



Bettina Jenzer von der Stiftung für Betagte in Münsingen/BE gewann letztes Jahr. 2017 holte sich Thomas Bissegger den Titel.

BILDER CHRISTOPH LÄSER

## SWISS CULINARY CUP 2019

### Fakten zum Wettbewerb

Wer mitmachen kann  
Teilnahmeberechtigt sind  
gelernte Köche/Küchen-  
angestellte oder Personen,  
die aktiv in der Gastro-  
nomie tätig sind.

Was verlangt wird  
Zwei Gerichte für je 5 Perso-  
nen zum Thema Feuer: eines  
mit Schlachtfleisch und eines  
mit Fisch. Es geht zunächst  
um eine Beschreibung ohne  
Rezepte und Berechnungen.

Wo der Final stattfindet  
Die Jury bewertet alle einge-  
sandten Ideen und lädt sechs  
Finalisten am 25. September  
in die Berufsfachschule Baden  
ein, wo das Finalkochen statt-  
findet. Die Preisverleihung ist  
in der Trafohalle Baden.

Was es zu gewinnen gibt  
Der Sieger erhält 4000 Fran-  
ken, der Zweitplatzierte  
2000 Franken und der  
Drittplatzierte 1500 Franken.

Wann Einsendeschluss ist  
Das offizielle Anmeldefor-  
mular muss bis zum 5. Mai 2019  
beim Schweizer Kochverband  
eingereicht werden. Die  
Wettbewerbsbedingungen  
und das Formular sind unter  
[www.swissculinarycup.ch](http://www.swissculinarycup.ch)  
zu finden.



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

# Der Swiss Culinary Cup sucht Talente

Ob man aus dem  
Berufsalltag ausbrechen  
oder sich mit Kollegen  
messen will: Eine SCC-  
Teilnahme lohnt sich.

Bereits zum 25. Mal organisiert  
der Schweizer Kochverband den  
Swiss Culinary Cup (SCC), einen  
der wichtigsten nationalen Koch-  
wettbewerbe – und Sprungbrett

für junge Talente, die in ihrem  
Beruf vorwärtskommen wollen.  
Denn wer sich für den Final quali-  
fiziert, der zieht die Blicke auf sich.  
Etwa Thomas Bissegger. 2009,  
2010 und 2017 gewann der enga-  
gierte Koch den Swiss Culinary  
Cup. Er gehörte unter anderem  
der Junioren-Kochnati an und  
zählte zuletzt zum Beratungste-  
am der Kochnationalmann-  
schaft. Seine Erfahrung und sein  
Talent sprachen sich sogar in der  
Automobilbranche herum. Dem-

nächst eröffnet er in Zusammen-  
arbeit mit der Luxusmarke Aston  
Martin ein Lokal in Zürich.

Vor zwei Jahren gewann die  
damals noch unbekannte Stefa-  
nie Siegenthaler aus Thun den  
Wettbewerb. Nach ihrem Erfolg  
schaffte sie den Sprung in die  
Kochnationalmannschaft. Letz-  
ten Herbst holte sie mit dem Team  
an der Koch-WM zweimal Gold  
und Platz vier. Von solch einem  
Auftritt auf grosser Bühne hätte  
sie 2016 kaum zu träumen gewagt.

Dass der Swiss Culinary Cup nicht  
nur etwas für Köche aus der Gas-  
tronomie und Hotellerie ist, be-  
wies der Final 2018. Dort gewann  
mit Bettina Jenzer eine talen-  
tierte Berufsfrau aus der Gemein-  
schaftsverpflegung und wurde  
für das Jahr 2019 das Gesicht des  
Schweizer Kochverbandes.

Nun startet der neue Wett-  
bewerb mit einer Aufgabe zum  
Thema Feuer. Das Richtige für  
jene, die der Schweiz zeigen wol-  
len, was sie draufhaben. (RUP)

# Lutscher und essbare Watte statt langweiliger Pürees

Die Molekularküche  
spielt in der Gemein-  
schaftsgastronomie  
eine untergeordnete  
Rolle. Rolf Caviezel  
will das ändern.

Wenn man über die molekulare  
Küche spricht, denkt man wohl  
kaum an Patientenverpflegung  
im Spital oder an Schulkantinen.  
Doch Rolf Caviezel, früher Kü-  
chenchef im Altersheim Linden-  
hügel in Teufen sowie im Alters-  
zentrum Kastels in Grenchen, ist  
überzeugt, dass diese auch dort ih-  
ren Platz haben kann – und soll:



Rolf Caviezel kam über  
die Gemeinschafts-  
gastronomie zur mole-  
kularen Küche. Diese  
muss seiner Meinung  
nach kreativer werden.

«Die Gemeinschaftsgastronomie  
muss sich moderner präsentieren  
und darf Trends nicht verschlafen.  
Wenn das aufgewärmte Mikrowel-  
len-Risotto eines Mitarbeitenden  
mehr hermacht als das Menü der  
Kantine, haben wir definitiv etwas

falsch gemacht.» Rolf Caviezels  
Küche sorgt unter anderem mit  
auffallenden Drinks mit Stick- und  
Leuchtstoff, mit knallbunten Es-  
pumas und Aromen aus dem Vapo-  
rizer für Aufsehen. Doch die mole-  
kulare Küche kann auch mit ganz  
einfachen Mitteln überraschen.

*Nicht nur das Aroma, auch die  
Optik sorgt für Abwechslung*

Insbesondere Patienten mit  
Schluckbeschwerden freuen sich  
über Abwechslung. Das Essen  
für diese Patienten und Bewohner  
wird meist püriert, Varianten gibt  
es kaum. Dass das den Appetit  
nicht fördert, liegt eigentlich auf  
der Hand. Dabei ist eine aus-  
reichende Nahrungszufuhr ent-  
scheidend für die Gesundheit.  
Gemäss Caviezel gibt es für Men-  
schen mit Kau- und Schluck-  
beschwerden gerade in der mole-  
kularen Küche genug Alternati-  
ven: So zum Beispiel Schaumkost  
aus dem Thermo-Bläser, hocharo-  
matisierte Watte aus einer mit-  
hilfe von Lecithin geschäumten  
Flüssigkeit oder Lutscher für die  
Zwischenverpflegung auf den  
Zimmern.

Caviezel plädiert für mehr  
Kreativität in der Gemein-  
schaftsgastronomie. Dafür müssen keine  
komplizierten Gerätschaften an-  
geschafft werden. Oft reicht es,  
bekannte Menüs einmal anders

zubereiten und so relativ ein-  
fach einen Überraschungseffekt  
zu schaffen: «Wer den Reis immer  
in der gleichen Bouillon kocht,  
muss sich nicht wundern, wenn  
die Bewohner zu wenig essen.»  
Abwechslungsreiches Essen habe  
mit ungewohnten Aromenkom-  
binationen zu tun, aber auch mit der  
Optik: «In Randensaft gekochter  
Couscous ist ein echter Hinguck-  
er.» Auch durch essbare Garni-  
turen können Teller vielfältiger  
gestaltet werden. «Zum Beispiel  
mit eingedicktem Randensaft, der

### skv-Fachtagung Gemeinschafts- gastronomie

Freitag, 15. März 2019  
Umweltarena Spreitenbach

Tagungskosten  
50 Franken für HGU- und  
SVG-Mitglieder sowie  
Ausbildner, 190 Franken für  
Nichtmitglieder.  
Für Kochlernende ist der  
Anlass kostenlos.

Anmeldung und Programm  
[www.hotelgastrounion.ch/skv](http://www.hotelgastrounion.ch/skv)

Presenting Partner: Pistor



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



Felchenfilet auf Apfel-Ingwer-Beet: Durch die auffallend rote Farbe  
bewirkt Rolf Caviezel mit wenig Aufwand einen grossen Effekt.

ZVG

mit einem Parfumzerstäuber auf-  
getragen wird.»

Und wieso hat Brot eigentlich  
immer dieselbe Farbe? «Das ist  
doch todlangweilig», findet Rolf  
Caviezel. Brote in Grün oder Gelb  
könnten etwa in der Schulverpfle-  
gung eingesetzt werden, um den  
Spass an der ausgewogenen Ernäh-  
rung zu fördern. «Oder wieso nicht  
einmal einen kleinen Blumenkohl

ganz servieren? Diesen kann man  
in Kurkuma kochen, das gibt eine  
schöne gelbe Farbe. Danach im  
Ofen anrösten und mit einer Sauce  
servieren – fertig.» So wird aus ge-  
wöhnlichem Blumenkohl schnell  
und einfach ein Blickfang auf dem  
Teller. «Oft braucht es gar nicht  
viel, um etwas Neues zu kreieren  
und bei den Gästen einen Wow-Ef-  
fekt zu erzeugen.» ANGELA HÜPPI