

Hotel Hof Weissbad
Im Park 1
CH-9057 Weissbad

Tel. +41 71 798 80 80
Fax +41 71 798 80 90
hotel@hofweissbad.ch
www.hofweissbad.ch

Kulinarische Spitzenleistungen an Olympiade der Köche

Erfolgreiche Mitarbeitende des Hotels Hof Weissbad

Vom 2.-7. Februar 2024 fand die IKA Culinary Olympics in Stuttgart statt, bei der Kochteams aus aller Welt um Medaillen kämpften. Dabei waren vier Mitarbeitende des Hotels Hof Weissbad im Appenzel-lerland, die sich überaus erfolgreich präsentierten.

Vize-Olympiatitel für Simone Devittori

Nach einem beeindruckenden Start mit zwei Goldmedaillen in der Disziplin «Restaurant of Nations» sowie dem «Chef's Table» holte sich die Kochnationalmannschaft die Silbermedaille und somit den Vize-Olympiatitel in der Gesamtwertung. Unser 24-jähriger Simone Devittori trug zu diesem Erfolg bei. Nach dem Weltmeistertitel im Jahr 2022 formierte sich die Schweizer Kochnati komplett neu und das Hotel Hof Weissbad stellt mit Simone das einzige Mitglied aus einem Betrieb östlich von Zürich.

Olympia-Sieger Jan Schmid

Jubel gab es auch beim Swiss Armed Forced Culinary Team mit Jan Schmid – sie holen sich die Goldmedaille und den Olympia Titel. Das Team kochte in fünfeinhalb Stunden ein Drei-Gang-Menu für 120 Personen und überzeugte die Jury. Sie sicherten sich sogar den Pokal für die höchste Wertung in der Kategorie «Military Teams». Jan Schmid gewann schon im Jahr 2022 den Weltmeistertitel als Teil der Junioren-Nationalmannschaft sowie den 3. Rang an der Kocholympiade im 2020.

Erfolgreiche Swiss Culinary Creators

Die Swiss Culinary Creators aus der Ostschweiz konnten sich in der Vorrunde über Gold freuen. Mit einem Ausstellungstisch rund um das Thema Schweizer Sportarten erhielten sie viel positives Feedback von der Jury. In der Gesamtwertung der Regionalmannschaften erreichten sie den 4. Platz. Zwei Mitarbeitende vom Hotel Hof Weissbad, Manuela Dörig und Lukas Müller, waren Teil des erfolgreichen Teams. Wie Jan Schmid und Simone Devittori, arbeitet Manuela Dörig als Köchin im 30-köpfigen Küchenteam von Käthi Fässler. Lukas Müller genoss die Ausbildung als Koch, bei der mit 16 Gault Millau, ausgezeichneten Köchin. Nicht nur sie lernten von Käthi Fässler, sondern fast alle Mitglieder der Swiss Culinary Creators wurden in ihrer Karriere vom Hotel Hof Weissbad geprägt.

Wir gratulieren unseren Mitarbeitenden herzlich zu ihren herausragenden Leistungen bei der Kocholympiade und sind stolz auf ihren Erfolg.

hofweissbad

— APPENZEL UND GESUNDHEIT —

Kontakt

Hotel Hof Weissbad

Im Park 1, 9057 Weissbad

Telefon +41 71 798 80 80

hotel@hofweissbad.ch

hofweissbad.ch

Text mit Leerzeichen: 2'312