

SWISS
CULINARY
CUP
2017

Sie sind auf den 27. September und das Finalkochen fixiert – die Kandidaten im Uhrzeigersinn: David Richards («Deltapark», Thunersee), Henrik Hertel (Hotel Baur au Lac, Zürich), Nathalie Mettraux (Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken), Pasquale Altomonte (Privatbank, Genf), Marcel Schori («Swiss Pastry Design», Rüeggisberg) und Thomas Bissegger (Hotel & Gastro formation, Weggis) CHRISTOPH LÄSER

WER KOCHT SICH ZUM TITEL?

In zwei Wochen ist es so weit. Sechs Finalisten treten in der Berufsfachschule Baden zum grossen Wettkochen um den Swiss Culinary Cup 2017 an. Zwei Kandidaten sind Neulinge, vier kennen das Wettbewerbsbusiness. Das Rennen ist offen.

Wer hat im diesjährigen Final die besseren Karten? Die neuen, unbekümmerten oder die erfahrenen Köche? Antworten gibt es am Mittwoch, dem 27. September, dann, wenn der Schweizer Kochverband die mit Spannung erwarteten Sieger des Wettkochens ehrt. Wie in den vergangenen Jahren ist Baden Austragungsort des Swiss Culinary Cups. Am Morgen des Finaltages kochen sechs Kandidaten in der Berufsfachschule Baden BBB innerhalb von rund fünf Stunden ihre Gerichte. Beobachtet werden sie von Jury eins, die Handwerk, Hygiene und Arbeitsweise der Finalisten unter

die Lupe nimmt und Punkte vergibt. Jury zwei degustiert die Kreationen und beurteilt den Geschmack sowie das harmonische Zusammenspiel der einzelnen Komponenten. Die Punkte beider Jurys werden zusammengezählt und daraus der Sieger erkoren. In den vergangenen Jahren waren die Abstände zwischen Sieger und Zweitplatziertem immer äusserst knapp. Wird es auch diesmal so sein?

Zur Siegerehrung werden mehr als 150 Gäste erwartet, um die Kandidaten und natürlich den Gewinner oder die Gewinnerin gebührend zu feiern. Thema des diesjährigen Wettbewerbs ist

«Kitchen-Party». Dazu kochen die Finalisten zwei Hauptgänge, bei denen zum einen Süsswasserfisch und Meeresfrüchte im Mittelpunkt stehen, zum anderen Schlachtfleisch verwendet werden muss. Beide Gerichte sollen mit passenden Stärkebeilagen, Gemüse und/oder Früchten auf je vier Tellern angerichtet werden.

In den vergangenen Jahren verlangte die Jury von den Finalbewerbern genaue Rezepturen und Kalkulationen. Diesmal wurde es den Köchen etwas einfacher gemacht. Bei den schriftlichen Bewerbungen wurden lediglich Gerichtebeschreibungen zum Thema «Kitchen Party» ver-

langt. Interessant ist die Zusammensetzung des diesjährigen Finalistenfelds: Vier Kochtalente verfügen bereits über Wettbewerbserfahrungen, für zwei ist es der erste Auftritt auf grosser Bühne. Namentlich sind dies Nathalie Mettraux (24) vom «Victoria-Jungfrau» in Interlaken und Henrik Hertel (25) vom «Baur au Lac» in Zürich. Beide bereiten sich minutiös auf ihren ersten Einsatz vor und dürfen sich durchaus Chancen auf den Sieg ausrechnen. Mit einem gut gefüllten Rucksack an Erfahrung geht Thomas Bissegger von der Hotel & Gastro formation ins Rennen. Der 30-Jährige gewann den

Swiss Culinary Cup bereits 2009 und 2010.

Heiss auf den Sieg ist auch David Richards vom «Deltapark» am Thunersee. Der 31-Jährige war bereits letztes Jahr Finalist und wurde Vierter. Dann ist da Marcel Schori von «Swiss Pastry Design» in Rüeggisberg. Der 23-Jährige war Sieger von «La Cuisine des Jeunes 2015». Aus Genf reist Pasquale Altomonte an. Der 40-Jährige kocht für eine Privatbank und stand 2016 im gut besetzten Halbfinal vom «Goldenen Koch».

Auf den folgenden Seiten geben die sechs Kandidaten mehr über sich, ihre Ideen und ihre Betriebe preis. JÖRG RUPPELT



DAVID RICHARDS

31-jährig, Chef saucier

Der Vorjahresfinalist kocht als Chef saucier im Hotel Deltapark in Gwatt bei Thun. Geboren und aufgewachsen in der Dominikanischen Republik, lebt und arbeitet der ambitionierte Koch seit 2005 in der Schweiz. Als Küchenchef wirkte er unter anderem im «Frohegg» in Bern. Sein bisher grösster Erfolg: Platz drei bei «La Cuisine des Jeunes» 2014.

Der Einzug in den Final ...

... macht mich sehr stolz, ich bin nun das zweite Mal dabei, top motiviert und fühle mich dieses Jahr besser vorbereitet als vergangenes Mal.

Auf das Kochen bereite ich mich vor ...

... indem ich einzelne Komponenten nochmals zubereite, um sie zu perfektionieren. Zudem werde ich sooft wie möglich probekochen, bis ich mit dem Resultat zufrieden bin.

Mit folgenden Gedanken reise ich am Finaltag nach Baden ...

Ich werde wie immer mit Liebe kochen, mein Bestes geben. Und ich hoffe, am Ende des Tages ganz oben auf dem Podest zu stehen. Ich bin motiviert und fokussiert!

Ganz fest die Daumen drücken ...

... meine ganze Familie, meine Freunde und Bekannten und alle fiebern mit mir mit. Das freut mich natürlich sehr.

Sollte es während des Finalkochens hektisch werden, dann ...

... besinne ich mich darauf, dass ich bisher viel erreicht habe. Ich kann stolz auf mich sein, es ein zweites Mal ins Final geschafft zu haben. Zudem bleibe ich ruhig, denn ich weiss, Gott steht mir bei.

Angenommen, ich gewinne, dann werde ich als Erstes ...

... meine Mutter und meine Lieben umarmen. Und dann meine Ur-Oma in der Dominikanischen Republik anrufen und ihr sagen, dass ich es geschafft habe.

Das Wettbewerbsthema lautet Kitchen Party. Würde ich selbst eine bei mir zu Hause veranstalten, sähe sie so aus ...

Ich würde meine Freunde einladen und gemeinsam mit ihnen kochen und essen. So wie wir es auch schon gemacht haben.

Koch ist einer der schönsten Berufe, weil ...

... er unendlich kreativ ist und man mit tollen Lebensmitteln experimentieren kann. Es gibt keine Limits.

Mein Lieblingsrezept für das schnelle Zubereiten eines leckeren Gerichts lautet ...

... ein schönes Stück Fleisch oder Fisch, eine Gemüse-Mousseline und frischer Salat mit einem Dressing. Et voilà!

Nach einem anstrengenden Arbeitstag belohne ich mich mit ...

Ich unternehme etwas mit meiner Familie. Und natürlich liebe ich gutes Essen.

Ich knacke im Lotto den Jackpot und gönne mir Folgendes ...

Ein eigenes Restaurant, um mich voll und ganz entfalten zu können.

Motto:

«Impossible is nothing, why not.»



HENRIK HERTEL

25-jährig, Sous-chef

Der Sous-chef im renommierten Hotel Baur au Lac hält seit 2012 dem Zürcher Haus die Treue. Nach der Lehre bei Chocolat Frey wechselte er als Commis ins «Baur au Lac», war Chef saucier und Junior Sous-chef, bevor er unter Maurice Marro zum Sous-chef Hauptküche aufstieg. Nun ist er zum ersten Mal in einem Kochfinal dabei.

Der Einzug in den Final ...

... ist eine grosse Chance, meine Fähigkeiten unter Beweis zu stellen und mich mit anderen Köchen zu messen. Ich freue mich auf die Herausforderung.

Auf das Kochen bereite ich mich vor ...

... indem ich jedes Gericht in die einzelnen Komponenten zerlege und den Geschmack sowie das Zusammenspiel verfeinere. Auch das Zeitmanagement versuche ich bei jedem Probodurchlauf zu perfektionieren.

Mit folgenden Gedanken reise ich am Finaltag nach Baden ...

Ich bin voller Vorfreude, und der Gedanke, dass ich gewinnen will, gibt mir Energie.

Ganz fest die Daumen drücken ...

... Familie, Freunde und Arbeitskollegen. Besonders mein Vater freut sich enorm für mich.

Sollte es während des Finalkochens hektisch werden, dann ...

... bin ich darauf vorbereitet. Mein Zeitplan ist sehr knapp, aber jede Minute ist genauestens geplant und eingeübt. So werde ich den Zeitdruck meistern.

Angenommen, ich gewinne, dann werde ich als Erstes ...

... ordentlich feiern und alle, die mich unterstützt haben, zu einem Festmahl bei mir zu Hause einladen.

Das Wettbewerbsthema lautet Kitchen Party. Würde ich selbst eine bei mir zu Hause veranstalten, sähe sie so aus ...

Ich würde mit engen Arbeitskollegen nur die besten Köstlichkeiten servieren. Eine Auswahl an Magnumflaschen Wein stünde bereit, und eine Whisky-Verkostung dürfte auch nicht fehlen.

Koch ist einer der schönsten Berufe, weil ...

... er kreatives Arbeiten und Handwerkskunst verbindet. Auch die Zusammenarbeit im Team während eines hektischen Service macht den Beruf aus.

Mein Lieblingsrezept für das schnelle Zubereiten eines leckeren Gerichts lautet ...

Ofengemüse. Dafür schneide ich zusammen, was der Kühlschrank an Gemüse hergibt, marinieren alles mit Olivenöl und frischen Gartenkräutern und gare es im Ofen.

Nach einem anstrengenden Arbeitstag belohne ich mich mit ...

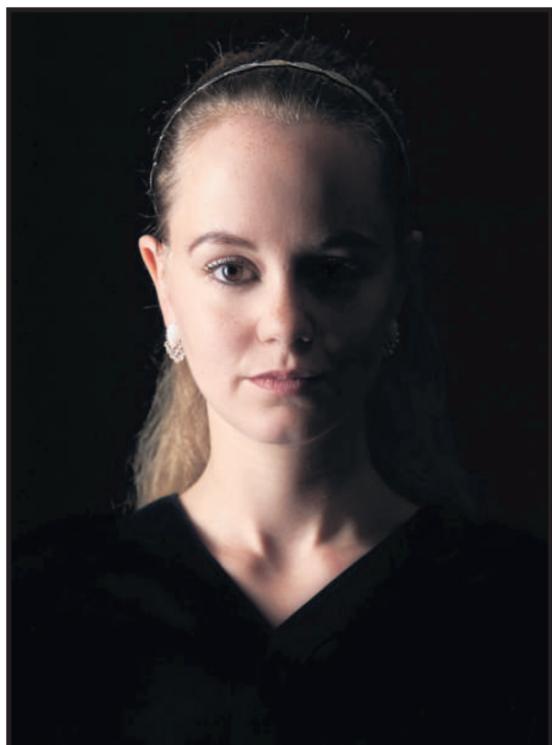
... einem Glas Wein auf dem Balkon. Ich sehe auf den Wald und geniesse die Ruhe.

Ich knacke im Lotto den Jackpot und gönne mir Folgendes ...

Eine kulinarische Weltreise, um in verschiedensten Restaurants zu arbeiten und neue Eindrücke zu gewinnen.

Motto:

«Mit frischen Produkten und Perfektion wohlschmeckende und ansprechende Gerichte kreieren.»



NATHALIE METTRAUX

24-jährig, Chef de partie garde-manger

Das Jungtalent arbeitet seit 2016 als Chef de partie garde-manger im Victoria-Jungfrau Grand Hotel und Spa in Interlaken. Erste Erfahrungen im Beruf sammelte Nathalie Mettraux bei der Migros Aare, ehe sie 2015 als Demi-chef pâtissier ins Hotel Beatus nach Merligen wechselte. Der Finaleinzug ist ihr erster Erfolg im Wettbewerbsgeschehen.

Der Einzug in den Final ...

... ist eine neue und spannende Herausforderung, die ich gerne annehme.

Auf das Kochen bereite ich mich vor ...

... mit fleissigem Üben, Ausprobieren und Kochen der einzelnen Komponenten sowie einigen Probeläufen auf Zeit.

Mit folgenden Gedanken reise ich am Finaltag nach Baden ...

Ich versuche, mein Bestes zu geben, und hoffe, damit die Jury überzeugen zu können. Des Weiteren hoffe ich, dass ich nicht allzu nervös sein werde und alles gut geht.

Ganz fest die Daumen drücken ...

... mir mein Freund, meine Familie und Freunde, mein Chef und natürlich auch meine Arbeitskollegen.

Sollte es während des Finalkochens hektisch werden, dann ...

... bewahre ich einen kühlen Kopf und habe die Situation rasch wieder unter Kontrolle. Und sollte gar nichts mehr helfen, gönne ich mir einen Schluck meines Oberländer Whiskys – und dann klappt das schon.

Angenommen, ich gewinne, dann werde ich als Erstes ...

... mit meiner Familie und meinen Freunden auf den Sieg am Swiss Culinary Cup anstossen und feiern.

Das Wettbewerbsthema lautet Kitchen Party. Würde ich selbst eine bei mir zu Hause veranstalten, sähe sie so aus ...

Ich würde mir ein Thema aussuchen und dazu einige Grundprodukte und Zutaten einkaufen. Zusätzlich darf jeder Gast noch seine Lieblingszutat zum Thema mitbringen. Beim Apéro wird dann das Menü definiert. Alle Gäste, die Lust haben mitzukochen, sind herzlich dazu eingeladen.

Koch ist einer der schönsten Berufe, weil ...

... es immer Neues zu entdecken gibt. Durch Kochen lernt man nicht nur neue Gewürze, Geschmäcke und Düfte kennen, sondern auch neue Länder und Kulturen.

Mein Lieblingsrezept für das schnelle Zubereiten eines leckeren Gerichts lautet ...

Ich habe immer ein paar Zutaten zu Hause, mit denen ich ein schnelles asiatisches oder orientalisches Gericht zubereiten kann.

Nach einem anstrengenden Arbeitstag belohne ich mich mit ...

... einer Tasse Tee auf meiner Couch.

Ich knacke im Lotto den Jackpot und gönne mir Folgendes ...

Ziemlich spiessig, aber eine Reise mit meinem Freund. Meinen Eltern würde ich ebenfalls eine finanzieren. Den Rest anlegen.

Motto:

«Wer immer tut, was er schon kann, bleibt immer das, was er schon ist.» (Henry Ford)



PASQUALE ALTOMONTE

40-jährig, Chef de partie

Der Koch-Autodidakt ist seit 2013 für eine Genfer Privatbank als Chef de partie tätig. Zuvor war er im Traiteur-Geschäft und als Anbieter von Gourmet Street Food selbständig. Im Wettbewerbsbusiness ist Pasquale Altomonte kein Unbekannter. 2016 stand er im Halbfinal vom «Goldenen Koch» und war beim Concorso Pasta dabei.

Der Einzug in den Final ...

... ist für mich eine tolle Leistung und eine grosse Ehre, denn der Wettbewerb ist sowohl unter Köchen als auch in der gesamten Gastronomie angesehen.

Auf das Kochen bereite ich mich vor ...

... indem ich mich ganz auf den Wettbewerb fokussiere, um beim Kochen in der Zeit zu bleiben und natürlich zu gewinnen.

Mit folgenden Gedanken reise ich am Finaltag nach Baden ...

Ich werde mein Bestes geben, um Gerichte zu schicken, die dem anspruchsvollen Wettbewerb würdig sind.

Ganz fest die Daumen drücken ...

... mir meine Frau sowie meine Mutter, mein Bruder und meine Schwestern.

Sollte es während des Finalkochens hektisch werden, dann ...

... ist es zu spät, noch einmal von vorne anzufangen. Ich mache einfach weiter.

Angenommen, ich gewinne, dann werde ich als Erstes ...

... allen danken, die mich unterstützt haben, dass ich überhaupt so weit gekommen bin. Dann werde ich sicher einen Augenblick brauchen, um zu realisieren, was mir eben passiert ist.

Das Wettbewerbsthema lautet Kitchen Party. Würde ich selbst eine bei mir zu Hause veranstalten, sähe sie so aus ...

Jeder dürfte kommen und sollte seinen Spass haben.

Koch ist einer der schönsten Berufe, weil ...

... man mit einem Gericht seine Gefühle ausdrücken und die Geschmacksknospen des Gastes zum Explodieren bringen kann.

Mein Lieblingsrezept für das schnelle Zubereiten eines leckeren Gerichts lautet ...

... ein Teller frische Pasta mit Parmigiano-Reggiano.

Nach einem anstrengenden Arbeitstag belohne ich mich mit ...

... Training in der Turnhalle oder guten Gesprächen und schmiede Pläne mit meiner Frau.

Ich knacke im Lotto den Jackpot und gönne mir Folgendes ...

Wer liebt nicht La Ferrari! Aber ich wollte schon immer einen alten Ford Mustang (Baujahr zwischen 1964 bis 1969). Vielleicht würde ich mir sogar zwei gönnen, einen, um sofort zu fahren, den zweiten, um ihn selber wieder flottzumachen.

Motto:

«Habe Freude an harter Arbeit und begegne Leuten, die dich umgeben, mit Respekt.»



MARCEL SCHORI

23-jährig, Produktionsleiter Pâtisserie

Der gelernte Koch steht derzeit als Produktionsleiter Pâtisserie in den Diensten von Rolf Mürner von Swiss Pastry Design in Rüeggisberg/BE. Sein Kochhandwerk hat er im Landhaus Liebfeld erlernt. Im Restaurant Alpha in Thun hat er erste Erfahrungen gesammelt. 2015 gewann er den Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes».

Der Einzug in den Final ...

... bedeutet für mich, dass ich meine Freude am Kochen ausleben und mich mit anderen messen kann. Es macht mir Spass, Kreationen auszutüfteln. Dass ich mit meinen Ideen den Einzug geschafft habe, freut mich sehr.

Auf das Kochen bereite ich mich vor ...

... indem ich in jeder freien Minute trainiere, um den Ablauf so zu optimieren, dass ich mit dem Zeitmanagement zurechtkomme. Und dass ich meine Kreationen nach allen Regeln der Kunst herstelle und so routiniert werde, dass ich mit Unvorhergesehenem so gut wie möglich umgehen kann.

Mit folgenden Gedanken reise ich am Finaltag nach Baden ...

Ich habe alles unternommen, um perfekt vorbereitet zu sein. Ich gebe mein Bestes und freue mich auf den Wettkampf.

Ganz fest die Daumen drücken ...

... mir meine Familie, Freunde, mein Chef/Coach und alle meine Arbeitskollegen.

Sollte es während des Finalkochens hektisch werden, dann ...

... versuche ich durchzuatmen, mich auf meinen trainierten Ablauf zu besinnen und mit meinem bisher gesammelten Erfahrungsschatz zu improvisieren.

Angenommen, ich gewinne, dann werde

ich als Erstes ...

...einen Freudenschrei ausstossen, meine Supporter informieren und einen feinen Gin geniessen.

Das Wettbewerbsthema lautet Kitchen Party. Würde ich selbst eine bei mir zu Hause veranstalten, sähe sie so aus ...

Ich lade Freunde ein, fülle meinen Getränkevorrat auf und schmeisse den Grill an.

Koch ist einer der schönsten Berufe, weil ...

...es einer der kreativsten der Welt ist, die Welt mir offen steht und ich mir mein Berufsleben mit vielen Herausforderungen ausfüllen kann, wenn ich will.

Mein Lieblingsrezept für das schnelle Zubereiten eines leckeren Gerichts lautet ...

Es gibt so vieles, das ich mag, da kann ich mich gar nicht entscheiden.

Nach einem anstrengenden Arbeitstag belohne ich mich mit ...

...einer Runde auf meinem Lieblings-Vitaparcours oder mit einer Stunde an der Kletterwand.

Ich knacke im Lotto den Jackpot und gönne mir Folgendes ...

... die beste Wurstmaschine, schöne Ferien, ein Kochstudio für Wettbewerbsprobeläufe.

Motto:

«Von nichts kommt nichts.»



THOMAS BISSEGGER

30-jährig, Fachbereichsleiter Küche

Der zweimalige Swiss-Culinary-Cup-Gewinner arbeitet heute als Fachbereichsleiter Küche und Produktion bei der Hotel & Gastro formation in Weggis. Thomas Bissegger kochte unter anderem bei «Chrüter-Oski» in Münchenbuchsee, im «Jasper» in Luzern und im «Pur» in Pfäffikon/SZ. Zuletzt gewann er den Grande Concorso Pasta 2016.

Der Einzug in den Final ...

... bedeutet für mich Erinnerungen an die beiden Finals 2009 und 2010. Ich werde alles tun und mich optimal auf diesen Wettkampf vorbereiten, und natürlich möchte ich ein drittes Mal den Swiss Culinary Cup gewinnen.

Auf das Kochen bereite ich mich vor ...

...mit Training und einer guten Mise en place. Jedes Rezept und jede Komponente muss stimmen und wird geübt, bis alles sitzt.

Mit folgenden Gedanken reise ich am Finaltag nach Baden ...

Habe ich alles eingepackt? Stimmen die Mise-en-place-Arbeiten? Ist der Arbeitsplan vollständig? Habe ich nichts vergessen?

Ganz fest die Daumen drücken ...

...werden meine engsten Freunde und meine Familie. Ohne die grossartige Unterstützung wäre ein solcher Einsatz neben den betrieblichen Herausforderungen nicht zu bewältigen.

Sollte es während des Finalkochens hektisch werden, dann ...

...probiere ich, Ruhe zu bewahren und verlasse mich auf mein Training und meine Erfahrungen. Ein Blick auf meinen Arbeitsplan, ein Schluck Wasser und weiter ...

Angenommen, ich gewinne, dann werde

ich als Erstes ...

...meiner Familie und Freunden danken, denn ohne sie wäre ich heute nicht das, was ich bin und was ich erreicht habe. Sie unterstützen meine Projekte, probieren meine Gerichte und geben mir ein ehrliches Feedback.

Das Wettbewerbsthema lautet Kitchen Party. Würde ich selbst eine bei mir zu Hause veranstalten, sähe sie so aus ...

...«Food & More», Freunde, gutes Essen, Wein und Musik. Wir kochen und lachen zusammen bis spät in die Nacht.

Koch ist einer der schönsten Berufe, weil ...

...er Leidenschaft, Kreativität und das Streben nach Perfektion auf einen Punkt (Teller) bringt.

Mein Lieblingsrezept für das schnelle Zubereiten eines leckeren Gerichts lautet ...

...Tomaten, Avocado, Radieschen aus dem Garten, ein Stück Burrata, frisches Brot.

Nach einem anstrengenden Arbeitstag belohne ich mich mit ...

... einer Zigarre und einem guten Glas Wein.

Ich knacke im Lotto den Jackpot und gönne mir Folgendes ...

... ein eigenes Restaurant, na ja, und das eine oder andere Auto.

Motto:

«Make it nice ...» (Daniel Humm).

«Kochen ist nicht Kunst, sondern Handwerk, Kunst ist es, dieses Handwerk zu beherrschen.»



Deltapark Vitalresort Gwatt am Thunersee

Betrieb von David Richards

Eingebettet in eine 90 000 Quadratmeter grosse Parklandschaft und umgeben von zwei Naturschutzgebieten, ist der «Deltapark» am Thunersee der perfekte Ort, um Kraft zu tanken und den Alltag hinter sich zu lassen. Die Resortanlage wurde nach einer aufwendigen Renovation 2016 neu eröffnet. Die drei deltaförmigen Gebäude am See beherbergen heute den Deltaspa sowie einzelne Gästezimmer. Wellness- und Seminargäste finden in den 106 Zimmern einen zeitgemässen Viersternekomfort. Das Resort verfügt über 13 Konferenz- und Sitzungsräume. Drei Restaurants mit Seeblick sorgen für abwechslungsreiche Kulinarik. Das gesamte Delta-Park-Team drückt Chef saucier David Richards die Daumen.



Swiss Pastry Design Rüeggisberg

Betrieb von Marcel Schori

2008 gründete der ehemalige Koch-Weltmeister Rolf Mürner seine Firma Swiss Pastry Design mit Sitz in Rüeggisberg. Seither steht das Unternehmen mit Pâtisserieshops für Dessertkreationen der Spitzenklasse. Rolf Mürner und sein Team produzieren feinste süsse Kreationen im eigenen Atelier und bauen Dessertbuffets überall in der Schweiz auf. Darüber hinaus agiert Rolf Mürner als Coach, berät Betriebe in Sachen Dessertangebot und gibt Kurse vor Ort. Zusätzlich veranstaltet er individuelle Kurse im heimischen Rüeggisberg. In den vergangenen Jahren bereitete er viele Pâtisserie-Talente auf ihren Einsatz mit Nati-Teams vor. Und natürlich steht er seinem Mitarbeiter und Produktionsleiter Marcel Schori mit Rat und Tat zur Seite.

WELCHER BETRIEB SCHICKT WEN INS RENNEN?

Sie stehen hinter ihren Kandidaten und drücken die Daumen – die Rede ist von den Arbeitgebern, ohne deren Support eine Finalteilnahme unmöglich wäre. Fünf Betriebe stellen sich vor. Jener von Finalist Pasquale Altomonte möchte an dieser Stelle unerwähnt bleiben.



Hotel & Gastro formation, Weggis

Betrieb von Thomas Bissegger

Die Hotel & Gastro Formation Schweiz engagiert sich seit über 90 Jahren für die Aus- und Weiterbildung in Hotellerie und Gastronomie. Die Institution wird von Hotellerie-suisse, Gastrosuisse und der Hotel & Gastro Union getragen, Mitgliedsverbände sind Cafetier Suisse und die Swiss Catering Association. Am Hauptsitz der Hotel & Gastro Formation in Weggis werden unter anderem Blockkurse für Köchinnen und Köche EFZ sowie für Systemgastronomie-fachfrauen und -männer EFZ durchgeführt. Darüber hinaus ist der Standort dank seiner Infrastruktur, Küche und Übernachtungsmöglichkeiten oft gebuchter Ort für Kurse und Seminare. Direktor Max Züst wünscht seinem Mitarbeiter und Finalisten Thomas Bissegger alles Gute.



Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken

Betrieb von Nathalie Mettraux

Zu Füssen von Eiger, Mönch und Jungfrau beginnt die Geschichte 1856 als Pension Victoria. 1899 verbindet ein Mittelbau das «Victoria» mit dem Hotel Jungfrau – das «Victoria-Jungfrau» entstand. Bis heute wird der Charme der Belle Epoque dank funkelnder Goldspiegel, Kristall und Stuck bewahrt. 1991 entstand das Victoria-Jungfrau Spa, später der Kongressbereich. 2002 und 2009 wurde der Spa-Bereich nochmals erweitert und um vielfältige Angebote ergänzt. Heute gehören nebst Spa mit Sauna, Schwimmhalle, Aussen-Solebad, Whirlpools zwei Restaurants, zwei Bars, 22 Konferenz- und Banketträume zum Luxushotel. Kurt Moser und das gesamte Küchenteam sind stolz auf ihre Finalistin Nathalie Mettraux.



Fünfsternehotel Baur au Lac, Zürich

Betrieb von Henrik Hertel

Das Traditionshaus Baur au Lac empfängt seine Gäste aus aller Welt bereits seit 173 Jahren und ist heute noch im Besitz der Gründerfamilie Kracht. Der Ausblick auf den See bis hin zu den Alpen ist sommers wie winters einzigartig. Das Fünfsternehotel verfügt über 119 Zimmer und Suiten, davon 74 Gästezimmer, 27 Junior Suiten und 18 Suiten. Zum Haus gehören vier Restaurants: Das «Pavillon» ist der Anlaufpunkt für gehobene und moderne französische Küche, «Le Hall» überrascht mit Klassikern, im «Rive Gauche» wird «Fine Casual Dining» zelebriert und auf der Rive-Gauche-Terrasse werden trendige Cocktails serviert. Executive Chef ist Maurice Marro, der seinen Schützling Henrik Hertel jederzeit unterstützt.