

Diese sechs messen sich im SCC-Final

Wem gelingt es am besten, Klassiker wie Lammrücken «Richelieu» und «Poire Belle Hélène» neu zu interpretieren?

Den Swiss Culinary Cup dieses Jahr absagen? Kein Thema für den Schweizer Kochverband, der heuer sein 100-Jahr-Jubiläum feiert. Trotz der angespannten Situation in der Branche entspricht die Anzahl der eingereichten Dossiers dem Vorjahr. «Lediglich zwei weniger als 2019», sagt skv-Geschäftsführer Reto Walther. Das zeige, Köchinnen und Köche wollen sich messen. «Zukunft dank Tradition», lautet das diesjährige Wettbewerbsthema. Im Fokus steht die Interpretation von Klassikern aus den 1920er-Jahren. Zur Wahl stehen zwei Hauptgerichte und zwei Desserts, aus denen je eine Speise ausgesucht und zunächst im Dossier beschrieben werden musste. «Das hohe Niveau der Neuinterpretationen hat die Wettbewerbs-

kommission überrascht», so Reto Walther. «Die sechs Finalisten zu bestimmen, war wirklich keine einfache Sache.»

Bekannte und neue Gesichter

Nun hat das Gremium die Kandidaten informiert, die am 14. Oktober in der Berufsfachschule BBB Baden um den Swiss Culinary Cup kochen. Erfahrene Wettbewerbsköche und bislang unbekannte Gesichter, die sich das erste Mal auf grosser Bühne zeigen wollen, bestreiten den Final.

Bereits im vergangenen Jahr mit von der Partie war Noah Bachofen. Der 25-Jährige arbeitet derzeit als Sous-chef im neu eröff-

«Das Niveau der Dossiers ist hoch.»

RETO WALTHER,
SKV-GESCHÄFTSFÜHRER

neten Restaurant Magdalena in Schwyz. Im letzten Jahr wurde Noah Bachofen beim SCC Vierter.

SWISS
CULINARY
CUP
2020



Mehr Informationen unter:
www.swissculinarycup.ch



Die Finalisten des diesjährigen Swiss Culinary Cups v.l.n.r.: Niklas Schneider, Noah Bachofen, Ambar Mechan Dominguez, Nicolas Boventi, Benjamin Anderegg und Ivan Capo. ZVG

Diesmal soll es der Titel sein. Erfahrung, wenn auch nicht beim Swiss Culinary Cup, bringt Niklas Schneider mit. Der 24-Jährige kochte zuletzt mit der Schweizer Kochnationalmannschaft an der Olympiade der Köche im Februar in Stuttgart. Beruflich ist er seit 2018 Sous-chef in der «Krone» in Regensburg/ZH.

Die Kandidaten kommen aus renommierten Betrieben

Mit Nicolas Boventi (23) kommt ein Kandidat aus der Romandie. Der Genfer arbeitet derzeit in

der Position eines Chef de partie unter Alain Brunier im Restaurant Vieux Bois an der Ecole Hôtelière de Genève. Der vierte Kandidat im Finalistenfeld heisst Ivan Capo und ist gebürtiger Italiener. Seit 2016 lebt er in der Schweiz. Gegenwärtig kocht er als Chef de partie im «The Restaurant» im Dolder Grand Hotel in Zürich.

Ebenfalls in einem renommierten Betrieb tätig ist die erst 22-jährige Ambar Mechan Dominguez. Sie kocht als Chef de partie bei Domingo S. Domingo im Restaurant Mille Sens in Bern. Erstmals in den Final schaffte es

auch Benjamin Anderegg. Der 23-Jährige gehört als Chef de partie der aktuellen Küchenmannschaft von Silvio Germann im Restaurant Igniv im Grand Resort Bad Ragaz/SG an.

Alle sechs Finalisten proben derzeit ihre Finalgerichte. Welche Neuinterpretation von Lammrücken «Richelieu» oder Kalbschulter «à la financière» und den Desserts «Pêche Melba» oder «Poire Belle Hélène» die höchste Punktzahl erreicht, gibt die Jury nach dem Wettkochen am 14. Oktober bekannt. Man darf gespannt sein. (RUP)

Offene Weinkeller laden zum Treff mit Schweizer Winzern



Die offenen Weinkeller bilden ein Tor zum Schweizer Weingenuss. ZVG

Die Mai-Anlässe wurden Opfer des Coronavirus. Nun können die beliebten offenen Weinkeller doch noch stattfinden.

Schweizer Weine sollen jung getrunken werden. Das haben Winzer und Weinhändler ihren Kunden jahrelang eingetrichtert. So erstaunt es nicht, dass sich Weingeniesser möglichst früh im Frühling darauf freuen, die Crus des

Vorjahres zu verkosten. Ein beliebter Treffpunkt dafür sind die rege besuchten offenen Weinkeller. Dieses Jahr jedoch machte das Coronavirus den traditionellen Mai-Anlässen einen Strich durch die Rechnung. Dass in 2020 bisher weniger Wein verkauft wurde als in den Vorjahren, verursacht kurz vor der Lese Platzprobleme im Keller und ein Loch in der Kasse der Winzer. Dem Wein hingegen schadet die zunehmende Reife nicht. Er verliert zwar seinen jugendlichen Übermut, gewinnt dafür an Aromen, Finesse und Kom-

plexität. Für manch einen Weingeniesser wird dies zur positiven Entdeckung werden.

Die Daten zum Feuerwerk an Geschmackseindrücken

156 Deutschschweizer Winzer öffnen ihre Kellertüren am Samstag und Sonntag, 1. und 2. August. Anhand der Adressen auf deutschschweiz.swisswine.ch/de/offene-weinkeller-2020 können Interessierte ihre Weinreise planen.

Am Bielersee feiern die Winzer ihren Wein gleich zweimal: mit den offenen Weinkellern am 1. und 2. August sowie mit der Twanner Weinstrasse am 5. und 6. September.

Im Wallis laden die Winzer von Freitag bis Sonntag, 28. bis 30. August, zur Verkostung ihrer Spezialitäten. Und wer Tessiner Weine verkosten will, kann dies am Samstag und Sonntag, 29. und 30. August, tun.

Die Waadtländer Winzer haben das Wochenende vom 5. und 6. September gewählt. Dem schliessen sich die Winzer der Region Murtensee an, beginnen jedoch bereits am 4. September.

Die Neuenburger haben ihre offenen Keller auf 2021 verschoben. Pragmatisch gehen die Genfer Winzer vor: Ihre «caves ouvertes» finden bis auf weiteres jeden Samstag statt. GABRIEL TINGUELY



Mehr Informationen unter:
www.bergsonne.ch



Mehr Informationen unter:
www.swisswine.ch

Zum Dessert gibt's ein Konzert vom Personal

Urban Frye, studierter Musiker und Journalist, lädt auf Rigi-Kaltbad in ein besonderes Hotel ein.

Mitte März, just vor dem Lockdown, unterschrieb Urban Frye den Pachtvertrag für das lange geschlossene Hotel Bergsonne auf Rigi-Kaltbad. Seine Konzeptvorstellung: ein Hotel für junge Musiker. «Auch sie wollen mit ihren Freunden und Familien Ferien machen und müssen trotzdem üben können», sagt der frühere Produzent, Festivaldirektor und Kulturvermittler. Auf die Idee

zu diesem Hotel ist Urban Frye durch sein im April 2019 eröffnetes Wohn- und Arbeitshaus für junge Musikerinnen und Musiker gekommen, die Music Box in Luzern. «Diese Leute finden schlecht eine Wohnung, weil sie zu Hause auf ihrem Instrument üben müssen.» Und diese jungen Musiker finden auch kaum ein Hotel, wo sie in einer ruhigen Atmosphäre neue Programme einstudieren und vor kleinem Publikum präsentieren können. Mit der «Bergsonne» wollte Frye eine solche Plattform schaffen.

Ein Übergangsprojekt für arbeitslose Jungmusiker

Doch das geplante Hotelprojekt hatte wegen des Lockdowns kein Startglück. In dieser Zeit kam Urban Frye auf eine alternative Idee. Weil die Hochschule geschlossen und gemeinsames Musizieren verboten war, konnte er junge Musikerinnen und Musiker dafür begeistern, in den Sommermonaten den Hotelbetrieb in der «Bergsonne» zu führen und abends den Hotelgästen ein musikalisches Bettmümpfeli zu servieren. Vom Pianisten, Geiger, Klarinettenisten, Flötisten bis zu einer Harfenistin und einem Fagottisten, der ursprünglich Koch lernte, arbeiten nun bis September rund 20 junge Musikerinnen und Musiker in der «Bergsonne» mit. RUTH MARENDING



In der «Bergsonne» arbeiten diesen Sommer angehende Musiker. ZVG