

Swiss Culinary Cup: Das Wettkochen erinnert an das Jahr 1920

Klassiker stehen im Fokus des diesjährigen Kochwettbewerbs des skv. Ehemalige Gewinner sagen, warum man sich unbedingt anmelden sollte.

Wir schreiben das Jahr 1920. Am 15. April trifft sich in Bern eine Gruppe von Köchen aus der Romandie und der Deutschschweiz. Sie sind Mitglieder der damaligen «Union Helvetia» und streben einen Zweigverein innerhalb ihres Branchenverbands an. Wenige Wochen später, am 6. Mai 1920,



«Der Swiss Culinary Cup ist eine Möglichkeit, sich mit anderen Talenten zu messen und sich beruflich und menschlich weiterzuentwickeln.»

CORINNE ROTH,
SCC-GEWINNERIN 2014



«Ich kann den Wettbewerb und den Schweizer Kochverband nur empfehlen. Die Unterstützung, die ich vom skv bekomme, ist grossartig.»

THOMAS BISSEGGER,
SCC-GEWINNER 2009, 2010, 2017

Ist es so weit: Das Zentralkomitee lässt in der Wochenzeitung «Union Helvetia» die Gründung des Schweizerischen Kochverbands S.K.V. verkünden.

Im Jubiläumsjahr findet ein besonderer Wettbewerb statt

Das Ereignis vor 100 Jahren will der Kochverband nun noch einmal aufleben lassen. So ist der Swiss Culinary Cup 2020 als eine kulinarische Huldigung an das Jahr 1920 ausgeschrieben worden. Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts kreierte Köche Gerichte, die Klassiker geworden sind. Solche sind am SCC 2020 zum Thema «Zukunft dank Tradition» gefragt. Wer am Wettbewerb teilnehmen möchte, sollte zwei Gerichte kreieren, die sich an den

Zutaten folgender Speisen orientieren: Für den Hauptgang entweder Komponenten aus Lammrücken «Richelieu» oder aus Kalbsschulter «à la financière». Für das Dessert sind Zutaten aus «Pêche Melba» oder «Poire belle Hélène» vorgegeben. Genaue Rezepturen und Kalkulationen für die beiden Gerichte werden nicht verlangt. Es geht um die freie Interpretation der Klassiker und deren Beschreibung und Darstellung mit Fotos.

Kein Gericht muss komplett neu erfunden werden

«Der SKV wartet immer mit spannenden Themen auf», sagt Ale Mordasini, Ex-Nationalmannschaftskoch und ehemaliger SCC-



«Ich war jung und unerfahren, als ich 2011 gewann. Nach dem Sieg lernte ich viele neue Leute kennen und konnte mir ein Netzwerk aufbauen.»

ALE MORDASINI,
SCC-GEWINNER 2011



«Kochwettbewerbe wie der SCC sind eine super Gelegenheit, sich als Koch oder Köchin und Talent der Gastroszene vorzustellen.»

STEFANIE SIEGENTHALER,
SCC-GEWINNERIN 2016

Gewinner. «Diesmal muss man keine Gerichte komplett neu erfinden. Das sollte viele, vor allem die Jungen anspornen mitzumachen», so Ale Mordasini, der den Wettbewerb 2011 für sich entscheiden konnte.

Ein Jahr zuvor holte sich Thomas Bissegger den Cup, damals bereits zum zweiten Mal. Wie Ale Mordasini kann er den Wettbewerb Berufskollegen nur empfehlen. Jenen, die sich der Herausforderung SCC 2020 stellen wollen, gibt er mit auf den Weg: «Egal, was du tust, mache es mit Leidenschaft, Passion und Ehrgeiz. Und gib im Final 200 Prozent!»

Super Plattform für Präsentation

Corinne Roth war 2013 die erste Frau, die in der bald dreissigjähri-

gen SCC-Geschichte den Sieg erringen konnte. «Ich kann diesen Wettbewerb jedem ans Herz legen», sagt sie. «Man lernt beim Wettkochen, ruhig zu bleiben, den Fokus zu halten und das vorher Trainierte abzuliefern.» Überhaupt sei der SCC eine geniale Plattform und ein super Sprungbrett, so Corinne Roth.

Das zeigt auch das Beispiel von Stefanie Siegenthaler. 2016 gewann sie den SCC und wurde daraufhin Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft. Sie sagt: «Kochwettbewerbe sind die Gelegenheit, sich als talentierter Koch oder talentierte Köchin der Gastroszene vorzustellen.

Final am 16. Oktober in Baden

Wer die Chance packen will, sollte sich sofort anmelden. Im August gibt die Jury bereits bekannt, welche sechs Kandidaten zum Finalkochen eingeladen werden. Dieses findet am Mittwoch, 14. Oktober, in der Berufsfachschule BBB in Baden/AG, statt. Dem Sieger winken neben Ruhm und Ehre 4000 Franken, dem Zweitplatzierten 2000 Franken. Für den Drittplatzierten gibt es 1500 Franken. Die Wettbewerbsunterlagen können unter swissculinarycup.ch heruntergeladen werden. JÖRG RUPPELT

Anmeldeschluss nicht verpassen!

Aufgrund des Lockdowns hat der Schweizer Kochverband die Anmeldefrist für interessierte Köchinnen und Köche verlängert. Wer am Final des diesjährigen Swiss Culinary Cups dabei sein will, kann sich noch bis zum 16. Juni 2020 online bewerben. Alle Informationen und Unterlagen zum Wettbewerb gibt es auf: www.swissculinarycup.ch

ANZEIGE

Die Wettbewerbe der Berufsverbände 2020

Jetzt anmelden!



SwissSkills Hotel Reception

Melde dich jetzt an und werde Schweizer MeisterIn Hotel Reception.



Infos & Anmeldung

www.hotelgastrounion.ch/hotelreception
Hauptgewinn: Sprachaufenthalt England
Neuer Anmeldeschluss: 31. Mai 2020



Swiss Culinary Cup

Wettbewerbsthema 2020: «Zukunft dank Tradition»



Infos & Anmeldung

www.swissculinarycup.ch
Hauptgewinn: CHF 4'000.–
Neuer Anmeldeschluss: 16. Juni 2020

SWISS
CULINARY
CUP
2020



Brot-Chef

Wettbewerbsthema 2020: «Emmi-Butter für jede Gelegenheit»

Brot-Chef
Wettbewerb 2020

Infos & Anmeldung

www.brot-chef.ch
Hauptgewinn: CHF 2'000.–
Neuer Anmeldeschluss: 2. Juni 2020

