



EIN SIEG ZUM GEBURTSTAG

Frauenpower am diesjährigen Final um den Swiss Culinary Cup: Stefanie Siegenthaler wird 28 und feiert dies mit dem Titelgewinn. Platz zwei holt sich Michaela Frank, mit 20 Jahren die Jüngste im Kandidatenfeld.

Grenzüberschreitende Rezeptgeschichten waren am diesjährigen Final um den Swiss Culinary Cup gefragt. Und eine der schönsten wusste ein Geburtstagskind zu erzählen: Stefanie Siegenthaler. Die Sous-chefin im Congress Hotel Seepark in Thun feierte vergangenen Freitag ihren 28. Geburtstag und krönte ihn mit dem Sieg am Wettkochen des Schweizer Kochverbands. Ihre Rezeptgeschichte vom amerikanischen Hirsch, der ein Kaninchen aus dem Emmental trifft und der Vermählung von Gurke und Gin las sich nicht nur spannend auf dem Blatt, sondern sie wusste sie auch perfekt nachzukochen.

«Fusion ohne Grenzen» war das Thema des diesjährigen Swiss Culinary Cups, bei dem drei Gerichte eines Flying Dinners zubereitet werden mussten. Dabei galt es, Schweizer Produkte mit Zutaten aus anderen Kulturen und Ländern zu verbinden. Eine schwierige Aufgabe, die am Final in der Küche von Berufsbildung Baden BBB zu bewältigen war. In knapp fünf Stunden kreierten die Finalisten Kompositionen, von denen die Jury beeindruckt war. «In Bezug auf Handwerk und Geschmack der Komponenten war das Niveau sehr hoch», sagte Gregor Zimmermann von der Degustationsjury. Kollege René

Schudel pflichtet ihm bei und meinte, eigentlich sei er ja kein Freund von allzu vielen Komponenten, aber wenn der Geschmack stimmt, drücke er ein Auge zu.

Er tat es, mehr noch: Zusammen mit den Kollegen von der Küchenjury, die Organisation und Arbeitsweise benoteten, krönte er Finalistin Stefanie Siegenthaler zur Siegerin. Die 28-Jährige kreierte aufwendige Gerichte, richtete ihre Teller mit vielen Handgriffen an und war dennoch immer die Erste, die ihre Gänge schickte.

Baden 2016 wird als ein Final in Erinnerung bleiben, in dem Frauenpower dominierte. Denn

nach Stefanie Siegenthaler platzierte sich Michaela Frank, gerade einmal 20-jährig, auf den zweiten Platz. Das Jungtalent, das derzeit unter den Fittichen von Nenad Mlinarevic im Park Hotel Vitznau kocht, verfügt bereits über einige Routine. Vergangenes Jahr stand sie im Gusto-Finale. Zudem ist sie Mitglied der Schweizer Junioren-Kochnati und will mit dem Team an der Olympiade der Köche im Oktober in Erfurt den Titel holen.

Platz drei ging an Jordan Thompson, mit 32 Jahren diesmal der Senior im SCC-Final. Der gebürtige US-Amerikaner versuchte sich bislang noch nie an einem

Kochwettbewerb und gewann an seinem ersten Final auf Anhieb Bronze, unter anderem mit Forelle und mediterranen Gewürzen. Den vierten Platz teilen sich David Richards, Küchenchef aus Bern, und Dimitri Adrian, Sous-chef im Landhaus Liebefeld. Dimitri Adrian stand bereits 2015 im Final des SCC und peilte diesmal den Sieg an. Trost ob des verpassten Ziels ist immerhin der erstmals vergebene und von Electrolux gesponserte Spezialpreis der Degustationsjury für das gelungenste Gericht. Dimitri Adrian erhielt die Auszeichnung für sein Dessert mit Yuzu-Frucht, Schokolade und Joghurt. *JÖRG RUPPELT*

DIE GERICHTE DER FINALISTEN

DIMITRI ADRIAN (Rang 4)

Sous-chef,
Landhaus Liebefeld,
Liebefeld bei Bern



Vorspeise
Konfiertes Felchenfilet
und Unagi-Aal mit
Wakame, Kräutern,
Wasabi und geräucherten
Aal-Tapiokaperlen



Hauptgang
Gebratenes Swiss-
Prime-Entrecôte auf
gerösteter Kastanien-
sauce, Misostock,
glacierte Rüebli, Kefen



Dessert
Variation von der Yuzu,
weisser Schokolade und
Joghurt (Sorbet, Praline,
Crumble, Mousse)

MICHAELA FRANK (Rang 2)

Commis,
Restaurant Focous,
Park Hotel Vitznau



Vorspeise
Pochierter und
gebeizter Saibling,
sautierte Moscardini,
Radieschen mit
Oona-Kaviar N.103



Hauptgang
Wachtelschenkel in
Orangenhonigglasur,
Wachteltasche
mit Cranberrys und
Schmorzwiebel



Dessert
Kondensmilchpraline
mit Apfel und Goji-
beere, Schokoladen-
ganache

STEFANIE SIEGENTHALER (SCC-Siegerin)

Sous-chef, Congress Hotel Seepark,
Thun



Vorspeise
Crevettenkugel, Rindstatar,
Bananenkuchen, Karottenröllchen



Hauptgang
Hirschleber, Kaninchenschenkel,
Randenpüree, Kischen



Dessert
Joghurtkugel mit Brombeeren,
Joghurtkuchen, Gurken-Gin-Sorbet

JORDAN THOMPSON (Rang 3)

Küchenchef,
Restaurant Palavrion,
Zürich



Vorspeise
Forelle vom Zürcher
Oberland, Schweizer
Fenchel, Zitrone
und Koriander



Hauptgang
Alpenlamm,
Rheintaler Ribelmais,
Ziegenkäse,
Peperoni-Ramata



Dessert
Schweizer Himbeeren,
Joghurt,
Grüntee,
Nanaminze

DAVID RICHARDS (Rang 4)

Küchenchef Bern,
derzeit
auf Stellensuche



Vorspeise
Pochiertes Ei,
Chayote, Waldpilze,
Erbsen, Fèves,
Granatapfel



Hauptgang
Schweinsfilet im Chori-
zomantel, Süsskartoffel-
püree, Maniokpüree in
Kartoffel-Cannelloni,
Kartoffelring



Dessert
Maracujasorbet, Scho-
koladenmousse, Mara-
cuja-Gelee, Schokola-
denganche-Praline



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch



STEFANIE SIEGENTHALER

«*DER HAUPTGANG IST MIR GAR NICHT GELUNGEN, DAFÜR ABER DAS DESSERT!*»

HGZ: Herzlichen Glückwunsch zum SCC-Sieg! Gibt es etwas Schöneres, als am Geburtstag einen Kochwettbewerb zu gewinnen?

STEFANIE SIEGENTHALER: Danke. Nein, eigentlich nicht. Ich bin mega happy! Wenn man an einem Wettbewerb teilnimmt, will man ihn natürlich gewinnen.

Haben Sie während des Kochens mit Platz eins gerechnet?

Nein, überhaupt nicht. Der Hauptgang ist mir gar nicht gelungen. Deshalb war ich am Ende doch einermassen überrascht, dass es mit dem Sieg noch geklappt hat.

Äusserlich wirkten Sie während des Wettbewerbs sehr gelassen und ruhig. Wie sah es in Ihnen aus?

Sehr unruhig. Und ich war mega aufgewühlt.

Was gab Ihrer Meinung nach den Ausschlag für den Sieg?

Ich denke, das Dessert ist mir sehr gut gelungen. Dessertzubereitung ist auch eine meiner Stärken.

Sie haben die Süssspeise auf einem Bilderrahmen arrangiert. Demzufolge sind Sie künstlerisch veranlagt?

Auf jeden Fall. Ich liebe die Malerei. Aber der Kochberuf hat ja auch viel mit Kunst zu tun.

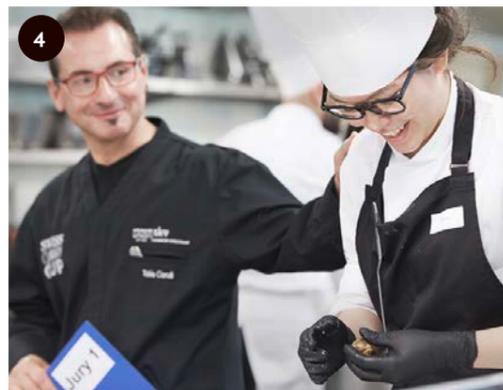
Ihr Chef Florian Bettschen drückte Ihnen am Final die Daumen. Was sagte er zum Sieg?

Dass er sehr stolz auf mich sei. Er unterstützt mich bei allem, was ich mache. Das gilt übrigens nicht nur für mich, sondern für alle im Congress Hotel Seepark in Thun.

Florian Bettschen war Zweiter am Halbfinale des Wettbewerbs «Goldener Koch». Jetzt muss er den Final gewinnen, um Ihnen in nichts nachzustehen, oder?

(lacht) Ich würde es meinen. Natürlich würde ich es ihm von Herzen gönnen, wenn er im März 2017 gewänne. INTERVIEW JÖRG RUPPELT

Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf unserer Website: www.hotellerie-gastronomie.ch



BILDER CHRISTOPH LÄSER

- 1 Stefanie Siegenthaler (links) und Michaela Frank im Gleichklang.
- 2 David Richards beim Pochieren der Eier für seine Vorspeise.
- 3 Dimitri Adrian wird von Tobia Ciarulli, Peter Moser und Thomas Brunner genau beobachtet.
- 4 Aufmunterung vom Jurychef Küche für Michaela Frank.
- 5 Jordan Thompson hochkonzentriert.
- 6 Peter Moser und Doris Vögeli im Zwiegespräch.
- 7 Michaela Frank im Interview.
- 8 skv-Präsident Thomas Nussbaumer überreicht Stefanie Siegenthaler den Siegerpreis von 4000 Franken.
- 9 Robert Speth, René Schudel und Bruno Keist von der Degustationsjury.
- 10 Wer wird gewinnen? Das Publikum wartet in der Trafohalle Baden gespannt auf die Rangverkündigung.
- 11 Werner Schuhmacher gratuliert Jordan Thompson zu dessen Bronze-Rang.
- 12 Auf dem Podest: Michaela Frank (Zweite), Stefanie Siegenthaler (Erste) und Jordan Thompson (Dritter).