Luzern, den 10. Januar 2018 HGZ № 1 Aspekte 19

Start für den Swiss Culinary Cup 2018





Impressionen vom letztjährigen Finalkochen, das Thomas Bissegger (links) für sich entschied. Und dies nach 2009 und 2010 zum dritten Mal! BILDER CHRISTOPH LÄSER

«Kochen im Wandel» lautet das Motto des Wettstreits des Schweizer Kochverbands. Noch bis zum 23. April kann man sich anmelden.

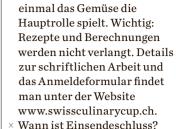
Raus aus dem Küchenalltag und hinein ins Wettbewerbsvergnü-

gen! Der Swiss Culinary Cup gehört seit vielen Jahren zu den anspruchsvollsten, aber auch renommiertesten Kochwettbewerben. Organisiert vom Schweizer Kochverband bietet er Talenten die perfekte Plattform, sich mit Berufskollegen zu messen und in der Branche auf sich aufmerksam zu machen. Einige der bekanntesten Köchinnen und Köche der Schweiz haben mit der Teilnahme am Swiss Culinary Cup ihre Berufskarriere national und international lanciert. Darunter Manfred Roth, Stefan Beer, Rolf Fuchs, Ale Mordasini, Stefanie Siegenthaler und Thomas Bissegger.

Dieses Jahr lautet das Motto des Wettbewerbs «Kochen im Wandel». Gefragt sind kulinarische Ideen, die in schriftlicher Form eingereicht werden müssen. Im Fall einer Nominierung für das Finalkochen im Herbst gilt es, damit in der Küchenpraxis die Jury zu überzeugen. Und das sind die wichtigsten Informationen zum Swiss Culinary Cup 2018:

- Wer kann mitmachen? Teilnahmeberechtigt sind gelernte Köche/Küchenangestellte oder Personen, die im In- oder Ausland aktiv in der Gastronomie tätig sind.
- Was wird verlangt? Zunächst einmal ein Dossier, in dem zum Thema «Kochen im Wandel» zwei Hauptgänge beschrieben werden. Gericht eins sollte eine eigene Schweizer Spezialität in Szene setzen. Bei Gericht zwei





Wann ist Einsendeschluss? Das ist der 23. April 2018 (Poststempel).

wird eine ovo-lacto-vegetabile

Hauptspeise verlangt, in der für

- Wann gibt die Jury die sechs Finalisten bekannt? Im Laufe des Monats Mai werden alle Einsender schriftlich benachrichtigt, ob es mit dem Finaleinzug geklappt hat oder nicht.
- Wo und wann ist der Final?
- × Am 26. September 2018 findet das Finalkochen in der Schulküche der Berufsfachschule Baden statt. Anschliessend sind alle Teilnehmer und ihre Fans zur Siegerehrung in die Trafohalle Baden geladen.
- Was gibt es zu gewinnen? Der Sieger erhält 4000 Franken, der Zweitplatzierte 2000 und der Drittplatzierte 1500 Franken. Die Jury kann ausserdem einen Spezialpreis für ein besonders überraschendes und zukunftsweisendes Gericht vergeben. Unter allen Einsendern wird zudem ein hochwertiges Messer der Firma Ceco verlost.
- Wer gibt Tipps für die Vorbereitung? Mitglieder des Schweizer Kochverbands haben die Möglichkeit, sich ein einmaliges Feedback zu ihrem Dossier von einem Kochkunstprofi einzuholen. Dazu das Dossier einfach an scc@kochverband.ch mailen. JÖRG RUPPELT



in Zitronen- und Pfirsichgeschmack sowie auf 0.5L und 1.5L PET in Limetten-Minz- und Himbeergeschmack. Vertrieb durch Nestlé Waters Schweiz AG