

SWISS
CULINARY
CUP
2019

SIE SIND HEISS AUF DEN TITEL

Am Mittwoch, 25. September, ist es so weit: Die Finalisten des Swiss Culinary Cups 2019 treten in der Berufsfachschule BBB in Baden gegeneinander an. Es wird ein heisser Wettkampf unter skv-Mitgliedern, schliesslich lautet das diesjährige Thema «Feuer».



Seit Monaten schon sind sie Feuer und Flamme für den Wettbewerb: Raphael Frei (Delicatessa Bar Globus, Zürich), Stefan Zimmermann (Restaurant Benacus, Unterseen/BE), Noah Bachofen (Kantonsspital Glarus), Gabriel Heintjes («Dinner by Gabriel Heintjes», Embrach/ZH), Kevin Wüthrich (Gasthof Rössli, Escholzmat/LU) und Mukoma Euloge Malonga (Ruferheim, Nidau/BE). BILDER CHRISTOPH LÄSER



Mehr Informationen unter:
www.swissculinarycup.ch

Sie kam, sah und siegte: Im vergangenen Herbst dominierte Bettina Jenzer von der Stiftung für Betagte im bernischen Münsingen das Finalistenfeld und gewann den Swiss Culinary Cup 2018. Damals ein Triumph auch für Yanick Mumenthaler. Denn der Chef von Bettina Jenzer und ehemalige Nationalmannschaftskoch stellte mit Sandra Aebi gleich eine zweite Finalistin und Silbergewinnerin.

Leider hat es dieses Jahr keine Frau in den Final geschafft. Und auch ein klarer Favorit wie etwa 2017, als der wettbewerbserfahrene Thomas Bissegger das Finalkochen mit grossem Punktabstand zu den anderen gewinnen konnte, ist nicht auszumachen.

Dennoch verspricht das diesjährige Finalkochen einiges. Laut Werner Schuhmacher, Jurypräsident und Präsident der Wettbewerbskommission im Schweizer Kochverband, habe es noch nie so viele starke Dossiers gegeben wie dieses Jahr. «Die besten Sechs aus allen Einsendern herauszufiltern, war wirklich schwer», so Werner Schuhmacher.

Caterer, Küchenchef, Sous-chef oder Diätkoch. Wer gewinnt?

In den Final geschafft hat es Kevin Wüthrich, derzeit Sous-chef von Hexer Stefan Wiesner im «Rössli» im luzernischen Escholzmat. Der 29-Jährige stand bereits 2011 und 2012 im SCC-Final und strebt bei

«Im Final gilt es, Feuer zu zeigen. Ich hoffe, die Köche lassen die Flammen lodern!»

THOMAS NUSSBAUMER,
SKV-PRÄSIDENT

seinem dritten Anlauf natürlich den Sieg an.

Chancen auf den Titel rechnet sich aber auch die Konkurrenz aus. Etwa Stefan Zimmermann, der in Unterseen/BE in René Schudels Restaurant Benacus und Stadthaus als Küchenchef arbeitet. Oder Gabriel Heintjes, selbständiger Caterer aus Embrach/ZH. Der 27-Jährige steht neben dem SCC gleich auch noch im «Marmite Youngster»-Final.

Aus der Gemeinschaftsgastronomie kommen diesmal zwei Kandidaten: Noah Bachofen (24), Diätkoch im Kantonsspital Glarus, sowie der 35-jährige Senior im Feld Mukoma Euloge Malonga vom Ruferheim in Nidau/BE. Beide sind der Beweis, dass auch die

Spital- und Heimgastronomie über hervorragende Kochtalente verfügt.

Last but not least kämpft der 24-jährige Raphael Frei, Souschef im Globus in Zürich um die SCC-Krone 2019. Wird er der Konkurrenz ein Schnippchen schlagen und am Ende den Siegerpokal in die Höhe stemmen?

Die Antwort gibt es am Mittwoch, 25. September. Am Morgen des Finalkochens bereiten die sechs Kandidaten zwei Gerichte zum Thema «Feuer» zu. Von der Jury werden die Arbeitsweise am Herd und der Geschmack der Komponenten auf dem Teller benotet. Die Siegerehrung findet am Abend des Finaltages in der Traföhalle Baden statt.

JÖRG RUPPELT



NOAH BACHOFEN

24-jährig, Diätkoch

Seit 2018 arbeitet Noah Bachofen als Diätkoch im Kantonsspital Glarus. Zuvor war er als Alleinkoch im Restaurant Blume in Glarus tätig, wo er sich für verschiedene Kostformen zu interessieren begann. Daraufhin bildete er sich zum Diätkoch im Spital Lachen weiter. Sein bisher grösster Wettbewerbserfolg: Silber beim Glarner Lehrlingswettbewerb.

Die Finalteilnahme bedeutet für mich ...
...die Bestätigung meines Kochstils. Wenn man sich für eine Laufbahn ausserhalb der Sterne-Gastronomie entscheidet, braucht man andere Referenzen.

Das Thema Feuer liegt mir, weil ...
...ich damit aufgewachsen bin: ob im Wald grillieren oder ein Lagerfeuer am See. Feuer begeisterte mich schon immer. Das Erste, was uns unser Vater beigebracht hat, war, wie man Feuer macht.

Privat bin ich Feuer und Flamme für ...
...den Zusammenhalt meiner Freundesgruppe. Mit dem Älterwerden wird es immer schwieriger, spontan füreinander Zeit zu finden. Deshalb widme ich viel Zeit dem Organisieren von Events, Ausflügen oder Kochanlässen. Wenn es darum geht, gute Erinnerungen festzuhalten, findet meine Tattoo-Maschine ihren Einsatz.

Bis zum Finalkochen werde ich ...
...mit der Chefkoch-Weiterbildung beginnen, einen Kochevent in der Freulerbar in Glarus durchführen und üben, üben, üben.

Am Finaltag stehe ich mit folgenden Gedanken auf...
Chamä schiggä?

Am liebsten koche ich ...
...neue Gerichte, die ich noch nie gekocht habe: Das Experimentieren hat mir schon immer am besten gefallen. Ansonsten liebe ich das lange Garen von Fleisch, sei es das klassische Schmoren oder modernere Techniken sowie Sous-vide.

Im Küchenalltag liebe ich ...
...den Teamspirit in einer Küchencrew, das Ausbilden von Lernenden und dass ich in der

Küche mit Lebensmitteln arbeite und regelmässig etwas probieren kann.

Im Küchenalltag hasse ich ...
...schlechte Mis en place!

Das Verrückteste in meinem bisherigen Kochleben war ...
...ein einschneidendes und zugleich verrücktes Erlebnis, das sich in meinem zweiten Lehrjahr ereignete: Zusammen mit meinem damaligen Chef haben wir ein ganzes Wildschwein zubereitet. In meinem Lehrbetrieb haben wir die Wildtiere immer ganz bei den Jägern gekauft. Für die Jäger haben wir das Wildschwein am Stück im Ofen gegart und vor ihnen tranchiert.

Blicke ich auf meine Kochkarriere zurück, dann ärgere ich mich ...
...dass ich als Jungkoch nach dem Militär ein Jahr nicht als Koch gearbeitet habe. Das Arbeiten in einer Lebensmittelproduktionsfirma war auch lehrreich, allerdings hätte ich in dieser Zeit bessere Erfahrungen als Jungkoch sammeln können.

In Sachen Weiterbildung würde ich noch gerne ...
...die Chefkochausbildung mit Bestnote abschliessen. Ausserdem gibt es weitere Kochwettbewerbe, an denen ich nächstes Jahr gerne teilnehmen würde.

Unbedingt einmal kochen möchte ich...
...für meine eigenen Gäste in meinem eigenen Lokal, ungezwungen, aber trotzdem schick.

Wenn ich drei Wünsche frei hätte, dann wären das ...
...ein erfolgreicher SCC, ein eigenes Restaurant und mit der Schweizer Kochnationalmannschaft Gold gewinnen.



RAPHAEL FREI

24-jährig, Sous-chef

Raphael Frei ist unter Executive Chef Eric Glauser Sous-chef an der Delicatessa Bar im Globus in Zürich. Neben seiner Arbeit ist er engagiertes Mitglied des Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne CCCL. Mit der Regionalmannschaft gewann er 2018 Gold und überraschend den Vizeweltmeistertitel am Culinary World Cup in Luxemburg.

Die Finalteilnahme bedeutet für mich ...
Natürlich ehrt mich der Finaleinzug. Auch weil ich dadurch viel Neues dazulernen werde und sicherlich auch neue Kontakte knüpfen kann.

Das Thema Feuer liegt mir, weil ...
...man damit unglaublich viel machen kann. Vom Geschmack bis hin zu den Garmethoden sind keine Grenzen gesetzt. Auch visuell werde ich damit arbeiten.

Privat bin ich Feuer und Flamme für ...
...mein Rennmotorrad, die Moto GP (Motorrad-Weltmeisterschaft) und Reisen mit meinem VW-Bus.

Bis zum Finalkochen werde ich ...
...noch viel Zeit in der Globus-Küche in Zürich verbringen, um meinen Ablaufplan zu optimieren. Auch eine kleine Reise nach Portugal ist geplant, natürlich mit dem VW-Bus.

Am Finaltag stehe ich mit folgenden Gedanken auf...
Jetzt zöuts! Auf diesen Tag habe ich mich lange vorbereitet.

Am liebsten koche ich ...
...einen richtig guten Jus. Ich finde, das Schönste an unserem Beruf ist die Abwechslung und dass es möglich ist, immer wieder etwas Neues zu kreieren.

Im Küchenalltag liebe ich ...
...den Stress und die Möglichkeit, von Tag zu Tag wieder kreativ zu sein.

Im Küchenalltag hasse ich ...
Das ist eine schwierige Frage, denn eigentlich liebe ich meinen Beruf. Wenn aber Fehler während des Service passieren, etwa aus Unkonzentriertheit, ärgere ich mich sehr!

Das Verrückteste in meinem bisherigen Kochleben war ...
Das würde ich nun doch lieber gerne für mich behalten.

Blicke ich auf meine Kochkarriere zurück, dann ärgere ich mich ...
...über jeden Gast, der das Restaurant nicht glücklich verlassen hat.

In Sachen Weiterbildung würde ich noch gerne ...
...die Chefkochausbildung machen, denn ein Traum von mir ist, einmal Berufsschullehrer zu werden, um den Kochnachwuchs zu fördern.

Unbedingt einmal kochen möchte ich ...
...im geplanten Gourmetrestaurant des Globus an der Bahnhofstrasse in Zürich.

Wenn ich drei Wünsche frei hätte, dann wären das ...
...Gesundheit, Familie und nochmals drei Wünsche und natürlich den Sieg am Swiss Culinary Cup 2019.



GABRIEL HEINTJES

27-jährig, Koch und Caterer

Mit «Dinner by Gabriel Heintjes» hat sich der 27-Jährige Anfang 2019 in Embrach/ZH selbständig gemacht. Zuvor kochte er in mehreren Pop-up-Restaurants und war unter anderem Sous-chef im Zürcher Restaurant Dreierlei. Neben dem Sprung in den SCC-Final schaffte er es unter die top fünf Pâtissiers von «Marmite Youngster 2020».

Die Finalteilnahme bedeutet für mich ...
... mich auf die Probe zu stellen und mein Können ans Limit zu bringen. Ich lerne stets am meisten, wenn ich mich selber übertrumpfen möchte und herausfordere. Das Wettbewerbsfieber hat mich gepackt, ich möchte zu den Besten gehören.

Das Thema Feuer liegt mir, weil ...
... ich mich schon seit einiger Zeit mit dem Thema auseinandersetze. Mit Feuer etwas zuzubereiten, ist die ursprünglichste Art, irgendwie magisch.

Privat bin ich Feuer und Flamme für ...
... das Kochen natürlich. Als Selbständiger ist der Beruf Passion, Hobby und Lebensinhalt zugleich. Aber das Training hat für mich immer einen grossen Stellenwert. Es erdet mich und lädt meine Batterien wieder auf.

Bis zum Finalkochen werde ich ...
... trainieren, trainieren, trainieren und die Präsentation perfektionieren.

Am Finaltag stehe ich mit folgenden Gedanken auf ...
Let's rock!

Am liebsten koche ich ...
... ein schönes Stück Fleisch auf dem Grill, langsam im Rauch gegart. Und dann geniessen mit ein paar Freunden. Quality time.

Im Küchenalltag liebe ich ...
... dass jeder Tag anders ist und kreative Hürden mit sich bringt. Koch ist ein intuitiver Beruf und benötigt viel Feingefühl und Spontaneität.

Im Küchenalltag hasse ich ...
Die Arbeitszeiten haben mich nie gestört. Aber dafür Gäste, die denken, dass sie besser

kochen könnten, und die aus Dingen, die sie nicht gerne essen, gleich Allergien machen.

Das Verrückteste in meinem bisherigen Kochleben war ...
Catering ist das Verrückteste, das ich mir je angetan habe. Du bist an einem grossen Event 27 Stunden auf den Beinen und gehst trotzdem mit einem Lächeln ins Bett.

Blicke ich auf meine Kochkarriere zurück, dann ärgere ich mich ...
Rückblickend ärgere ich mich über nichts. Alles musste genau so passieren, damit ich heute da stehe, wo ich bin.

In Sachen Weiterbildung würde ich noch gerne ...
... den Chefkoch absolvieren, sobald sich mein Geschäft etabliert hat und etwas Raum dafür lässt. Zudem würde ich gerne noch den «Barista Professional» machen.

Unbedingt einmal kochen möchte ich ...
... auf einer Yacht. Das fände ich toll. Ich stelle mir das spannend vor.

Wenn ich drei Wünsche frei hätte, dann wären das ...
... sicher einmal Geld und Gesundheit. Das klingt jetzt sehr oberflächlich, aber mit dem Schritt, mich selbständig zu machen, habe ich mir meinen grössten Wunsch bereits erfüllt. Ich fühle mich so frei wie noch nie und sprühe vor Energie und Lebensfreude. Mein Beruf, der für mich schon immer eine Berufung war, wurde zu meinem Leben. Mit finanziellen Mitteln und guter Gesundheit würde ich mein Unternehmen noch weiter ausbauen. Wenn ich dann noch einen Wunsch übrig hätte, würde ich mir wohl ein Treffen mit Massimo Bottura wünschen.



MUKOMA EULOGE MALONGA

35-jährig, stellvertretender Leiter Küche

Der Chefkoch EFA mit kongolesischen Wurzeln arbeitet als stellvertretender Leiter Küche im Ruferheim in Nidau/BE. Mukoma Euloge Malonga erlernte den Kochberuf im Inselspital Bern und absolvierte später die Zusatzlehre zum Diätkoch in Neuchâtel. Er ist ÜK-Instruktor und Prüfungsexperte Koch EFZ/EBA im Berner Seeland.

Die Finalteilnahme bedeutet für mich ...
... sehr viel. Ein Karrieretraum wird wahr.

Das Thema Feuer liegt mir, weil ...
... dies meinem Charakter entspricht. Auch beim Kochen bin ich immer Feuer und Flamme.

Privat bin ich Feuer und Flamme für ...
... meine Familie. Sie ist mein ein und alles.

Bis zum Finalkochen werde ich ...
... trainieren, trainieren, trainieren und wenn noch Zeit bleibt, trainieren.

Am Finaltag stehe ich mit folgenden Gedanken auf ...
... Euloge, heute wird einer der schönsten und spannendsten Tage in deinem Leben wahr werden. Lebe deinen Traum!

Am liebsten koche ich ...
... die afrikanische Küche.

Im Küchenalltag liebe ich ...
... eine ruhige und lockere, aber auch eine respektvolle und disziplinierte Arbeitsatmosphäre. Spass haben und Top-Arbeitsqualität schliessen sich bei mir nicht aus. Diese Philosophie versuche ich meinem Team vorzuleben.

Im Küchenalltag hasse ich ...
... genau das Gegenteil von dem, was ich vorher gesagt habe.

Das Verrückteste in meinem bisherigen Kochleben war ...
Das waren einige Tage in der Kochschule des leider aus dem Leben geschiedenen Benoît Violier, eines meiner Idole. Am letzten Tag arbeitete ich als Teil der Equipe. Das Team hat mir alles gezeigt und erklärt. Ich konnte

voll mitarbeiten. Das war sensationell und super spannend!

Blicke ich auf meine Kochkarriere zurück, dann ärgere ich mich ...
... dass ich viel durchmachen und mich viel ärgern musste. Trotz aller Widerstände und Widrigkeiten habe ich aber meine Ziele bis jetzt ohne Ausnahme erreicht. Das «Ärgern» hat sich also schlussendlich gelohnt und mich stärker gemacht.

In Sachen Weiterbildung würde ich noch gerne ...
... einige persönliche und berufliche Träume wahr werden lassen. Sicher ist, dass es in den kommenden Jahren nicht ruhiger wird bei mir. Ich habe noch mehrere Ideen und Projekte, die ich umsetzen möchte.

Unbedingt einmal kochen möchte ich ...
... für einen Staatspräsidenten, der sich ehrlich für Frieden und Gerechtigkeit in der Welt einsetzt. Für ihn und sein Engagement würde ich mein ganzes Kochherzblut und meine ganze Liebe in die servierten Gerichte stecken.

Wenn ich drei Wünsche frei hätte, dann wären das ...
... nur das Beste für meine Familie, ein eigenes Geschäft gründen und drittens den Kochberuf bei den Afrikanern in der Schweiz attraktiver machen und fördern.



KEVIN WÜTHRICH

29-jährig, Sous-chef

Seit November 2017 ist Kevin «Wüde» Wüthrich die rechte Hand von «Hexer» Stefan Wiesner in Escholzmatt/LU. Vor seinem Wechsel ins Entlebuch war Kevin Wüthrich drei Jahre Gastgeber und Küchenchef im Landgasthof Bären in Langnau im Emmental. Bereits 2011 und 2012 stand der 29-Jährige im Swiss-Culinary-Cup-Final.

Die Finalteilnahme bedeutet für mich ...
... dass ich mich auf dem richtigen Weg befinde. Es freut mich mega, dass ich es wieder in den Final des Swiss Culinary Cups geschafft habe. Jetzt gebe ich alles, um zu gewinnen.

Das Thema Feuer liegt mir, weil ...
... ich in den letzten zwei Jahren sehr viel draussen in der Natur auf und im Feuer gekocht habe. Wenn ich an Feuer denke, gehören für mich Holz, Kohle, Asche und Rauch dazu. All das werde ich auch nutzen, um zu überzeugen.

Privat bin ich Feuer und Flamme für ...
... meine Freundin und alles, was mit Essen und Trinken zu tun hat, am liebsten alles zusammen.

Bis zum Finalkochen werde ich ...
... mich auf den Swiss Culinary Cup fokussieren und alle Abläufe bis ins letzte Detail optimieren. Natürlich werde ich auch weiter Feuer und Flamme für meinen Arbeitsplatz bei Stefan Wiesner im «Rössli» in Escholzmatt sein.

Am Finaltag stehe ich mit folgenden Gedanken auf ...
Be fire!

Am liebsten koche ich ...
... mit meinen Arbeitskollegen zusammen.

Im Küchenalltag liebe ich ...
... wenn man nach einem strengen Tag sagen kann: «Heute haben wir das Beste aus uns rausgeholt und alle Gäste waren total begeistert.»

Im Küchenalltag hasse ich ...
... schlechte Stimmung und Mehl. Ich habe nicht gerne klebrige Hände.

Das Verrückteste in meinem bisherigen Kochleben war ...
Das waren Gastro-Partys. Und ich habe einmal mit diversen gemahlenen Steinen gekocht.

Blicke ich auf meine Kochkarriere zurück, dann ärgere ich mich ...
... über nichts, was mir gerade in den Sinn kommen würde. Fehler sind meistens schon ärgerlich, hinterher muss man dann darüber lachen und hat daraus gelernt.

In Sachen Weiterbildung würde ich noch gerne ...
... an meinem Englisch arbeiten, um danach bei Heston Blumenthal im «The Fat Duck» in Bray, Berkshire, ein Koch-Praktikum zu absolvieren.

Unbedingt einmal kochen möchte ich ...
... für Fredy Girardet. Und cool wäre es, einmal Gastkoch im «Hangar-7» am Salzburg Airport zu sein. Zu den Träumen kommen wir aber später.

Wenn ich drei Wünsche frei hätte, dann wären das ...
... Weltfrieden, genügend Essen und Trinken für alle Menschen und für mich Gesundheit, Glück und Liebe.



STEFAN ZIMMERMANN

28-jährig, Küchenchef

Stefan Zimmermann leitet seit 2017 die Küche von René Schudels Restaurant Benacus in Unterseen/BE. Zuvor arbeitete er als Sous-chef und Chef de partie in renommierten Betrieben wie der «Sonne» in Scheunenberg/BE, dem Hotel Castell in Zuoz/GR, Parkhotel Bellevue Adelboden/BE und Lindner Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken.

Die Finalteilnahme bedeutet für mich ...
Ich bin sehr stolz, im Final zu sein. Es ist eine grosse Ehre und Herausforderung, mich mit den fünf Besten messen zu können.

Das Thema Feuer liegt mir, weil ...
... das Feuer mein Leben bestimmt. Ich bin selber das Feuer in der Küche, wenn es um Kreativität geht. Feuer ist Leidenschaft, die in mir brennt.

Privat bin ich Feuer und Flamme für ...
... das Bereisen neuer Länder und das Kennenlernen lokaler Geschmäcke, die mein Wissen erweitern. Wenn es die Zeit hergibt, mache ich auch gerne Sport.

Bis zum Finalkochen werde ich ...
... viel Freizeit für diesen Wettbewerb aufwenden. Ich trainiere hart, um die Abläufe und den Geschmack meiner Kreationen zu perfektionieren und damit ich meine Nervosität in den Griff kriege.

Am Finaltag stehe ich mit folgenden Gedanken auf ...
... dass ich mein Bestmögliches geben werde. In jeder Situation probiere ich, meine Ruhe zu bewahren.

Am liebsten koche ich ...
... klassische und traditionelle Gerichte, neu interpretiert. Aber ich erforsche auch gerne neue Gerichte und Geschmäcke.

Im Küchenalltag liebe ich ...
... wenn ich die Gäste glücklich machen kann und sie dann auch noch mit einem neuen Erlebnis nach Hause gehen können. Ich liebe in meinem Beruf die abwechslungsreichen Aufgaben. Es macht mir riesigen Spass, mit meinem Team neue Gerichte auszuprobieren.

Im Küchenalltag hasse ich ...
... mit Leuten zu arbeiten, die keine Leidenschaft und Motivation fürs Kochen haben.

Das Verrückteste in meinem bisherigen Kochleben war ...
... an einem Musikfestival für weltbekannte Künstler gleich nach deren Auftritt zu kochen.

Blicke ich auf meine Kochkarriere zurück, dann ärgere ich mich ...
... über nichts, weil, egal wie es passiert ist, ich für mich probiere, das Beste rauszuholen und die Konsequenzen zu ziehen und daraus zu lernen. Ich finde, mit jeder Erfahrung lerne ich mehr.

In Sachen Weiterbildung würde ich noch gerne ...
... den Chefkoch in den nächsten Jahren machen. Ich möchte mich rund ums Kochen weiterbilden und immer mehr lernen.

Unbedingt einmal kochen möchte ich ...
... bei meinem Vorbild Andreas Caminada im «Schloss Schauenstein».

Wenn ich drei Wünsche frei hätte, dann wären das ...
... Gesundheit, was ich mache, zum Erfolg zu bringen und trotz Stress viel Zeit mit meinen Liebsten zu verbringen.

WAS DIE CHEFS ÜBER IHRE KÖCHE SAGEN

Ohne die Unterstützung ihrer aktuellen oder ehemaligen Chefs stünden die sechs Köche nicht im Final.



Andreas Bühler

Leiter Gastronomie & Küche
Kantonsspital Glarus AG

«Ich bin sehr stolz, einen so engagierten Berufsmann wie Noah Bachofen bei mir im Team zu haben. Dass er im Final dabei ist, ist für unser Haus, für mich und auch für die Spitalgastronomie allgemein ein Zeichen dafür, dass auch bei uns gezaubert werden kann.»



René Schudel

Gastgeber Restaurant Benacus
in Unterseen/BE

«Es erstaunt mich nicht, dass Stefan Zimmermann im Final dabei ist. Er hat Mut zum Geschmack und nicht zur Optik. Seine Kreationen haben Tiefgang und sind nachvollziehbar. Ich habe ihm von «tätowierten» Tellern mit Punkten und Strichen abgeraten.»



Stefan Wiesner

Gastgeber Gasthof Rössli
in Escholzmatt/LU

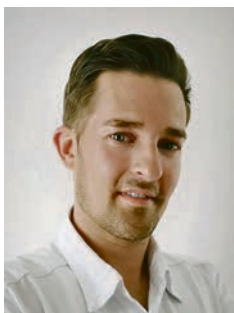
«Ich habe Riesenfreude, dass Kevin Wüthrich im SCC-Final dabei ist. Die Zusammenhänge in der Natur versteht er sehr gut zu lesen. Kevin ist ein kreativer, aber auch wunderbarer herzlicher Mensch. Wenn er lacht, scheint die Sonne.»



Sandra Sommer

Leiterin Gastronomie
Ruferheim, Nidau/BE

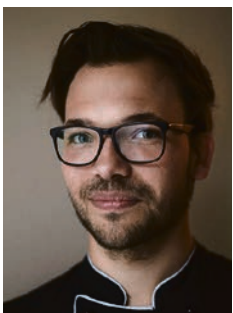
«Das Ruferheim-Küchenteam und ich sind stolz auf Mukoma Euloge Malonga. Ihn zeichnen Einsatzwille und Durchhaltevermögen aus. Er will weiterkommen. Für den Final wünsche ich ihm viel Energie und gutes Gelingen.»



Eric Glauser

Executive Küchenchef
Globus, Zürich

«Raphael Frei hat viel Herzblut in sein Dossier für den SCC 2019 gesteckt. Gemeinsam haben wir Ideen ausgetauscht und am Menü sowie den einzelnen Komponenten getüftelt. Dass er es nun in den Final geschafft hat, ist aus meiner Sicht hoch verdient.»



Niklas Haak

Gastgeber und Küchenchef
Restaurant Dreierlei, Zürich

«Gabriel Heintjes hat als Sous-chef bei mir im «Dreierlei» in Zürich fast ein Jahr gearbeitet. Er ist ein kreativer Koch, von dem man viel lernen kann, dazu ein mega loyaler und cooler Typ. Für das Finalkochen in Baden drücke ich ihm fest die Daumen!»