

# SWISS CULINARY CUP 2016



Von links: Dimitri Adrian, Stefanie Siegenthaler, Patrick Ayer, Michaela Frank, David Richards und Jordan Thompson. BILDER CHRISTOPH LASER

## WER SCHNAPPT SICH DEN TITEL?

Sechs Finalisten kochen am 26. September um den Swiss Culinary Cup 2016.

Es ist wieder so weit. Der Schweizer Kochverband sucht den besten Koch des Jahres. Und dafür ist alles bereit: eine bestens ausgerüstete Küche mit sechs Posten sowie eine Showbühne für die Siegerehrung. Austragungsort des Finalkochens ist zum dritten Mal die Berufsfachschule Berufsbildung Baden BBB. Die Siegerehrung findet wiederum in der Trafohalle statt, in der rund 150 exklusiv geladene Gäste zu Apéro, Musik und einem Stehdin-

ner erwartet werden. Sechs Kandidaten hat die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbands für das Finalkochen eingeladen. Ihre Aufgabe: innerhalb von viereinhalb Stunden drei Gerichte eines modernen Flying Dinners zum Thema «Fusion ohne Grenzen» zubereiten.

Die drei Gänge, bestehend aus einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert, müssen aus Schweizer Produkten, kombiniert mit

Zutaten aus anderen Kulturen und Ländern bestehen. Wichtig dabei ist: Alle Speisen müssen so angerichtet sein, dass sie stehend und nur mit Löffel und Gabel genossen werden können.

Die Rezepte sind parat. Bis zum Final in zwei Wochen proben die sechs Qualifizierten noch einmal Abläufe und einzelne Komponenten. Der Final verspricht Spannung. Schafft es diesmal eine Frau? Etwa die 27-jäh-

rige Stefanie Siegenthaler vom Hotel Seepark in Thun? Oder das 20-jährige Jungtalent Michaela Frank, im Oktober Olympiateilnehmerin mit der Junioren-Kochnationalmannschaft?

Neben den zwei Köchinnen strebt ein Altbekannter den Titelgewinn an: Dimitri Adrian, 31-jähriger Sous-chef im Landhaus Liebefeld und bereits letztes Jahr im Final um den Swiss Culinary Cup. Einer seiner Konkurrenten ist der 25-jährige Diätkoch

Patrick Ayer aus Münsingen, der in Baden auftrumpfen und sein Können zeigen will. Gute Chancen werden auch dem 32-jährigen gebürtigen US-Amerikaner Jordan Thompson vom «Palavrion» aus Zürich eingeräumt. Oder kommt der Sieger 2016 diesmal aus Bern? Küchenchef David Richards (27) will für Furore sorgen und, so sagt er, TV-Kochstar in seiner Heimat, der Dominikanischen Republik, werden.

JÖRG RUPPELT

PORTRÄTS

### Die sechs Finalisten stellen sich vor

Seite 2

RÜCKBLICK

### So erlebte Elias Koch seinen Sieg 2015

Seite 5

STANDORTE

### Wo das Kochen und die Feier stattfinden

Seite 5



## PATRICK AYER

25-jährig, Diätkoch im Psychiatriezentrum Münsingen

Der Diätkoch aus Fribourg mag es fruchtig mit Mango, Pastinaken und Krustentieren. Zum Hauptgang wählt er verschiedene Fleischkomponenten, zum Dessert eine schweizerisch-brasilianische Variante.

### Mein Betrieb...

... ist das Psychiatriezentrum Münsingen. Mit rund 250 Betten gehört es zu den grössten Kliniken der Schweiz. Unsere Küche produziert 150 Patientenessen und rund 200 Mahlzeiten für das Personalrestaurant.

### Meine wichtigsten Karrierestationen...

... Ich lernte Koch im Restaurant Sauvage in Fribourg, war im Landhaus Liebefeld tätig und Küchenchefwachtmeister während der Rekrutenschule. Meine Ausbildung zum Diätkoch absolvierte ich im Freiburger Spitalnetz.

### Wettbewerbserfahrungen habe ich...

... noch keine.

### Auf den SCC-Final bereite ich mich vor...

... indem ich einzelne Gerichte übe und mehrere Probeläufe absolviere. Mein Betrieb unterstützt mich dabei.

### Schweizer Produkte und Zutaten aus fremden Ländern verbinde ich...

... indem ich indonesisches Curry mit Pastinake und Schweizer Fleisch mit afrikanischen Gewürzen kombiniere.

### Meine Stärken als Koch...

... sind meine Flexibilität und Anpassungsfähigkeit. Ich bin auch stressresistent.

### Am liebsten würde ich einmal kochen...

... Ich koche für jeden gern, der Freude an meinen Kochkünsten hat.

### Das Dämmste, was mir je in der Küche passierte...

... war die Zubereitung eines Risottos, das mir während der Lehrabschlussprüfung misslang. Ich konnte es aber nochmal ansetzen.

### In meiner Kindheit ass ich am liebsten...

... Hörnli mit Tomatensauce und Käse.

### Ganz gut verzichten kann ich...

... auf Leute, die in der Küche nicht im Team arbeiten können.

### In zehn Jahren bin ich...

... Chefkoch mit Fachausweis.

### Motto:

«Ich messe den Erfolg nicht an meinen Siegen, sondern daran, ob ich jedes Jahr besser werde.»



## DIMITRI ADRIAN

31-jährig, Sous-chef im Landhaus Liebefeld bei Bern

Der Finalist von 2015 zeigt diesmal Felchen mit Aal und Wasabi, bereitet Entrecôte mit Kastanien und Miso zu und konzentriert sich zum Abschluss auf Yuzu, Joghurt und weisse Schokolade.

### Mein Betrieb...

... ist das Landhaus Liebefeld mit Gaststube, Rôtisserie und Hotel. In der Rôtisserie pflegen wir die klassische französische Küche mit modernen Elementen.

### Meine wichtigsten Karrierestationen...

... Ich komme aus Deutschland und habe bei der Firma SAP in Walldorf Koch gelernt, danach war ich Commis saucier im «Winzerhof» in Rauenberg. Seit 2009 arbeite ich in der Schweiz, zuerst im Restaurant Du Nord in Bern, seit 2011 nun im Landhaus Liebefeld.

### Wettbewerbserfahrungen habe ich...

... bereits. Ich war im vergangenen Jahr für den SCC-Final qualifiziert.

### Auf den SCC-Final bereite ich mich vor...

... indem ich jeden freien Tag meine Gerichte probe, Gäste einlade und sie nach ihrer Meinung frage.

### Schweizer Produkte und Zutaten aus fremden Ländern verbinde ich...

... indem ich vor allem Schweizer und japanische Elemente in mein Menü einbaue.

### Meine Stärken als Koch...

... sind die Posten Garde-manger und Pâtissier.

### Am liebsten würde ich einmal kochen...

... für die Profis des FC Barcelona.

### Das Dämmste, was mir je in der Küche passierte...

... war, als ich einmal das Fleisch im Ofen vergass.

### In meiner Kindheit ass ich am liebsten...

... Manti, das sind russische Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch und Gemüse.

### Ganz gut verzichten kann ich...

... auf Fenchel und Lakritze.

### In zehn Jahren bin ich...

... Ach, das steht noch in den Sternen!

### Motto:

«Habe immer ein Ziel vor Augen!»



## MICHAELA FRANK

20-jährig, Commis im «Focus», Park Hotel Vitznau

Die Junioren-Nati-Köchin startet mit Saibling, sautierten Moscardini und Kaviar, reicht darauf Wachteln und Röstgemüse und schliesst mit Schokoladencreme und einer ausgefallenen Praline ab.

### Mein Betrieb ...

... ist das «Focus» im Park Hotel Vitznau.

### Meine wichtigsten Karrierestationen ...

... Ich absolvierte meine Lehre im Paul Scherrer Institut in Villigen. Danach ging ich ins Waldhaus Flims, das nun vor einem grossen Wandel steht. Noch bis Dezember werden rund 40 Millionen Franken in umfassende Renovationen investiert. Aus diesem Grund wechselte ich unter anderem zu Nenad Mlinarevic ins Park Hotel Vitznau, wo ich als Commis entremetier tätig bin.

### Wettbewerbserfahrungen habe ich ...

... schon sammeln können. Ich war 2015 beim Gusto-Finale dabei. Seit diesem Jahr bin ich Mitglied der Junioren-Kochnati und reise mit dem Team an die Olympiade in Erfurt.

### Auf den SCC-Final bereite ich mich vor ...

... mit Probeläufen, so oft wie möglich.

### Schweizer Produkte und Zutaten aus fremden Ländern verbinde ich ...

... indem ich die Schweizer mit der asiatischen Küche kombiniere. Ich liebe asiatische Gewürze wie Ingwer und Chili.

### Meine Stärken als Köchin ...

... sind mein Wille und mein Hang zur Perfektion. Ich will meine Finalchance nutzen!

### Am liebsten würde ich einmal kochen ...

... Egal für wen, Hauptsache, er findet meine Küche «huere guet».

### Das Dümme, was mir je in der Küche passierte ...

... Ach, viele Sachen passieren in der Hitze des Gefechts.

### In meiner Kindheit ass ich am liebsten ...

... Herdöpfelreibekekuchen.

### Ganz gut verzichten kann ich ...

... auf Ingwer in Rührei.

### In zehn Jahren bin ich ...

... weiter als heute, habe meinen eigenen Stil entwickelt und wertvolle Berufserfahrungen gesammelt.

### Motto:

«Fantasie ist wichtiger als Wissen, denn Wissen ist begrenzt.»



## DAVID RICHARDS

27-jährig, Küchenchef aus Bern

Der aus der Dominikanischen Republik stammende Koch serviert ein marmoriertes Ei, kündigt dann «Schwein zwischen Karussell und Mosaik» an und krönt sein Menü mit einer Schoggi-Maracuja-Mariage.

### Mein Betrieb ...

... war zuletzt das Restaurant Frohegg in Bern, das auf marktfrische Fleisch-, Fisch- und Vegi-Gerichte setzt.

### Meine wichtigsten Karrierestationen ...

... Ich war zuerst Küchenmitarbeiter und habe erst mit 21 Jahren eine Kochlehre im Grand Hotel Victoria-Jungfrau absolviert. Später war ich unter anderem im Hotel Holiday Inn in Bern, im Grand Hotel Regina in Grindelwald und im Hotel Du Lac in Interlaken.

### Wettbewerbserfahrungen habe ich ...

... bisher zwei. Ich war 2014 im Final von «La Cuisine des Jeunes» und 2015 bei «Marmite Youngster» mit dabei.

### Auf den SCC-Final bereite ich mich vor ...

... indem ich drei bis fünf Probeläufe absolviere. Gute Planung ist alles!

### Schweizer Produkte und Zutaten aus fremden Ländern verbinde ich ...

... zu einem überraschenden Menü, das einem Flying Dinner entspricht und hoffentlich die Jury sehr überzeugt.

### Meine Stärken als Koch ...

... sind Kreativität und die Fähigkeit, immer wieder mit Neuem zu überraschen.

### Am liebsten würde ich einmal kochen ...

... bei mir zu Hause für meinen alten Lehrmeister Manfred Roth.

### Das Dümme, was mir je in der Küche passierte ...

... Ich habe mir mal in den Finger geschnitten und musste ins Spital. Hab es gut überlebt!

### In meiner Kindheit ass ich am liebsten ...

... Kochbanane nach Mutters Art mit Avocado und Salami.

### Ganz gut verzichten kann ich ...

... Ich esse alles!

### In zehn Jahren bin ich ...

... wieder in der Dominikanischen Republik, führe ein Restaurant und bin TV-Kochstar.

### Motto:

«Unmöglich ist nichts, ob beim Kochen oder im Leben.»



## STEFANIE SIEGENTHALER

27-jährig, Sous-chefin im Congress Hotel Seepark, Thun

Die Thuner Chefköchin mit Fachausweis verbindet Krustentiere mit Rindstatar und Karotten, kombiniert Kaninchen mit Randen und Haferknödeln und tischt einen Joghurtkuchen mit Brombeeren auf.

### Mein Betrieb...

... ist das Congress Hotel Seepark in Thun, das grösste Hotel der Stadt. Es ist ein Vier-Sterne-Superior-Haus mit 91 Gästezimmern sowie 17 Seminarräumen. Unser «Das Restaurant» ist mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.

### Meine wichtigsten Karrierestationen...

... waren nach der Kochlehre im Hotel Appenberg in Zäziwil unter anderem das Waldhotel Doldenhorn in Kandersteg, die «Krone» in Sihlbrugg und die «Moospinte» in Münchenbuchsee.

### Wettbewerbserfahrung habe ich...

... eine. Im Final des Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2013 wurde ich Dritte.

### Auf den SCC-Final bereite ich mich...

... intensiv mit meinem Chef Florian Bettchen vor. Vor allem abends trainiere ich viel.

### Schweizer Produkte und Zutaten aus fremden Ländern verbinde ich...

... indem ich unter anderem Rind mit Crevetten und Schweizer Schokolade mit griechischem Joghurt kombiniere.

### Meine Stärken als Köchin...

... sind meine Kreativität, mein Ehrgeiz und dass ich teamorientiert bin.

### Am liebsten würde ich einmal kochen...

... für meine Schwester. Sie geht nicht viel weg, und sie hat sich ein schönes Menü verdient.

### Das Dümme, was mir je in der Küche passierte...

... war während der Lehre. Mir ist ein Rahmbehälter aus der Hand gerutscht, fiel zu Boden und es gab eine Fontäne. Ich war von oben bis unten weiss.

### In meiner Kindheit ass ich am liebsten...

... Nudeln mit Tomatensauce.

### Ganz gut verzichten kann ich...

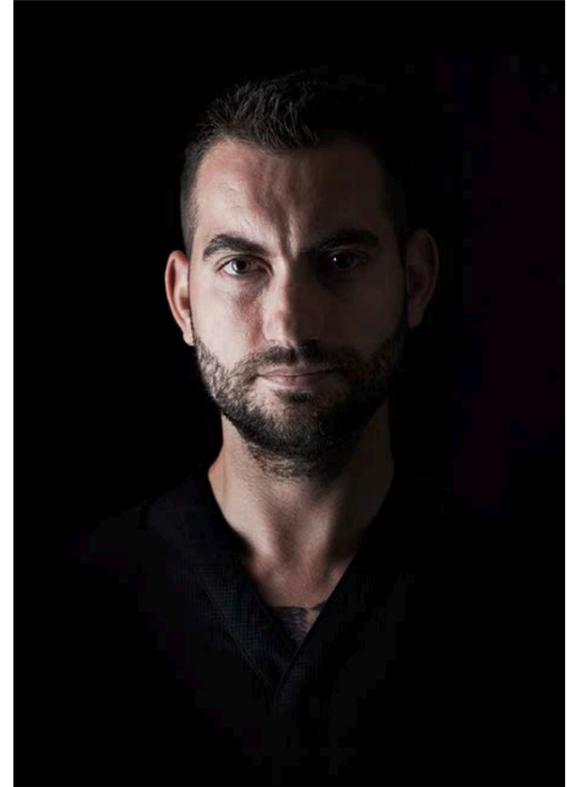
... auf Spinat.

### In zehn Jahren bin ich...

... vielleicht Küchenchefin.

### Motto:

«Wer Arbeit mit Passion verrichtet, arbeitet nicht, sondern lebt.»



## JORDAN THOMPSON

32-jährig, Küchenchef im Restaurant Palavרון, Zürich

Der US-Amerikaner setzt auf Schweizer Fisch, gepaart mit Gemüse und mediterranen Gewürzen. Dazu serviert er Alpenlamm mit Ziegenkäse und Peperonata. Den Abschluss bilden Früchte und Grüntee.

### Mein Betrieb...

... ist ein urbanes Grill-Restaurant, modern, unkompliziert. Fleisch steht bei uns im Mittelpunkt. Unsere Spezialität ist Rindshuftdeckel mit perfekter Garstufe.

### Meine wichtigsten Karrierestationen...

... waren bislang das Restaurant Pur im Kongresshotel Pfäffikon/SZ, Ristorante Al Porto in Lachen/SZ und das Hotel Schwanen in Rapperswil. Die Kochausbildung absolvierte ich im Regionalspital Lachen.

### Wettbewerbserfahrungen habe ich...

... keine, ausser den Prüfungen zum Chefkoch.

### Auf den SCC-Final bereite ich mich...

... in meinem Betrieb zusammen mit dem Junior Sous-chef vor, dazu mache ich daheim Pläne. Probeläufe habe ich insgesamt vier geplant.

### Schweizer Produkte und Zutaten aus fremden Ländern verbinde ich...

... indem ich Top-Produkte wie Forelle und Alpenlamm mit Koriander und Ziegenkäse verwende.

### Meine Stärken als Koch...

... sind Kreativität, das Anrichten und das Spiel mit Produkten.

### Am liebsten würde ich einmal kochen...

... Ich koche immer gerne für meine Familie und Freunde.

### Das Dümme, was mir je in der Küche passierte...

... war Fleisch für 30 Mitarbeiter, das einfach zu wenig durch war.

### In meiner Kindheit ass ich am liebsten...

... alles, was meine Mutter kochte.

### Ganz gut verzichten kann ich...

... auf fertige Convenience-Produkte. Da mach ich mir lieber etwas Einfaches und Frisches daheim.

### In zehn Jahren bin ich...

... hoffentlich selbständig und führe einen Betrieb.

### Motto:

«The only way to do great work is to love what you do.»

## ELIAS KOCH: «SO ERLEBTE ICH MEINEN FINALTAG 2015»

Der SCC-Gewinner des vergangenen Jahres erinnert sich an das Wettkochen in Baden und erzählt, was wohl ausschlaggebend für seinen Sieg war.

**M**it ziemlicher Müdigkeit startete ich in den Tag des SCC-Finals. Dies war mir jedoch selbst zuzuschreiben, denn ich war am Vorabend nicht pünktlich ins Bett gegangen. Nervös war ich nicht, jedoch drehten sich die Gedanken im Kreis, ob ich alles hatte, ob die Mise en place stimmte und ob ich alles eingepackt hatte. Eine Ablenkung war, dass ich mit Freunden ausgehen konnte. Am nächsten Morgen machte ich mich dann früh auf den Weg, da ich noch die Mise en place, welche ich am Vortag vorbereitet hatte, einladen musste. Entspannt, aber müde ging es dann Richtung Baden.

Ich traf fast als Letzter ein, obwohl ich absichtlich genug Zeit einkalkuliert hatte. In Ruhe bereitete ich mich vor, richtete den Posten ein und verstaute die Lebensmittel. Die Anspannung stieg nun langsam an, alle waren ruhig und ein wenig introvertiert.

Nach einem Jurybriefing ging es dann los. Das Kochen selbst verlief wie geplant, einzig beim Schicken des ersten Ganges hatte ich die Anrichtedauer ein wenig unterschätzt und kam deshalb kurz ins Schwitzen. Den Hauptgang konnte ich nach Plan schicken, und beim Dessert gab es ausser den anfänglichen Komplikationen mit den Öfen keine Probleme.

Nun war ich auch neugierig, was die anderen Kandidaten abliefern. Beim Kochen selber konnte ich nicht wirklich sehen, was sonst geschickt wurde. Deshalb war ein kurzer Austausch mit den anderen Finalisten eine gute Abwechslung. Nachdem der Posten aufgeräumt war und ich persönliche Werkzeuge und Teller verstaute hatte, ging es zur Trafohalle in Baden. Zimmer beziehen, kurz hinlegen und danach wieder bereitmachen für die Gala.

Zugegeben, die Gala machte mich nervöser als das Kochen selbst. Beim Kochen wusste ich, was mich erwartete, bei der Siegerehrung wusste ich es nicht. Die Präsentation der eigenen Gerichte auf den iPads war eine geniale Idee. Ich konnte erstmals die Gerichte der anderen Kandidaten bestaunen. Nach einem Apéro ging es dann mit der Moderation und der Rangverkündigung los.

Ich hoffte natürlich auf den Sieg, erwartete ihn aber nicht. Ich wollte eigentlich nur so schnell wie möglich das Resultat erfahren. Umso erfreuter war ich, dass es für den ersten Rang gereicht hatte. Der Rest des Abends verlief für mich sehr schnell. Der Pokal wurde übergeben, Hände geschüttelt und Fotos gemacht. Nach der Gala war es mir recht, den Abend ruhig ausklingen zu lassen.

*Mein Gericht: wenige Komponenten, aber geschmacklich überzeugend*

Ausschlaggebend für meinen Erfolg war wohl, dass ich das gekocht habe, was ich selbst gerne esse. Es war mir nicht wichtig, viele Komponenten mit unterschiedlichen Lebensmitteln und Spezialeffekten auf den Teller zu bringen. Ich wollte ein Gericht mit wenigen Komponenten, das aber geschmacklich überzeugt. Einfache Lebensmittel, vielseitig und nachhaltig auszuschöpfen, das ist in meinen Augen eine grössere Herausforderung, als teure exotische Produkte unüberlegt und plump zu verarbeiten.

*Ab nach Südafrika und Zukunftspläne*

Nach dem SCC-Final standen zuerst anspruchsvolle Arbeitstage in meinem Betrieb, dem «Patoro la Cocina» in Olten, an. Im Januar dieses Jahres ging es dann für vier Monate nach Südafrika. In Kapstadt Englisch lernen und die kulinarisch sehr spannende Stadt geniessen, waren für mich Tagesprogramm. Danach ging ich auf einen Road Trip und fuhr nahezu 5000 Kilometer an der Küste Südafrikas entlang Richtung Osten und erkundete das Inland von Südafrika.

Nach dieser eindrucksvollen Zeit kehrte ich wieder in die Schweiz zurück und arbeite nun seit Anfang Sommer als Chef de partie/Pâtissier und Garde-manger im Restaurant Metropole in Zürich.

Pläne habe ich natürlich auch. Als nächstes Ziel habe ich mir eine weiterführende Schulung gesetzt. Und der Weg in die Selbstständigkeit bleibt bei mir im Hinterkopf stetig präsent. Aber Konkreteres wird die Zukunft zeigen.



Perfekt für einen Wettbewerb eingerichtet: die Küche von Berufsbildung Baden.



Ideal für eine coole Siegerehrung mit Party: die Trafohalle Baden.

## DER TAG IN BADEN: ERST DIE ARBEIT, DANN DAS VERGNÜGEN

In viereinhalb Stunden bereiten die sechs Kandidaten ihr Flying-Dinner-Menü zu. Wer gewinnt, erfahren sie am Abend des Finaltags in der Trafohalle.

**M**it der Stadt Baden hat der Schweizer Kochverband einen attraktiven Standort für die Austragung des renommierten Swiss Culinary Cups gefunden. Bereits zum dritten Mal findet das Kochen der sechs Finalisten in der Schulungsküche von Berufsbildung Baden BBB statt. Dabei finden die Köchinnen und Köche grosszügige Posten mit modernsten Geräten und Apparaten vor.

Nach dem Wettbewerb wechseln die Finalisten in die Trafohalle Baden, die nur wenige Schritte von der Berufsschule entfernt ist. Dort, wo vor mehr als 100 Jahren noch Transformatoren und Spannungsumwandler gefertigt wurden, finden heute modern inszenierte Events statt. Der Industriecharme von einst ist in den bis 15 Meter hohen Räumen immer noch spürbar.

Der Galaabend des SCC-Finaltags beginnt in der Trafohalle mit einem Apéro, dann folgt die mit Spannung erwartete Siegerehrung mit Musik und Stehdinner.

### ABLAUF AM FREITAG, 30. SEPTEMBER 2016

8.00 Uhr	Eintreffen der sechs Finalisten in der Küche von Berufsbildung Baden, Bezug des Arbeitsplatzes
9.00 Uhr	Begrüssung und Informationen
9.15 Uhr	Beginn der Arbeit von Gruppe 1
9.30 Uhr	Beginn der Arbeit von Gruppe 2
12.45 Uhr	Vorspeise schicken (Gruppe 1)
13.00 Uhr	Vorspeise schicken (Gruppe 2)
13.15 Uhr	Hauptgang schicken (Gruppe 1)
13.30 Uhr	Hauptgang schicken (Gruppe 2)
13.45 Uhr	Dessert schicken (Gruppe 1)
14.00 Uhr	Dessert schicken (Gruppe 2)
18.00 Uhr	Beginn der Siegerehrung in der Trafohalle Baden



Elias Koch, Gewinner des Swiss Culinary Cups 2015.

## GEWINNEN SIE EINE SIGNIERTE CD VON ELIANE

Pop-Sängerin Eliane Müller ist «das grösste Schweizer Talent 2012». Sie verkaufte bisher 60 000 Alben. An der SCC-Gala ist sie Stargast.

**Und so können Sie eine von fünf handsignierten CDs gewinnen:**

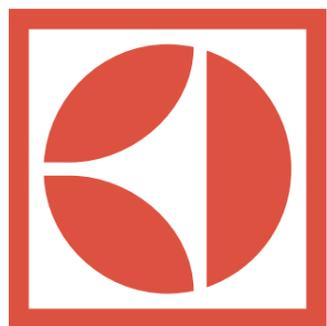
Beantworten Sie folgende Frage: In welcher Stadt findet der diesjährige Final um den Swiss Culinary Cup statt?

Wenn Sie die Antwort kennen, schicken Sie uns ein E-Mail mit dem Kennwort Swiss Culinary Cup und Ihre Lösung an: [dina.bucher@hotelgastrounion.ch](mailto:dina.bucher@hotelgastrounion.ch)

Teilnahmeschluss ist der 30. September 2016. Die Gewinner werden vom Schweizer Kochverband persönlich kontaktiert. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



ANZEIGE



# Kochkunst trifft KüchenMeister

unterstützt von Electrolux Professional



**thermaline**

**SWISS  
CULINARY  
NATIONAL  
TEAM**

HOTEL & GASTRO  
UNION | skv  
SCHWEIZER KOCHVERBAND

Als offizieller Hauptsponsor der Schweizer Kochnationalmannschaften sind wir stolz, unsere Teams auch 2016 auf ihrem Weg zu weiteren, internationalen Erfolgen zu begleiten.

Electrolux Professional AG  
Allmendstrasse 28 · CH - 6210 Sursee  
Telefon +41 41 926 81 81  
Telefax +41 41 926 81 80  
[professional@electrolux.ch](mailto:professional@electrolux.ch)  
[www.professional.electrolux.ch](http://www.professional.electrolux.ch)

**Electrolux**