



Weltmeisterschaft

Sieben Schweizer Teams starten an der Koch-WM

Vom 26. bis 30. November 2022 schaut die Kochwelt nach Luxemburg, Schauplatz des alle vier Jahre stattfindenden Culinary World Cups. Die Schweiz tritt an dieser Koch-Weltmeisterschaft bei allen Team-Wettbewerben an.

18. November 2022

(Medienmitteilung) Mit einem Grossaufgebot reist die Schweiz nächste Woche an den Culinary World Cup nach Luxemburg, meldet die Hotel & Gastro Union. Das Grossherzogtum ist traditioneller Gastgeber der Koch-Weltmeisterschaft. Die Schweiz schickt insgesamt sieben Teams ins Rennen. Neben der Schweizer Kochnationalmannschaft und der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft nehmen das Swiss Armed Forces Culinary Team (Sact – Schweizer Armeeköche), das Swiss SVG-Trophy-Team sowie die Regionalkochkunstequipen des Berner und des Luzerner Cercles sowie die Culinary Creators aus der Ostschweiz teil. Die Mannschaften treten jeweils in vier verschiedenen Disziplinen an.

Schweizer Kochnationalmannschaft Das Aushängeschild des Schweizer Kochverbands koche im Wettbewerb der Nationalmannschaften, an dem erstmals nur die besten 15 Equipen der Welt antreten dürfen, heisst es in der Medienmitteilung der Hotel & Gastro Union. Die Schweizer Kochnati startet am Montag, 28. November, in die WM mit dem Programm «Chefs Table». Dabei bereite die Mannschaft unter anderem Fingerfood, eine kalte Platte, eine vegane Speise, einen Hauptgang, ein Schaustück, ein Dessert sowie Petits Fours für insgesamt zehn Gäste und zwei Juroren zu. Den zweiten Wettbewerb nimmt die Mannschaft am Mittwoch, 30. November, in Angriff. Das Team: - Michael Schneider, Restaurant Krone, Zürich-Altstetten - Guy Estoppey, K2 Swiss Reinsurance Company Ltd., Zürich - Patrick Mumenthaler, Casino Bern, Bern - Manuel Zünd, Hotel Alpengold, Davos/GR - Christian Oliveira, Hotelfachschule Thun, Thun/BE - Raphael Frei, K2 Swiss Reinsurance Company Ltd., Zürich - Marco Kölbener, Hotel Hof Weissbad, Weissbad/AI - Jorge Cardoso, Jorge Cardoso Chocolatier, Fribourg - Pietro Leanza, Hotel Eden Roc, Ascona/TI

Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft Die Nachwuchsauswahl des Schweizer Kochverbands gehört laut Hotel & Gastro Union weltweit zu den Top-Teams und wurde vor vier Jahren Vizeweltmeister. Seinen ersten Auftritt hat die Mannschaft am Samstag, 26. November mit dem «Chefs-Table-Programm». Den zweiten Wettbewerb bestreitet die Mannschaft am Montag, 28. November. Dabei bereiten die Schweizer ein Drei-Gang-Menü für 70 Personen zu. Das Team: - Laura Loosli, Bäckerei-Konditorei-Confiserie Kuhnen, Lenk/BE - Karina Fruman, Kantonsspital Olten, Olten/SO - Stéphanie Zosso, Studentin - Robin Bartels, Restaurant Swiss Mountain, Gonten/AI - Dalila Zambelli, Restaurant Clouds, Zürich - Jan Schmid, Hotel Hof Weissbad, Weissbad/AI - Alexandra Helbling, Casa Caminada, Fürstenuw/GR - Nicole Lüthi, Catering-Kochschule «Roh & Nobel», Rüfenacht/BE

Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT – Schweizer Armeeköche) Die Auswahl der Schweizer Armeeköche gehöre seit Jahren zu den weltbesten Militär-Kochteams, heisst es seitens Hotel & Gastro Union. In Luxemburg startet die Auswahl in der Kategorie «Community Catering and Military Teams», an der insgesamt 15 Mannschaften teilnehmen. Die Aufgabe lautet: Kochen wie für Gäste im Personalrestaurant. Das SACT-Team bereitet am Samstag, 26. November, innert fünf Stunden je 120 Suppen, Salate und Desserts sowie je 40 Hauptgerichte mit Fleisch, Fisch und vegan zu. Das Team: - Sascha Heimann - Simon Grimbichler - Remo Messerli - Severin Seiler - Roman Wohler



Swiss SVG-Trophy-Team Die Mannschaft setzt sich aus erfahrenen Wettbewerbsköchinnen und -köchen vom Spital Linth in Uznach/SG und vom Kantonsspital Luzern zusammen und startet ebenfalls in der Kategorie «Community Catering and Military Teams». Seinen Auftritt in Luxemburg hat das Swiss SVG-Trophy-Team am Dienstag, 29. November. Wie die Armeeköche bereitet die Equipe innert fünf Stunden je 120 Suppen, Salate und Desserts sowie je 40 Hauptgerichte mit Fleisch, Fisch und vegan zu. Das Team: - Frederik Jud, Spital Linth, Uznach/SG - Stefan Baumgartner, Spital Linth, Uznach/SG - Christina Willi, Kantonsspital Luzern - Peter Steiner, Kantonsspital Luzern - Gregor A. Trost, Kantonsspital Luzern - Daniel Z. Gehriger, Kantonsspital Luzern

Regionalteam Cercle des Chefs de Cuisine Berne (CCCB) Der Berner Cercle schickte vor vier Jahren eine Gruppe von Köchen an die WM, die im Wettbewerb der Einzelaussteller antraten und Silber holten. Vor zwei Jahren trat die Equipe an der Olympiade der Köche in Stuttgart im Wettbewerb der Regionalteams an und wurde Sechster. Nun streben die Berner laut Hotel & Gastro Union am Montag, 28. November, mit ihrem Ausstellungstisch Gold und eine vordere Platzierung im Gesamtranking an. Das Team: - Patrick Ammann, Alters- und Pflegeheim Landblick, Beitenwil/BE - Lois Jones, Reussbad Chez Thomas, Luzern - Simon Bärtschi, Bernapark, Stettlen/BE - Patrick Adam, Privatklinik Clenia Schlössli, Oetwil am See/ZH - Wilfried Köster, Privatkoch - Philipp Rufer, Bäckerei Burkhard, Lyss/BE

Regionalteam Culinary Creators Ostschweiz Nach sechsjähriger Abstinenz an internationalen Wettbewerben sendet die Ostschweiz wieder eine Mannschaft an eine Koch-WM. Die Regionalkochkunstequipe nennt sich «Culinary Creators» und präsentiert am Sonntag, 27. November, einen kalten Ausstellungstisch zum Thema Wanderung. Gezeigt werden unter anderem Fingerfood, eine Schauplatte, fünf Fine-Dining-Menüs und Friandises. Das Team: - Urs Koller, Peters Kochschule by Urs Koller, Gossau/SG - Jasmin Angehrn, Hotelfachschule Zürich - Ramona Hollenstein, Berggasthaus Bollenwees, Brülisau/AI - Aurel Manser, Café-Hotel Appenzell, Appenzell/AI - Jasmin Thalmann, Hotel Hof Weissbad, Weissbad/AI

Regionalteam Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL) Die Luzerner Equipe gehört zu grossen Favoriten im Wettbewerb der Regionalkochkunstteams, heisst es in der Mitteilung von Hotel & Gastro Union. Vor vier Jahren wurde sie in Luxemburg Vize-Weltmeister, vor zwei Jahren holte sie in Stuttgart an der Olympiade der Köche den Sieg. Das Thema des Luzerner Ausstellungstischs am Dienstag, 29. November, lautet «Switzerland 365». Gezeigt werden Gerichte aus Schweizer Produkten, mit Ausnahme der Schokoladenzutaten. Das Team: - Marco Steiner, Betagtensiedlung Huwel, Kerns/OW - Alex Limbach, Restaurant Paradies, Baden/AG - Angela Arnold, Speck Genuss AG, Zug - Karin Steiner, Stiftung für Schwerbehinderte, Rathausen/LU - Marco Viceré, Fläckematte AG, Rothenburg/LU - Jonas Schrag, Spitzensportzentrum Oym, Cham/ZG



Web Ansicht



Das Schweizer Kochnationalteam