Der Kochverband macht's einfacher

SWISS CULINARY CUP 2017

Good News für alle, die am nächsten Swiss Culinary Cup teilnehmen wollen: Alles dreht sich um eine «Kitchen Party», ohne zeitraubendes Rezeptieren und Kalkulieren.

Etwas mehr als zwei Monate sind vergangen, seit Stefanie Siegenthaler in der Trafohalle Baden zur Siegerin des diesjährigen Swiss Culinary Cups gekürt worden ist. Die junge Sous-chefin vom Congress Hotel Seepark in Thun setzte sich in einem spannenden Kochfinal gegen vier Konkurrenten durch. Für die 28-Jährige ging ein Traum in Erfüllung.

Gut fürs Prestige, gut für die weitere Karriere

Einmal den SCC-Siegerpokal in die Höhe stemmen … Wer sich diesen Wunsch erfüllen will, der sollte am kommenden Swiss Culinary Cup 2017 teilnehmen. Warum ausgerechnet der SCC? Zwei Punkte sprechen besonders für ihn: Erstens gehört der Wettbewerb des Schweizer Kochverbands zu den prestigeträchtigsten Wettkämpfen der Schweiz. Und für einige bisherige Sieger wie Rolf Fuchs und Thomas Bissegger war er Sprungbrett zu einer grossen beruflichen Karriere.

Zweitens: Statt wie in den vergangenen Jahren ein Dreigangmenü zu rezeptieren, geht es diesmal nur um zwei Hauptgerichte, die lediglich zu beschreiben sind. Mit dem Vorteil: lange Rezepte und zeitraubende Vorläufe gehören der Vergangenheit an. Nun aber alles der Reihe nach.

Die Aufgabe – zwei Gerichte statt ein komplettes Menü

Diesmal geht es um die persönliche Handschrift einer Köchin oder eines Kochs. Und wo präsentiert sich diese am besten? Richtig: an einer «Kitchen Party». Zu diesem Thema sollen zwei Hauptgänge beschrieben werden. Vorgabe für Gericht eins sind Süsswasserfische und Meeresfrüchte, für Gericht zwei Schlachtfleisch nach Wahl. Für beide Hauptgänge müssen passende Stärkebeilagen, Gemüse und/oder Früchte vorgeschlagen werden. Wie bereits angedeutet: Rezepte und Berechnungen sind nicht nötig.

Wer mitmachen darf

Teilnahmeberechtigt sind gelernte Köchinnen und Köche, die im In- oder Ausland in der Gastronomie tätig sind.

Wo das Anmeldeformular zu finden ist

Alle Informationen und das Anmeldeformular gibt es ab sofort unter *www.swissculinarycup.ch*.

Für sechs Finalisten des Swiss Culinary Cups 2017 heisst es am 27. September wieder: «Ran an den Herd!» CHRISTOPH LÄSER

Der Anmeldeschluss

Einsendeschluss ist der 28. April 2017. Es gilt der Poststempel.

Wer die Dossiers sichtet

Die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbands prüft unter der Leitung von Werner Schuhmacher die Einsendungen und benachrichtigt alle Bewerber im Mai 2017, ob sie es in den Final geschafft haben oder nicht. Alle, die ein vollständiges Dossier einsenden, erhalten ein tolles Geschenk.

Wo das Finalkochen 2017 stattfindet

Das Finalkochen findet am 27. September 2017 in der Schulküche der Berufsfachschule Berufsbildung Baden BBB statt. Die anschliessende Preisverleihung wird in einem festlichen Rahmen in der nur wenige Schritte von der Berufsschule entfernten Trafohalle Baden ausgetragen.

Die Preisgelder

Der Sieger erhält einen Barpreis in Höhe von 4000 Franken sowie einen Siegerpokal. Für den zweiten Platz gibt es 2000 Franken, für den dritten Rang 1500 Franken plus eine Medaille. Die Jury kann einen Spezialpreis für ein überraschendes Gericht vergeben.

Auch der Chef profitiert

Die Betriebe der Finalisten werden in der Hotellerie Gastronomie Zeitung vorgestellt und zum Final eingeladen. (RUP)

ANZEIGE

HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG

ATTRAKTIVE STELLE ZU VERGEBEN?

Hier könnte Ihre Annonce platziert sein! Schalten Sie jetzt Stelleninserate, Ankündigungen für Aus- und Weiterbildung und Immobilienanzeigen in der Hotellerie Gastronomie Zeitung.

Unser Verkaufsteam berät Sie gerne: T 041 418 24 44