

SWISS
CULINARY
CUP
2015



BILDER CHRISTOPH LÄSER

Das Martinsberg-Gebäude in Baden ist ein einzigartiges Bauwerk aus den 1950er-Jahren. Einst verköstigten sich hier Arbeiter der ABB-Werke. Heute gehört das Haus zu BerufsbildungBaden – Austragungsort des Swiss-Culinary-Cup-Finales am Freitag, 9. Oktober 2015.

BADEN IST BEREIT FÜR DAS GROSSE FINALE

Zum zweiten Mal in der langen Geschichte des Swiss Culinary Cups findet das Finalkochen in der Berufsfachschule BerufsbildungBaden statt. Sechs Kandidatinnen und Kandidaten haben sich für die Endrunde qualifiziert und werden am Morgen des 9. Oktober in der bestens ausgerüsteten Schulungsküche ihre Arbeitsplätze für den gut fünfständigen Wettbewerb einnehmen.

Thema des diesjährigen Kochens ist «Wilder Herbst». Dazu bereiten die sechs Finalisten drei Gerichte eines Flying Dinners zu, bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert für acht Personen. Als Stehdinner gedacht, werden kleine Portionen erwartet. Vorspeise und Dessert

dürfen jeweils nicht mehr als 100 Gramm, der Hauptgang nicht mehr als 130 Gramm wiegen. Für alle drei Gerichte gilt ein Warenaufwand von maximal 15 Franken pro Person. Die Hauptkomponenten zum Thema «Wilder Herbst» müssen mit mehr als 60 Prozent in der Verarbeitung erkennbar sein.

Wie in den vergangenen Jahren wird auch heuer eine hochkarätige Jury die Arbeit der Finalisten beurteilen. Laut Jurypräsident Werner Schuhmacher begutachten und degustieren zwölf Spitzenköche, die zusammen mehr als 100 GaultMillau-Punkte vereinen, die Finalgerichte. Bewertet wird übrigens nicht nur Geschmack und Präsentation der Speisen, son-

dern auch die Arbeitsweise der Finalisten in der Küche. Erfolgt die Mise en place gemäss den Rezeptvorgaben? Oder: Wie steht es mit den Garmethoden und Kochtechniken? Auf diese und weitere Punkte richten die Juroren ihr besonderes Augenmerk.

Wer von den sechs Finalisten am Ende die Nase vorn hat, gibt die Jury am Abend des Finaltags anlässlich der Siegerehrung in der nahe gelegenen Trafohalle in Baden bekannt. Alle sechs Köche rechnen sich gute Chancen aus. Über einige Wettbewerbserfahrungen verfügen zwei Finalisten: Julia Scheuber, 22-jährig, derzeit auf der Insel Sylt tätig, gewann 2012 die SwissSkills und holte für die Schweiz an den WorldSkills

Bronze. Elias Koch, ebenfalls 22-jährig, Jungtalent vom Kochlabor «La Cocina» in Olten stand 2011 und 2012 im gusto-Finale.

Nicht zu unterschätzen sind auch die vier anderen Finalisten. Tobias Bigler etwa, 29-jähriger Sous-chef bei der Stade-de-Suisse-Gastronomie in Bern, und Dimitri Adrian, 30-jähriger Sous-chef im Landhaus Liebefeld in Bern. Beide planen jeweils fünf Probeläufe bis zum Finaltag. Eine künstlerische Note will Zeljko Lukic (33), Sous-chef vom Restaurant Dampfschiff in Thun, auf seine Teller zaubern. Für französisches Flair wird im Finale der Bretonne Cédric Goubil (29), Sous-chef vom Zunfthaus zur Zimmerleuten in Zürich, sorgen. Jörg Ruppelt

PORTRÄTS

Die diesjährigen Finalisten, ihre Betriebe und ihre Chefs

Seite 2 bis 4

RÜCKBLICK

Der legendäre Fingerschnitt-Sieg von Manuel Baumann im Finale 2014

Seite 5

FOKUS

Wo in Baden gekocht und anschliessend gefeiert wird

Seite 5



JENS SCHMIDT

Julia Scheuber und ihr Chef Johannes King, 2-Sterne-Koch vom Söl'ring Hof auf der Nordseeinsel Sylt.



Julia Scheuber

Das Kochtalent mit Sylter Nordseeluft in den Lungen

Zuoberst auf der Düne, Westlage mit Sonnenuntergangsgarantie bei klarem Wetter und nur wenige Schritte bis zum Strand und die manchmal stille, meistens aber stürmische Nordsee ... gibt es einen schöneren Platz für ein Inselhotel?

Nein, gibt es nicht, zumindest nicht für Julia Scheuber, die 22-jährige Nidwaldnerin, die sich seit Dezember letzten Jahres die frische Sylter Luft um die Nase wehen lässt und sich keinen besseren Ort vorstellen kann als das Hotel Söl'ring Hof auf der Rantumer Düne inmitten unverbaute nordfriesischer Natur. Bereits vor zwei Jahren verliebte sie sich während ihrer Ferien in die Insel Sylt, war vom Haus, das sie besuchte, und dessen Starkoch Johannes King begeistert und konnte sich durchaus vorstellen, irgendwann einmal hier anzuheuern.

Vergangenes Jahr stand sie vor einem nächsten Karriereschritt und der Frage: Was will ich? «England», erzählt sie, «war eine Option, aber dann kam mir wieder Sylt und Johannes King in den Sinn.» Julia Scheuber bewarb sich, wurde sofort zum Probearbeiten eingeladen und bekam schliesslich einen Job im kleinen Team des Zwei-Sterne-Kochs Johannes King und seines Küchenchefs Jan-Philipp Berner. Julia Scheuber ist happy. Als Chef de partie arbeitet sie in der Pâtisserie, einem Bereich, in dem die Köchin schon immer mal tätig sein wollte und in dem sie ihr bisher erworbenes Wissen nun vertiefen und erweitern kann.

Eigentlich hätte sie ja genug zu tun, erzählt sie, aber da sei eben noch der Swiss Cu-

Vergangenes Jahr verpatzte sie den Einzug ins SCC-Finale mit einem Rezeptfehler. Dieses Jahr war die Bewerbung laut Jury perfekt. Die 22-Jährige will sich im Finale von ihrer besten Seite zeigen.

linary Cup. Ein Wettbewerb, für den sie sich im vergangenen Jahr schon einmal bewarb, und an den sie laut Jury sicher zum Finale eingeladen worden wäre, wenn sie da nicht ein kleines Detail übersehen hätte. «Bei der ovo-lacto-vegetabilen Vorspeise rezeptierte ich Fisch. So blö!», lacht Julia Scheuber heute.

Solch ein Fauxpas unterlief ihr in der diesjährigen Wettbewerbsbewerbung nicht. «Obwohl ich erst wenige Woche auf Sylt war, probierte ich es Anfang dieses Jahres noch einmal mit einer Rezepteinsendung. Ich habe zwar gedacht, das klappt sowieso nicht mit dem Finale, aber als der Bescheid kam, ich sei dabei, war bei mir die Freude riesig», so Julia Scheuber.

Bis zum Finalkochen feilt sie nun an ihrem Menü, unterstützt natürlich von Johannes King und Jan-Philipp Berner. Beide sind stolz, dass ihr Schützling Sylt und den «Söl'ring Hof» am SCC vertritt. Im Finale darf Julia Scheuber durchaus zum Favoritenkreis gezählt werden. Was dafür spricht, ist ihre Wettbewerbserfahrung. Die junge Nidwaldnerin, die im Gasthaus zum Kreuz in Dallenwil ihre Kochlehre absolvierte, nahm bereits am Hug-Wettstreit teil und gewann 2012 die SwissSkills. Ein Jahr später holte sie für die Schweiz Bronze an den WorldSkills. 2014 folgte die Teilnahme am Marmite-Youngster-Wettbewerb. Im Beruf verdiente sie sich ihre Spuren im Hotel Grisch in Davos, in der «Linde» in Stans und im Seerestaurant Belvédère in Hergiswil ab. Dazwischen folgten immer wieder Stages im Ausland.



Sous-chef Dimitri Adrian zusammen mit Küchenchef Eike Felix Henningsen (links) und Jungkoch Nicolas Reusser vom Landhaus Liebefeld (BE).



Dimitri Adrian

Erster Wettbewerb, erstes Finale, erster Sieg?

Es läuft rund im Landhaus Liebefeld. Mittags- und Abendservice, Bankette und Events wie Wine & Dine, dazu «viel Wild und feine Trüffeln aus unserer Küche», zählt Dimitri Adrian auf. Der September sei vollgepackt gewesen und im Oktober werde es kaum ruhiger. Eigentlich hätte er ja im Betrieb alle Hände voll zu tun, aber diesen Anlass, dieses Finale ... das lasse er sich nicht entgehen.

Sous-chef Dimitri freut sich riesig auf den Swiss Culinary Cup in Baden. Es ist sein erster Kochwettbewerb, für den er sich beworben hat und in dessen Finale er auf Anhieb eingezogen ist. «Wenn's klappt, super, wenn nicht, ist's auch okay», sagte er sich bei der Einsendung der Rezepturen Anfang Jahr. Nun steckt er mitten in den Vorbereitungen für das Finalkochen. Bis zum Wettbewerb in Baden wird er fünf Probeläufe absolviert haben. Und, so hofft er, bestens gerüstet zu sein.

Dass er sich optimal vorbereiten kann, dafür sorgt in erster Linie sein Betrieb. «Wir unterstützen Dimitri Adrian in allen Belangen», sagen Liebefeld-Gastgeber Jos de Wolf und Küchenchef Eike Felix Henningsen, seit Mitte Juli neuer Küchenchef des Landhauses. Auch Liebefeld-Jungkoch Nicolas Reusser, letztes und dieses Jahr Teilnehmer am Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs, steht Dimitri Adrian mit Rat und Tat zur Seite.

Wichtig sind dem 30-Jährigen auch die kritischen Urteile zweier alter «Wettbewerbshasen»: Mirko Buri, ehemaliger SCC-Finalist, und Muharem Musagic, Ex-Nati-

Schon letztes Jahr wollte sich der heute 30-Jährige am SCC anmelden, doch die Zeit war damals zu knapp. Diesmal schickte er sein Dossier ein und schaffte es prompt ins Finale.

Koch. Beide waren an Probeläufen mit von der Partie und testeten seine Menükomponenten.

«Eigentlich», so erzählt der gebürtige Deutsche Dimitri Adrian, «wollte ich schon 2014 am SCC teilnehmen, doch letztes Jahr erfuhr ich zu spät vom Wettbewerb. Die Zeit war zu knapp.»

Das diesjährige Thema «Wilder Herbst» komme ihm entgegen,

ausserdem würden ihm die vorgegebenen Komponentengrössen gefallen. Als seine Stärken bezeichnet Dimitri Adrian die Bereiche Garde-manger und Pâtisserie. Ein paar Jahre habe er nicht auf dem Saucier-Posten gearbeitet. Jetzt sei es Zeit, wieder auf ein hohes Level zu kommen, sagt er schmunzelnd.

Seine Kochlehre absolvierte Dimitri Adrian im von Eurest geführten Gästecasino der Firma SAP in Waldorf in Baden-Württemberg, danach kochte er als Commis saucier im Ringhotel Winzerhof in Rauenberg im Kraichgau. Auf Vermittlung eines guten Kollegen wechselte er in die Schweiz. Im Restaurant du Nord in Bern arbeitete er sich vom Tournant zum Sous-chef hoch. 2011 wechselte er ins «Landhaus Liebefeld», wo er zunächst als Chef de partie garde-manger/pâtissier begann.

Seit Juli dieses Jahres ist er nun Sous-chef des Hauses. Irgendwann, so Dimitri Adrian, könne er sich vorstellen, seinen beruflichen Horizont in Asien zu erweitern. Shanghai oder Japan käme in Frage. Aber das sei noch in weiter Ferne, fügt er an. Sein Fokus gelte jetzt dem «Landhaus Liebefeld» – und dem SCC-Finale.

SWISS
CULINARY
CUP
2015



Tobias Bigler und seine beiden Chefs Marc Wettach, Leiter Gastronomie (rechts), und Küchenchef Matthias Röthlisberger.



Tobias Bigler

Vom Berner Stade de Suisse in die Finalküche nach Baden

Welchem eingefleischten Fan von «Gäub-Schwarz» ist es schon vergönnt, täglich einen Blick auf den heiligen (Kunst)-Rasen des Stade de Suisse zu werfen und den Spielern von Trainer Adi Hütter bei den morgendlichen Ball- und Leibesübungen zuzuschauen? Nun, Tobias Bigler kommt in den Genuss. Dabei ist er weder Manager noch Scout, sondern Koch. Und in der Funktion als Sous-chef der Stade de Suisse Gastro AG ist das weite Rund inklusive Restaurant Eleven sein Arbeitsort. Zu seinem Verantwortungsbereich zählen unter anderem die VIP-Lounges, in denen feinste Häppchen serviert werden.

Und natürlich, keine Frage, das Herz des 29-Jährigen schlägt für YB. Fussball und Hockey (Ich bin auch leidenschaftlicher SCB-Fan) lassen seinen Puls höher schlagen. Toppen könne dies derzeit nur noch eines: der Swiss Culinary Cup. «Mit Spannung erwarte ich das Finalkochen am 9. Oktober in Baden. Dass ich überhaupt so weit gekommen bin, ist schon super. Wenn ich jetzt noch den Sieg holen würde ... das wäre sensationell», sagt der Sous-chef.

Das SCC-Finale ist Tobias Biglers erster grosser Wettbewerb. Akribisch bereitet er sich auf das Kochen vor. «Ich habe fünf Probeläufe geplant und lege in den letzten Tagen vor dem Finale den Schwerpunkt auf das Anrichten, das Timing und die Temperaturen. Knackpunkt für mich: Ich habe aufwendige Komponenten geplant. Schaffe ich das in der Zeit?»

Tobias Bigler ist zuversichtlich. Immerhin weiss er einen Coach an seiner Seite, der

2013 absolvierte der 29-Jährige erfolgreich die Chefkochausbildung. Nun will der Sous-chef an seinem ersten grossen Kochwettbewerb brillieren – und den Sieg holen.

über einen grossen Rucksack an Wettbewerbserfahrung verfügt: Muharem «Mugi» Musagic, ehemaliges Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft. Ihn kennt Tobias Bigler seit seiner Lehre unter Walter Kunz im Restaurant Arcadia in Ittigen. «2003 trainierte die damalige Nati bei uns im Betrieb», so Tobias Bigler.

Der 29-Jährige vertraut aber auch auf seine eigene, bereits reichliche Berufserfahrung. So verdiente er sich nach seiner Kochlehre erste Sporen im Catering ab, unter anderem bei The Boss Catering in Bern. Er schaute Heinz Rufibach im «Alpenhof» in Zermatt eine Saison lang über die Schulter und kochte in Estavayer-le-Lac. Für eineinhalb Jahren kehrte er in seinen Lehrbetrieb zurück und war dort Chef de partie entremetier. Nebenbei engagierte er sich als VIP-Koch in der Postfinance-Arena seines geliebten SCB. Anschliessend arbeitete er im Altersheim Schlossgut in Münsingen und kochte danach unter Muharem Musagic in der Altersbetreuung Vechigen in Worb. «Dorthin wechselte ich, weil ich mich unter Muharem auf die Chefkochausbildung vorbereiten wollte», so Tobias Bigler. Nach einem Jahr im Restaurant Kapitel Bollwerk in Bern folgte schliesslich die Sous-chef-Stelle in der vom SV Schweiz geführten Stadede-Suisse-Gastronomie. Die hat er nun seit 2014 inne.

Stolz auf ihren Finalisten sind Küchenchef Matthias Röthlisberger und Leiter Gastronomie Marc Wettach. Beide drücken Tobias Bigler im Finale fest die Daumen.



Zeljko Lukic und die Pächter des Restaurants Dampfschiff in Thun: Lukas Marti (Mitte) und Simon Burkhalter.



Zeljko Lukic

Ein Koch, der sich von einem Gemälde inspirieren lässt

Garten der Lüste» heisst ein Triptychon, ein dreigeteiltes Gemälde des holländischen Malers Hieronymus Bosch, entstanden, so die Vermutung von Kunstexperten, um das Jahr 1500. Das Triptychon gilt als Meisterwerk der Renaissance und sollte nach dem Willen Boschs nicht Altäre zieren, sondern das höfische Publikum beeindrucken und unterhalten.

Mehr als 500 Jahre nach der Entstehung des Werkes fühlt sich ein Koch, Künstler und Freigeist von Boschs Malerei besonders angezogen: Zeljko Lukic, Sous-chef im Restaurant Dampfschiff in Thun. Sein Begehren: den Swiss Culinary Cup gewinnen. Und zwar mit einer kulinarischen Neuinterpretation des Triptychons aus dem 16. Jahrhundert, angerichtet auf drei Tellern: Vorspeise – Garten Eden, Hauptgang – Garten der Lüste, Dessert – Musikalische Hölle.

«Als ich vom Thema des diesjährigen Wettbewerbs erfuhr», erzählt Zeljko Lukic, «hatte ich sofort das Triptychon im Kopf.» Einer Idee folgten erste Rezeptentwürfe. Dann das Wettbewerbsdossier.

2011, als er bei Rolf Fuchs in Steffisburg arbeitete, habe er sich schon einmal für den SCC beworben. Erfollos. Nun ist er im Finale. Und die Freude darüber ist bei ihm riesig. Mächtig stolz sind auch seine beiden Chefs. Gastgeber Simon Burkhalter und Küchenchef Lukas Marti vom «Dampfschiff» in Thun. Beide führen das Traditionshaus seit 2014 und sind happy, einen Sous-chef mit an Bord zu haben, der der Küche des 1834 erbauten Restaurants die besondere kreative Note gibt. «Wir haben

Vom Tellerwäscher zum Finalisten des Swiss Culinary Cups 2015. Die ungewöhnliche Geschichte des heute 33-jährigen Kochs und Künstlers Zeljko Lukic, der 1999 seine Heimat Serbien verliess.

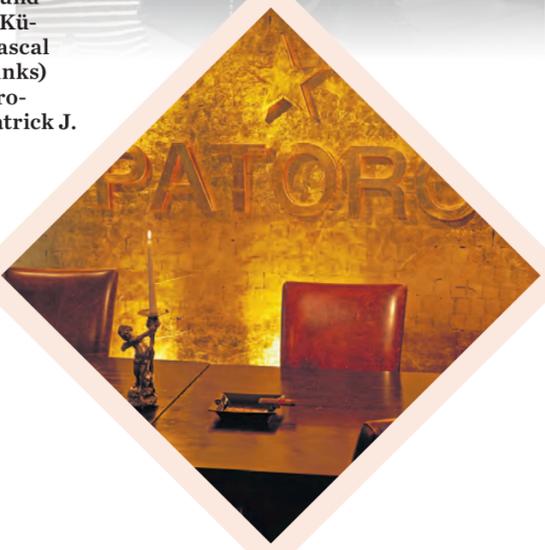
den Anspruch», so Simon Burkhalter, «eine anspruchsvolle Küche anzubieten.» Hohes Niveau, aber unprätentiös. Zeljko Lukic verwirklichte das im Gespann mit dem Küchenchef.

Die Geschichte des Zeljko Lukic ist die eines serbischen Elektroinstallateurs, der nach dem Bürgerkrieg 1999 in die Schweiz kam, kaum Deutsch konnte und

einen Job suchte, um in der Fremde Fuss zu fassen. «Ich habe als Officebursche in der ehemaligen Brauerei-Wirtschaft in Wabern angefangen und dann als Tellerwäscher im Hotel Bahnhof in Zollikofen gearbeitet», erzählt der 33-Jährige. Weil ihn Kochen interessierte, bot man ihm im Hotel Bahnhof die Stelle eines Hilfskochs an. «Für mich war das der Einstieg in eine neue Welt», so Zeljko Lukic rückblickend. Es folgten weitere Hilfskochstellen, Engagements als Künstler und eine einjährige Grundausbildung. Neben der Schule jobbte er bei Rolf Fuchs im Restaurant Panorama in Steffisburg als Tellerwäscher. Dann musste er sich entscheiden. «Will ich mich künstlerisch betätigen, schreiben, malen oder Koch lernen. Also eine richtige Lehre machen.» Er entschied sich für Letzteres, lernte unter Rolf Fuchs das Kochhandwerk von der Pike auf und arbeitete danach zweieinhalb Jahre als Commis in Steffisburg. Es folgten Kochstellen in der «Halle 6» in Thun und im Restaurant Essort in Bern, ehe er ins Restaurant Dampfschiff wiederum nach Thun wechselte. Hier fühlt er sich wohl. Und hier bereitet er sich auf seinen ersten grossen Auftritt auf der Kochkunstbühne vor.



Elias Koch und La-Cocina-Küchenchef Pascal Schwarz (links) sowie Patoro-Gründer Patrick J. Martin.



Elias Koch

Ein erfolgreiches Jahr mit zwei Wettbewerbsfinale

Es könnte das Jahr des Elias Koch werden. Zumindest in Sachen Kochwettbewerbe. Finale Marmite Youngster (Siegerehrung im Dezember). Finale Swiss Culinary Cup. Und wer weiss, vielleicht gewinnt der Sous-chef von La Cocina in Olten die beiden Wettbewerbe.

Was den SCC anbelangt, sind die Siegeschancen für Elias Koch ausgezeichnet. Obwohl erst 22-jährig, hat er schon einige Wettbewerbserfahrung sammeln können. 2011 und 2012 stand er im gusto-Finale. 2013 im Tartelettes-Wettbewerb von Hug. Im selben Jahr stellte er mit der Aargauer Kochgilde an der Igeho aus. Und gegenwärtig ist er Mitglied des Swiss Armed Forces Culinary Team.

Was weiter für ihn spricht: Bei den Vorbereitungen für das Finale in Baden weiss er Küchenchef Pascal Schwarz an seiner Seite. Und Pascal Schwarz kennt den SCC wie seine Westentasche. 2009 wurde er hinter Thomas Bissegger Zweiter. 2011 landete er auf Platz vier. Pascal Schwarz weiss also, «wie der Hase läuft», will heissen: auf welche Punkte legen die Juroren besonderen Wert, wie viel Zeit muss für das Schicken der Teller eingeplant werden? Und wie viele Komponenten verträgt ein Gericht, ohne dass es zu kompliziert wird?

All das will Elias Koch auf jeden Fall im Finale berücksichtigen. Seine Devise lautet: «Ich bringe es auf den Punkt. Ich präsentiere pro Gericht nicht mehr als fünf Komponenten, mit Produkten, die untereinander harmonieren.» Mit Pascal Schwarz hat er dafür den richtigen Übungspart-

Im neuen La-Cocina-Kochlabor der Zigarrenmarke Patoro in Olten tüftelt der 22-jährige Elias Koch an neuen Gerichten und widmet sich intensiv den Vorbereitungen zum SCC-Finale.

ner und mit der nigelnagelneuen Küche von La Cocina an der Hübelistrasse in Olten den perfekten Ort. La Cocina ist ein Kochlabor mit bester Technik, Chef's Table, Tafelstube und Smoker's Lounge. Hier finden seit Juli dieses Jahres spannende Kulinarik-Events für die Mitglieder des exklusiven Patoro-Klubs statt. Rund 700 zählt dieser. Allesamt sind Aficionados der edlen Patoro-Zigarrenmarke von Patrick J. Martin, Gründer und Inhaber der Patoro AG, die in der Dominikanischen Republik Zigarren der Extraklasse rollen lässt. Seinen bekannten Patoro-Store mit Lounge hat er heuer mit einem Kochlabor erweitert, geführt von Pascal Schwarz und Elias Koch.

«Wir bereiten alles frisch zu, vom Hollunderbeersenf über Friandise bis zu Glacen, Fond und Jus», sagt Elias Koch, der mit Pascal Schwarz noch bis Juni in der Schlosserei-Genussfabrik in Olten kochte. Den Wechsel in den Zigarrenclub mit neuer Eventküche hat er bis heute nicht bereut. Im Gegenteil: Neben dem Austragen von Kochevents im Klub kann der 22-Jährige im Labor neue Gerichte entwickeln. Und in Zukunft ist sogar noch ein Catering geplant. Elias Koch versteht sich nicht nur aufs Kochen, er beherrscht auch die Pâtisserie. «Nach meiner Kochlehre im Restaurant zum Kreuz in Obergösgen hängte ich noch eine Zusatzausbildung als Konditor/Confiseur bei der Suteria Chocolata AG in Solothurn an. Das kommt mir heute zugute.» Einzig wenn es um Zigarren geht, habe er noch Nachholbedarf, sagt er mit einem Augenzwinkern.



Cédric Goubil und Zunfthaus-zur-Zimmerleuten-Direktor Florian Kunzendorf (Mitte) sowie Executive Chef Manuel Bucher.



Cédric Goubil

Erobert erstmals ein Franzose den Swiss Culinary Cup?

Unsere Gastbetriebe sind konsequent innovativ mit dem klaren Anspruch an gute Qualität. Wir versuchen, Schranken zu sprengen und Horizonte zu erweitern.» So lautet die Philosophie der Zürcher Kramer Gastronomie, einer Gruppe, zu der seit vielen Jahren auch das renommierte «Zunfthaus zur Zimmerleuten» am Limmatquai gehört.

Das Gastronomieunternehmen fördert auch seine Mitarbeiter und spornt diese an, sich an Wettbewerben mit Berufskollegen zu messen. In einem Rundmail Anfang Jahr machte Kramer auf den Swiss Culinary Cup aufmerksam. «Als ich die Mail sah, dachte ich mir, das wäre doch was für meinen Sous-chef Cédric», erzählt Manuel Bucher, Executive Chef im «Zunfthaus zur Zimmerleuten».

Und wie das was für Cédric Goubil ist! Der 29-jährige Franzose, seit April 2014 in Zürich und noch nie an einem Kochwettbewerb dabei, setzte sich mit den SCC-Anforderungen und dem diesjährigen Thema «Wilder Herbst» auseinander, rezeptierte und schickte sein Dossier ein. Dass er nun im Finale steht, freut ihn riesig. «Ich bin schon ein bisschen nervös. Und die Vorbereitungen auf das Kochen erinnern mich an die Wochen vor meinem Kochdiplom in Frankreich», erzählt Cédric Goubil.

Für den gebürtigen Bretonen ist alles neu. Der Wettbewerb, die Umgebung, die Sprache. «Deutsch verstehe ich schon ein wenig», sagt der mit einer Deutschen verheiratete Koch schmunzelnd. Nur Hochdeutsch, fügt er an, Dialekt sei hingegen noch ein wenig schwierig. In Sachen Vor-

Seit Frühjahr 2014 lebt und arbeitet der 29-jährige Breitone in Zürich. Für den Sous-chef vom Zunfthaus zur Zimmerleuten ist das SCC-Finale der erste Kochwettbewerb überhaupt.

bereitung und Sprache kann er sich auf seinen Executive Chef Manuel Bucher und Zimmerleuten-Direktor Florian Kunzendorf verlassen. «Für uns ist Cédrics Einzug ins Finale schon wie ein Sieg», sagen die beiden Chefs.

Eine blosser Teilnahme im olympischen Sinne ist dem ehrgeizigen Cédric Goubil jedoch zu wenig. Wenn schon dabei

sein, dann auch gewinnen, lautet seine Devise. In Baden will er mit seinen Geschmäckern auf den Tellern die Jury überzeugen. Viele Kindheitserinnerungen wie Popcorn und Karamellbonbons lasse er etwa in die Gestaltung seines Desserts einfließen. Im Hauptgang werde er ein klassisches Filet Wellington in seine Einzelteile zerlegen und neu interpretieren, verrät Cédric Goubil.

Den Einstieg in die Gastronomie fand der in Saint-Brieuc aufgewachsene Cédric Goubil eher durch Zufall. «Mein Schwager war Koch und liess mich irgendwann an seiner Leidenschaft teilhaben.»

Das Handwerk von Grund auf erlernte er während drei Jahren in zwei der renommiertesten Restaurants der Bretagne: «La croix blanche» und «Aux Pesked», geführt von Jean-Marie Baudic, dem Ex-Sous-chef von Superstar Pierre Gagnaire. Mit 18 Jahren zog es ihn erstmals in die Schweiz, wo er im Olympischen Museum in Lausanne als Chef de partie arbeitete. Zurück in Frankreich, kochte er zwei Jahre lang im «Le Fort Morel» in der Bretagne. 2008 bis 2014 lebte und arbeitete er in den USA, unter anderem als Executive Sous-chef im «Sofitel Minneapolis».



«Meine Gefühle fuhren Achterbahn»

Er verletzte sich mit dem Messer und konnte nur unter grossen Schmerzen im Finale des letztjährigen SCC-Wettbewerbs zu Ende kochen. Manuel Baumann vom Alters- und Pflegezentrum Länzerthus in Rapperswil über Schockzustände und Glücksgefühle.

HGZ: Manuel Baumann, können Sie sich noch an den Moment erinnern, als Sie sich im Finale in den Finger schnitten?

Manuel Baumann: Ja, das kann ich sehr gut, und zwar als wäre es gestern gewesen. Ich war noch ganz am Anfang des Wettbewerbs und hatte mein Himbeergelee vorbereitet in meiner selbstgefertigten Form. Ich hatte mir gedacht, komm, stell das Gelee doch in den Schockgefrierer, dann sparst du nochmal Zeit. Ich hatte das Gelee jedoch einige Minuten vergessen und wie konnte es anders sein, er war komplett gefroren. Ich dachte nur, ja super, jetzt den Moment des Auslösens aus der Form nicht verpassen, damit das Gelee nicht reisst beim Einlegen ins Parfait. Heute lache ich, wenn ich schon nur daran denke. Doch letztes Jahr in dem Moment spürte ich den Schweiß auf der Stirn und den inneren Druck wie auch die Nervosität. Die Kamera war da, zwei, drei Jurymitglieder. Ich dachte mir, ja jetzt, was tust du? Drückst du mit dem Messer weiter, dann schneidest du dich. Ich sah alle an und drückte unbewusst weiter mit dem Messer. Schon war es passiert. Ich sah den Schnitt und dachte: voilà, aus der Traum mit dem Sieg am SCC. Werner Schuhmacher jedoch verband meine Finger und sagte nur: «So jetzt machst du weiter, es ist nicht schlimm, behalte die Ruhe und mach dein Ding und nicht nervös sein deswegen, das geht schon.» Trotz des durcheinandergeratenen Zeitplans war ich ziemlich schnell wieder drin im Wettbewerb und in meiner Arbeit.

«Ich konnte nur noch mit einer Hand kochen und anrichten!»

HGZ: Hand aufs Herz, mit dem Sieg rechneten Sie im Finale nicht mehr, oder?

Baumann: Ich hatte niemals mit einem Sieg gerechnet. Ich hing meinem Zeitplan hinterher und hatte so gut wie nur noch eine Hand zum Kochen und Anrichten. Ich war erleichtert und



Manuel Baumann, Gewinner des Swiss Culinary Cups 2014.

zugleich stolz, dass ich zu Ende kochen konnte.

HGZ: Was ging Ihnen an der Siegerehrung durch den Kopf?

Baumann: Ich stand auf der Bühne und dachte, bei jedem Aufrufen kommt dein Name. Plötzlich standen nur noch Sandro Dubach und ich auf der Bühne. Und als mein Name als neuer SCC-Sieger fiel, konnte ich es kaum fassen. Meine Gefühle fuhren Achterbahn. Die Freude war unbeschreiblich.

HGZ: Welches Echo hat der SCC-Sieg in Ihrem privaten und beruflichen Umfeld ausgelöst?

Baumann: Ich bekam rundum positive Reaktionen und Rückmeldungen. Ich habe durch den SCC und als Mitglied des Schweizer Kochverbands sehr viele interessante Leute kennen gelernt und konnte tolle Kontakte knüpfen. Ich würde diese Erfahrung jederzeit wiederholen und empfehle den Wettbewerb jedem weiter.

HGZ: Im Vorfeld des Finales sagten Sie einmal, dass Sie eigentlich nie an einem Wettbewerb teilnehmen wollten. Nun waren Sie am SCC dabei. Hat Sie jetzt das Wettbewerbsfieber gepackt?

Baumann: Ja, mit dem SCC hatte ich wohl Wettbewerbsblut geleckt. Denn kaum war der Anlass in Baden vorbei, bewarb ich mich zusammen mit Pâtissière Andrea Matter und meinem Küchenchef Thomas Brunner für die SVG-Trophy. Als Team kreierte ich ein Menü und schickte unser Dossier fristgerecht ein. Zu unserer Freude schafften wir es ins Finale und belegten als Team des Alters- und Pflegeheims Länzerthus den dritten Platz.

HGZ: Man hört, dass Sie auch bei der Aargauer Kochgilde mitmachen. Stimmt das?

Baumann: Ja, ich bin ganz frisch zum AKG-Team gestossen und freue mich auf eine tolle und spannende Zeit.

HGZ: Und welche Ziele verfolgen Sie mit der Aargauer Kochgilde?

Baumann: Das erste Ziel des neuen AKG-Teams ist die Teilnahme an der Kochkunstausstellung während der Intergastramesse 2016 in Stuttgart. Und das grosse Ziel ist ganz bestimmt die Kocholympiade in Erfurt im Herbst nächsten Jahres.

HGZ: Sind Sie am diesjährigen SCC-Finale als Besucher mit von der Partie?

Baumann: Ich werde am 9. Oktober anwesend sein und freue mich jetzt schon auf einen tollen und unvergesslichen Event. Dieses Mal als Zuschauer. Interview: Jörg Ruppelt



Die Schulungsküche von BerufsbildungBaden bietet reichlich Platz für die sechs Finalisten. Musik und Party erwarten sie in der Trafohalle.



CHRISTOPH LÄSER, TRAFBADEN

Wo die Finalisten kochen und wo sie sich feiern lassen

Erst die Arbeit, dann der Genuss: In der Schulungsküche von BerufsbildungBaden (BBB) bereiten die sechs Kandidaten ihre Menüs zu. Dann wechseln sie zur Finalisten-Party in die Eventhalle von Trafo Baden.

Baden ist zum zweiten Mal in der Geschichte des Swiss Culinary Cups Austragungsort des Finales, das heuer am 9. Oktober stattfindet. Erste Station für die Teilnehmenden ist die Berufsfachschule BBB (BerufsbildungBaden), wo am Vormittag das fast fünfstündige Kochen ausgetragen wird.

Die Bildungseinrichtung ist die schweizweit führende Berufsschule für innovatives und zukunftsorientiertes Lehren und Lernen. Auf dem grossflächigen Campus der Berufsfachschule befindet sich unter anderem der Martinsberg, ein architektonisches Kleinod aus den 1950er-Jahren, das zunächst als Wohlfahrtshaus für die Mitarbeitenden des Industriekonzerne Brown, Boveri & Cie. diente.

Vom Wohlfahrtshaus zur Schule

Im altherwürdigen Gebäude verpflegten sich einst Arbeiter und nahmen verschiedene Freizeitangebote wahr. Im Zuge des Rückganges der industriellen Produktion und als Teil der Um-

wandlung des Industriegebiets Baden wurde das Wohlfahrtshaus zwischen 2004 und 2006 zu einem Schulhaus umgebaut. Heute gehört es zu BerufsbildungBaden und beherbergt unter anderem eine grosse Schulungsküche, die für anspruchsvolle Kochwettbewerbe nahezu prädestiniert ist.

So stehen den SCC-Finalisten bestens eingerichtete Arbeitsplätze und modernste Geräte zur Verfügung: von Induktionskochinseln mit

Kühlmöglichkeiten über Druck- und Kombi-steamer, Hold-o-mat, Schockkühler, Fritteusen, Sous-vide-Wasserbad bis zum Pacojet, Thermomix, Teigmaschine und drei grossen Frigor.

Von der Berufsfachschule sind es nur wenige Schritte bis zu den spektakulären Eventhallen von Trafo Baden, wo die Siegerehrung mit vielen geladenen Gästen am Abend des 9. Oktober stattfinden wird. Der Name Trafo erinnert noch an jene Zeiten, als in den ehemaligen Werkhal-

len von Brown, Boveri & Cie. Transformatoren und Spannungsumwandler zusammengebaut wurden. Der Industriecharme von einst ist bis heute in den bis zu 15 Meter hohen Räumen spürbar. Die Trafo-Hallen sind der perfekte Ort für Events mit überraschenden Inszenierungen.

Im Gebäudekomplex von Trafo Baden werden ab 18 Uhr die Finalteilnehmer, Juroren und Gäste erwartet. Die diesjährige Siegerehrung besticht insbesondere durch das vielfältige, unterhaltsame und festliche Programm.

Nach einer kurzen Vorstellung der Finalisten und deren Arbeitgeber sowie einer Diskussionsrunde mit dem Präsidenten des Schweizer Kochverbands, dem Teamchef der Kochnati und dem letztjährigen SCC-Sieger startet die Preisverleihung.

Im Anschluss an die Bekanntgabe des SCC-Siegers 2015 sind alle Finalisten, Juroren und Gäste des Abends zu einem Flying-Dinner von Trafo Baden eingeladen. Eine Gelegenheit, mit den Köchen und Juroren anzustossen und ins Gespräch zu kommen. Jörg Ruppelt



DER SCHWEIZER KOCHVERBAND BEDANKT SICH BEI SEINEN PARTNERN FÜR DIE GROSSE UNTERSTÜTZUNG



HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG IMPRESSUM

HERAUSGEBERIN Hotel & Gastro Union, Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern, Tel. 041 418 22 22 (Geschäftsstelle Luzern), Tel. 021 616 27 07 (Geschäftsstelle Lausanne), info@hotelgastrounion.ch, www.hotelgastrounion.ch | VERLAG HotellerieGastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern, Tel. 041 418 24 44 Fax 041 418 24 71, info@hotellerie-gastronomie.ch, www.hotellerie-gastronomie.ch | VERLAGSLEITUNG UND CHEFREDAKTION Mario Gsell, Jörg Ruppelt (stv. Verlagsleiter) REDAKTIONSLEITUNG Nick Manouk (Leitung Zeitung; nim), Sarah Sidler (stv. Redaktionsleitung; ssi), Jörg Ruppelt (Chefredaktion Magazin; rup) | VERKAUF Jörg Greder (Verkaufsleiter), Gabriel Tinguely, Josef Wolf, Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen) | VERKAUF WESTSCHWEIZ Relais Com, Lausanne Tel. 0223626268 | REDAKTION Bernadette Bissig (beb), Patrick Claudet (pcl), Benny Eppstein (eps), Ricarda Frei (rif), Ruth Marending (rma), Laurent Schlittler (lsc), Sarah Sidler (ssi), Gabriel Tinguely (gab) | REDAKTIONELLE MITARBEIT Viora Gashi Krasniqi (Hotel & Gastro Union), Giuseppe Pennisi (Pagina italiana) | GESTALTUNG Martin Reznicek (Creative Direction), Luka Beluhan (Art Direction), Solange Ehrler (Art Direction) | GESTALTERISCHE MITARBEIT Fotografie Christine Benz, Gina Folly, Elise Heuberger, Christoph Läser, Claudia Link, Filipa Peixeiro, Valentina Verdesca, Salvatore Vinci | PRODUKTION Hansruedi Läng (Technik) | ÜBERSETZUNG Bernhard Denzler | KORREKTORAT Antje Giovannini (HGTV), Peter Voser (Ringier Print), Verena Schaffner (Ringier Print) | DRUCK Ringier Print Adligenswil AG, CH-6043 Adligenswil/LUAlle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. | HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG Die Hotellerie Gastronomie Zeitung ist die auflagenstärkste und meistgelesene Wochenzeitung im Schweizer Gastgewerbe. Mit einer von der Werbemedienforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 23.731 verkauften Exemplaren (20.529 deutsch und 3.202 französisch und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Hotellerie Gastronomie Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 100.000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 26.000 (Basisauflage) und 50.000 (Grossauflage II Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 33.300 Exemplare. | FACHBEILAGEN Das hochwertige Hotellerie Gastronomie Magazin richtet sich an Kader im Schweizer Gastgewerbe und der artverwandten Berufe. Es erscheint vierteljährlich in deutscher Sprache und ist gemäss der Werbemedienforschung (WEMF) die auflagenstärkste Gastronomiezeitschrift der Schweiz. Sie erreicht mit einer beglaubigten Auflage von 29.453 Exemplaren sowie einem zusätzlichen Zielversand von über 10.000 Exemplaren nahezu alle Betriebe der Schweizer Hotellerie und (Gemeinschafts-)Gastronomie. Mit der zweisprachigen Sonderbeilage «Booklets», die in deutsch und französisch erscheinen, betrat der Hotellerie Gastronomie Verlag 2011 verlegerisches Neuland. Diese hochwertigen, monothematischen Gastrozeitschriften kommen wie Lifestyle-Magazine für den Endkonsumenten daher, richten sich aber ausschliesslich an den Branchenprofi. Jede Ausgabe fokussiert dabei auf ein bestimmtes Fachthema. Die Booklets werden der Hotellerie Gastronomie Zeitung lose beigelegt. Dadurch werden sie zielgruppenorientiert in der Branche diffundiert. Die Druckauflage beträgt 30.000 Exemplare (26.000 dt. und 4.000 frz.).