

## ELIAS KOCH

### «MEINE TIPPS FÜR DIE SCC-BEWERBUNG»

Der Gewinner des Swiss Culinary Cups 2015 über die Dossierzusammenstellung, die Rezepte und die richtige Wahl des Geschirrs.

HGZ: **Elias Koch, was kommt Ihnen als erstes in den Sinn, wenn Sie an das letztjährige Finale zurückdenken?**

ELIAS KOCH: Toller Kochwettbewerb und natürlich, dass dieser Tag für mich unvergesslich bleibt.

**Wie war das Echo in Ihrem Betrieb und Ihrem Freundeskreis?**

Das Echo war absolut toll! Das Menü wurde im Betrieb ins Angebot genommen, und ich konnte noch viele Gäste mit dem Menü verwöhnen. Ich habe schon ein positives Feedback aus dem Freundeskreis und von Gästen erwartet, war aber selber über den Umfang und die Reichweite überrascht.



«Ich kann den SCC-Wettbewerb nur weiterempfehlen.» CHRISTOPH LÄSER

reichte Rezept auch wirklich 1:1 in der Praxis umsetzbar ist.

**Und was darf man hinsichtlich der Rezeptidee keineswegs unterschätzen?**

Der Geschmack sollte an erster Stelle stehen. Die Optik ist sehr wichtig, aber ohne Geschmack ist das schönste Gericht wertlos. Die Dauer des Finalkochens von fünf Stunden sollte man auch nicht unterschätzen.

**Wie wichtig sind die Präsentation und das Geschirr?**

Das Geschirr ist die Abrundung für ein Gericht. Hat aus meiner Sicht jedoch nicht die erste Priorität. Wenn man erst einmal ein Konzept und ein Gericht hat, kann das Geschirr nach SCC-Vorgabe angepasst und abgestimmt werden. Ich hatte das Glück, dass ich mein Gericht zusammen mit der Firma Gastroimpuls perfekt mit dem Geschirr abstimmen konnte.

«Die Optik ist wichtig, aber ohne Geschmack ist das schönste Gericht wertlos.»

**Thema ist dieses Jahr «Fusion ohne Grenzen», also die Verbindung von Schweizer Produkten mit exotischen Zutaten. Wie würden Sie das Thema angehen?**

Ich würde nur Produkte verwenden, bei welchen ich selber zu 100 Prozent dahinterstehe. Generell muss jeder selber wissen, wie er das Thema angeht und wie viel er investieren möchte. Es ist aber von Vorteil, wenn man das Dossier nicht erst am letzten Tag einreicht und genügend Zeit hat, um sein Konzept zu überdenken.

**Letzte Frage: Schauen Sie am Finale im Herbst vorbei?**

Natürlich lasse ich mir das nicht entgehen. INTERVIEW: JÖRG RUPPELT



Mehr Informationen unter:  
[www.swissculinarycup.ch](http://www.swissculinarycup.ch)

Zitat der Woche

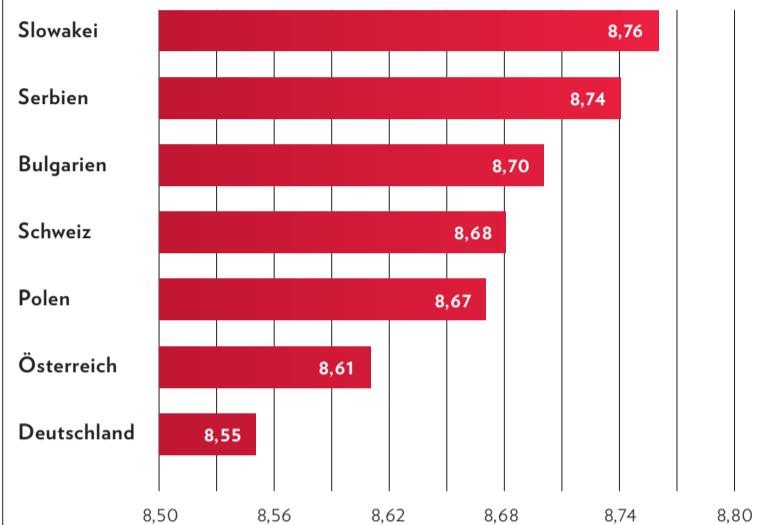
«Ein Zusammenhang zwischen den Attentaten von Paris und dem Rückgang von asiatischen Touristen ist tatsächlich zu vermuten.»

JÜRGEN STETTLER,  
HOCHSCHULE LUZERN

## FREUNDLICHER ALS ÖSTERREICHER

Freundlichkeit und Kompetenz des Hotelpersonals\* im März 2016

(in Punkten, Bestwert 10,00)



\*Übernachtungsgäste bewerten das über [www.hotel.de](http://www.hotel.de) gebuchte Hotel nach ihrer Abreise anhand eines Punktsystems (0 bis 10). Unter anderem werden auch Freundlichkeit und Kompetenz des Personals beurteilt. An der Bewertung nahmen rund zwei Millionen Gäste teil.

Quelle: hotel.de

## SwissSkills 2016: Gesucht werden neue Schweizer Meister

Junge Berufsleute, die Schweizer Meister oder Meisterin werden wollen, sollten sich sputen. Die SwissSkills-Anmeldefrist läuft am 31. März ab.

«And the Winner is...», wer hat nicht schon einmal davon geträumt, dass nun sein Name genannt wird? Wie das wohl ist, wenn man unter dem tosenden Applaus des Publikums einen Preis entgegennehmen darf als Beste/Bester seines Berufs?

Tanja Huwiler, David Füger und Steven Duss kennen dieses Gefühl sehr gut. Die drei haben sich 2014 an der Berufsmeisterschaft SwissSkills die Schweizer Meistertitel in Hauswirtschaft, Restauration und Küche geholt. Im Jahr darauf durften sie die Schweiz an den WorldSkills in São Paulo, Brasilien, vertreten.

Zeigen, was man kann

Junge Berufsleute, die in die Fussstapfen der amtierenden Schweizer Meister treten und sich mit Kollegen messen wollen, können sich noch bis 31. März für die Berufsmeisterschaft 2016 anmelden.

Die Gastronomie ist an den SwissSkills mit den Disziplinen Hauswirtschaft, Restauration und Küche vertreten. Für Teilnehmende in Restauration und Küche beträgt das Höchstalter 21 Jahre, jene in der Hauswirtschaft dürfen maximal 23 Jahre alt sein. Die Kandidaten müssen die Grundbildung mit EFZ abgeschlossen haben oder Lernende sein, die von einer Fachperson empfohlen werden.



Die Meisterschaft findet vom 23. bis 26. Oktober 2016 in Luzern statt. ZVG

Das Anmeldeformular, das Reglement sowie die ZAGG-Broschüre Schweizer Meisterschaften können auf der Internetseite der Hotel & Gastroformation unter der Rubrik Berufsmeisterschaften heruntergeladen werden. Ausgetragen werden die Meisterschaften an der Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie ZAGG. Diese findet vom 23. bis 26. Oktober 2016 in Luzern statt.

Während vier Tagen werden an der ZAGG rund 30 000 Besucher erwartet. Die SwissSkills-Kandidaten haben also reichlich Gelegenheit, sich und ihr Können

einem breiten, interessierten Publikum zu präsentieren.

Zu ihrer Unterstützung können die Teilnehmenden übrigens einen Coach an die Schweizer Meisterschaften mitnehmen. Dieser darf sie vor und nach dem Wettbewerb sowie in den Pausen beraten und unterstützen, aber nicht selber Hand anlegen.

Der oder die Beste des jeweiligen Berufs trägt nach dem Sieg nicht nur den Schweizer-Meister-Titel, sondern ist auch für die WorldSkills 2017 nominiert. Diese werden vom 15.–18. Oktober 2017 in Abu Dhabi, Vereinigte Arabische Emirate, stattfinden. (RIF)



Mehr Informationen unter:  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)  
[www.swiss-skills.ch](http://www.swiss-skills.ch)