

Schweizer holten Silber am «Couvert d'Or»

Fabian Müller und Judith Merz gewannen am deutschen Servicewettbewerb Couvert d'Or je eine Silbermedaille. Daniela Salvisberg-Jaun amtierte als Fachjurorin.

Im Rahmen der Intergastra in Stuttgart fand der Servicefachwettbewerb Couvert d'Or statt. Unter den 45 Teams befanden sich zwei aus der Schweiz. Es waren dies Fabian Müller, Gewinner der Junior-Servicemeisterschaft 2017, sowie Judith Merz, Kandidatin Servicemeisterschaft 2017 und Gewinnerin in der Kategorie «Schönster Tisch». Die beiden Mitglieder des Berufsverbandes Restauration bvr arbeiteten jeweils im Team mit einem Berufskollegen oder einer -kollegin.

Sehr aufwendig dekoriert

Die Teams hatten 90 Minuten Zeit, um einen Tisch für vier Personen einzudecken und themenbezogen zu dekorieren. Sie bestimmten das Menü mit fünf Gängen sowie die dazu passenden Getränke und wiesen diese auf Menükarten aus. Danach hatten sie fünf Minuten Zeit, um das Thema zu erklären. Die Themen der Schweizer Tische lauteten «Bella Italia» und «Die



Daniela Salvisberg-Jaun ist Mitglied des Berufsverbandes Restauration. zvg

Fünf-Seen-Region». Dank ihrer exakten und hygienischen Arbeitsweise gewannen beide Teams Silbermedaillen.

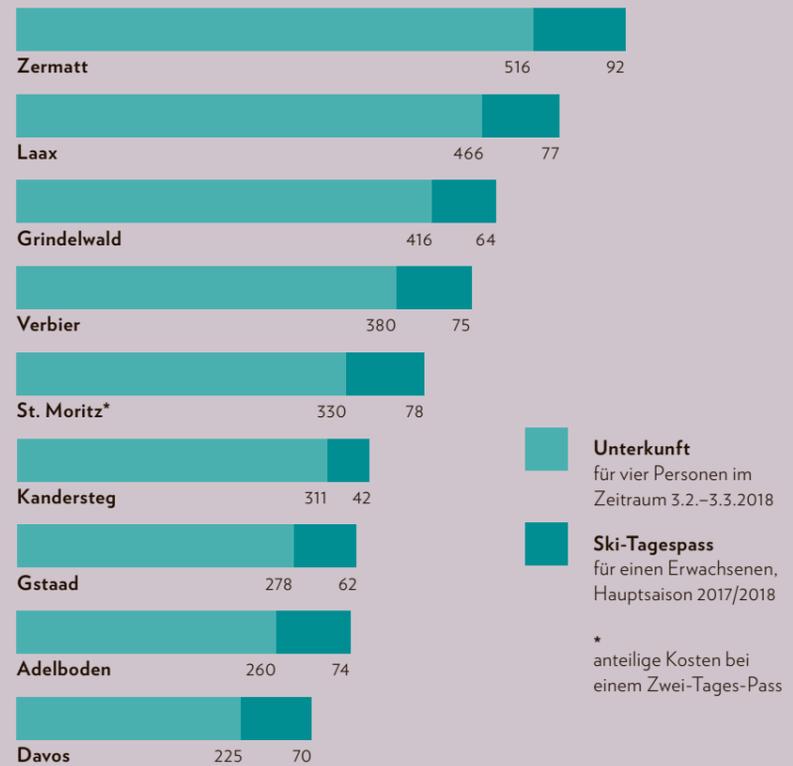
Zum ersten Mal bewertete mit Daniela Salvisberg-Jaun eine Schweizerin als Gastjurorin die Teilnehmer. «Die Tische waren sehr aufwendig dekoriert», erläuterte sie beeindruckt. Themen wie «Alice im Wunderland» oder «100-Jahr-Jubiläum Rostock» wurden aufgenommen. Die Servicefachfrau zeigte sich begeistert von ihrem sechstägigen Einsatz in Stuttgart: «Es war zwar streng, aber auch sehr interessant zu sehen, wie im Nachbarland gearbeitet wird.»

SARAH SIDLER

SKIFAHREN IST IN ZERMATT AM TEUERSTEN

Durchschnittliche Kosten pro Tag in ausgewählten Skiorten in der Schweiz

(in Schweizer Franken)



Quelle: HomeToGo, Statista

THOMAS BISSEGGGER «AM SWISS CULINARY CUP AUF SICH AUFMERKSAM MACHEN»

Schon mal daran gedacht, am Swiss Culinary Cup (SCC) teilzunehmen? Der dreimalige Sieger Thomas Bissegger gibt Tipps, wie man das diesjährige Thema angehen könnte.

HGZ: **Thomas Bissegger, was kommt Ihnen heute noch in den Sinn, wenn Sie an den SCC-Sieg 2017 zurückdenken?**
THOMAS BISSEGGGER: Der Moment auf der Bühne, als ich den Pokal in meinen Händen halten konnte. Das war für mich ein unbeschreibliches Gefühl. In den Sinn kommen mir natürlich auch die vielen Trainingsstunden und Vorbereitungen, die es dafür brauchte.

Sie haben den Cup zum dritten Mal gewonnen, welcher Final war für Sie der schwierigste?
Sicher der vergangene Final 2017. Die beiden letzten Erfolge liegen schon ein paar Jahre zurück, 2009 und 2010. Mir war bewusst, dass die Konkurrenz gross ist und alle dasselbe Ziel haben. Meine und die Erwartungen meiner Familie und Freunde waren natürlich dementsprechend sehr hoch.

Welches Feedback bekamen Sie nach dem Sieg 2017?

Ein sehr gutes. Das Fischgericht, das Ceviche und das Thema seien gut und kreativ umgesetzt worden. Zudem hat mich der grosse Vorsprung zum Zweitplatzierten sehr gefreut. Das zeigt auch, dass ich alles richtig gemacht habe.

Es gibt derzeit so viele Wettbewerbe, warum sollte man beim SCC mitmachen?

Der SCC ist eine Möglichkeit, um auf sich aufmerksam zu machen und der Schweizer Gastronomie zu zeigen, was man draufhat. Er verbindet Berufsstolz mit Leidenschaft, und er lässt die eine oder andere Chance offen, sich im Wettbewerbsgeschehen noch mehr zu beweisen.

Das Motto lautet dieses Jahr «Kochen im Wandel». Dabei soll bei Gericht eine eigene Schweizer Spezialität in Szene gesetzt werden. Wie würden Sie das umsetzen?

Eine ideale Vorbereitung wäre eine kleine Reise in die Vergangenheit. Gibt es eine Schweizer Spezialität, welche meine Familie gekocht hat oder immer noch kocht? Ein Gericht, das ich nicht mehr vergessen kann? Wie interpretiere ich einen Klassiker neu?

Swiss Culinary Cup 2018

Der Kochwettbewerb des Schweizer Kochverbands steht dieses Jahr unter dem Motto «Kochen im Wandel». Gefragt sind kulinarische Ideen, die sowohl in schriftlicher Form als auch – im Fall einer Nominierung für das Finalkochen – in der Küchenpraxis die Jury überzeugen sollen. Anmelden kann man sich unter swissculinarycup.ch. Einsendeschluss für das Bewerbungsdossier ist der 23. April. Im Laufe des Monats Mai gibt die Jury die sechs Kandidaten bekannt, die am 26. September in der Schulküche von Berufsbildung Baden (BBB) den Final bestreiten.

Bei Gericht zwei wird eine ovo-lacto-vegetabile Hauptspeise verlangt. Fällt Ihnen dazu spontan etwas ein?

Ich würde einen speziellen Bergkäse oder ein besonderes Gemüse einbauen; eine fertige Idee habe ich gerade nicht. Für mich war die Ideenfindung immer ein längerer

SWISS
CULINARY
CUP
2018



Thomas Bissegger während des Finalkochens in Baden 2017. CHRISTOPH LÄSER



Mehr Informationen unter:
www.swissculinarycup.ch

Prozess. Mir halfen dabei besondere Orte und Gespräche mit Gemüselieferanten und Bauern.

Auf was sollte man beim Zusammenstellen des Dossiers unbedingt achten?

Das Dossier soll komplett, kreativ und sauber sein. Hochauflösende, professionelle Bilder und ein Text ohne Schreibfehler sind zwingend und absolut selbstverständlich für mich. Es zeigt sich schon da, wer wirklich die Leidenschaft und Kraft hat, im Final ganz vorne mitzuspielen.

Welche Tipps geben Sie Köchen, die es in den Final

geschafft haben? Wie sollte man sich vorbereiten?

Trainiere so oft du kannst, perfektioniere deine Gerichte und bereite dich auch mental gut auf den Finaltag vor.

Und wenn es dann so weit ist?

Vermeide einen langen Anfahrtsweg und nimm Unterstützung mit. Der Final beginnt mit dem Aufstehen. Tagesform und Gesundheit beeinflussen deine Leistungen in der Küche. Zeige Freude und Leidenschaft, sei kollegial und koche genau, wie du trainiert hast. Nur wenn du im Kopf und mit dem Herzen voll dabei bist, kannst du gewinnen. INTERVIEW JÖRG RUPPELT