

Medienmitteilung

Niklas Schneider gewinnt den Swiss Culinary Cup 2020.

Luzern, 15. Oktober 2020- **Niklas Schneider holt sich den Titel am diesjährigen Wettkochen des Schweizer Kochverbands in der Berufsfachschule Baden.**

Nicht zuletzt dank seiner Wettbewerbserfahrung konnte Niklas Schneider (25) die Jury des Swiss Culinary Cups 2020 von sich überzeugen. Erst im Februar trat der Sous-Chef von Ale Mordasini (Hotel Krone, Regensberg/ZH) mit der Schweizer Kochnationalmannschaft an der Olympiade der Köche in Stuttgart an.

Die weiteren Podestplätze belegten Noah Bachofen, Sous-Chef bei Dominik Hartmann im Restaurant Magdalena in Rickenbach/SZ (2. Platz) und Ivan Capo, Chef der partie bei Heiko Nieder im «The Restaurant» im Dolder Grand Hotel in Zürich (3. Platz).

Den gemeinsamen vierten Platz belegten Ambar Dominguez (Restaurant Mille Sens Bern), Nicolas Boventi (Hotelfachschule Genf) und Benjamin Anderegg (Restaurant Igniv by Andreas Caminada, Grand Resort Bad Ragaz).

Traditionsreiche Wettbewerbsgerichte

Vor der Siegerehrung galt es für die sechs Finalisten, während knapp vier Stunden in der Berufsschule Baden ein Hauptgericht sowie ein Dessert zuzubereiten. Der diesjährige Wettbewerb stand ganz im Zeichen des 100-Jahr-Jubiläums des Schweizer Kochverbands. Das Motto lautete «Zukunft dank Tradition», entsprechend orientierten sich die zur Auswahl stehenden Wettbewerbsgerichte an den Zutaten klassischer Gerichte. Gewinner Niklas Schneider fand das Thema inspirierend, weil er gerne alte Klassiker neu interpretiert und es spannend findet sich mit dem Ursprung der Küche zu befassen. Seine Siegerkreationen: Lammrücken am Knochen gegart und mit Kräutern eingepinselt, begleitet von einem kräftigen Pilzjus. Dazu konfierte Cherrytomate im Knuspertartelette sowie sautierten Mini-lattich gefüllt mit Duxelles und geräucherter Kartoffelcreme. Zum Dessert schickte Schneider eine Vanilleglace-Nocke gefüllt mit Birnen-Veilchen-Kompott und Schokoladensauce, einen in Veilchen-Vanille-Sud pochierten Birnenschnitt sowie Schokoladencreme Grand cru und Birnensud mit Vanille-Öl.




Namhafte Jury

Beurteilt wurden die Gerichte von der hochkarätigen Jury unter Jurypräsident Werner Schuhmacher. Jurymitglieder waren unter anderen Patrick Mahler (Restaurant Focus, Vitznau), Jeroen Achtien (Restaurant Sens, Vitznau), Stefan Beer (Victoria Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken), Käthi Fässler (Hotel Hof Weissbad) und David Wälti (Casino, Bern).

Offizielles Finalisten-Bilder Swiss Culinary Cup 2020

Download: <https://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/>

Benutzername: media / Passwort: media

	
<p>Sieger SCC 2020, Niklas Schneider</p>	<p>Podestplätze v.l.n.r. 2. Platz Noah Bachofen, 1. Platz Niklas Schneider, 3. Ivan Capo</p>
	
<p>Siegerteller Lammrücken «Richelieu» von Niklas Schneider</p>	<p>Siegerteller Süßspeise «Poire belle Hélène» von Niklas Schneider</p>
	
<p>Die Jury des Swiss Culinary Cup 2020</p>	<p>Gruppenbild Finalisten v.l.n.r. Ambar M. Dominguez, Noah Bachofen, Niklas Schneider, Ivan Capo, Nicolas Boventi, Benjamin Anderegg</p>

Weitere Auskünfte:

Noemi Stalder
Projektleiterin Swiss Culinary Cup
041 418 22 64
noemi.stalder@hotelgastrounion.ch

Roger Lütolf
Pressesprecher
041 418 22 44 / 078 752 77 59
roger.luetolf@hotelgastrounion.ch

Hintergrundinformationen

Der Swiss Culinary Cup

Der Swiss Culinary Cup ist einer der renommiertesten Kochwettbewerbe der Schweiz und wird 2020 zum 25. Mal durch den Schweizer Kochverband veranstaltet. Er bietet jährlich die perfekte Bühne für Köche, die ihr Talent unter Beweis stellen wollen. Die Finalisten kochen zwei Gerichte zu einem definierten Thema Thema oder mit vorgegebenen Lebensmitteln. Eine prominente Fachjury bewertet sowohl die Arbeitsweise, als auch die Präsentation und den Geschmack. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird das neue Gesicht des Schweizer Kochverbands.

Die Hotel & Gastro Union mit dem Schweizer Kochverband

Die Hotel & Gastro Union ist die Branchenorganisation für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Schweizer Gastgewerbe und der Bäckerei-Konditor-Confiseur-Branche. Sie setzt sich aktiv für Netzwerk-Bildung-Sicherheit ein. Ihr oberstes Ziel ist es, den Stellenwert ihrer Berufe zu fördern. Der Verband mit seinen knapp 22.000 Mitgliedern besteht aus fünf nationalen Berufsverbänden, dem Hotellerie Gastronomie Verlag, der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL sowie dem Art Deco Hotel Montana in Luzern. Die Hotel & Gastro Union ist Trägerorganisation der Hotel & Gastro *formation*, der paritätischen Berufsbildungsinstitution im Gastgewerbe. Präsidentin ist Esther Lüscher, Geschäftsleiter ist Urs Masshardt.