des vielen Lobes, das man vom einfachen

Gast bis zum Szenekenner bekam, mit Gold rechnen. Doch es sollte anders kommen. Die Jury in der GV-Kategorie bemängelte in ihrem Feedback eine etwas zu salzige Sauce und ein zu knackiges Gemüse. Am Tag nach dem Wettkampfkochen musste das Swiss SVG-Trophy-Team schliesslich zur Kenntnis nehmen, dass die Leistung «nur» zu Silber reichte.

«Die erste Enttäuschung ist vorbei», sagt Marco Andres Tage später. Er sei dankbar, von so vielen Fans und SVG-Sponsor Pistor unterstützt worden zu sein. «Ich bin sehr stolz auf das Team. Schade, war die Jury mit Gold sehr zurückhaltend.» JÖRG RUPPELT



Mehr Informationen unter:  
www.svg-trophy.ch



Tobias Jaberg und Stefanie Jenni während des Kochens. Als Vegi-Gang gab es Rösti mit Pastinaken, als Fisch-Gang Zanderfilet und Lachs-Krebsflan (rechts). Das komplette Menü inklusive Fleischgericht, Salat und Dessert (oben).