



SWISS
CULINARY
CUP
2021

Seit drei Monaten bereiten sich die sechs Swiss-Culinary-Cup-Kandidaten in Baden/AG akribisch auf das Finalkochen zum Wettbewerbsthema Roots vor.
Von links: Patrick Adam, Nathalie Hänni-Stupf, David Richards, Dominik Altorfer, Christian Bosco und Till Keller. *BILDER ROY MATTER*

WER GEWINNT DEN SCC 2021?

Am Montag, 4. Oktober, trägt der Schweizer Kochverband skv das Finale um den renommierten Swiss Culinary Cup 2021 aus. In der Küche der Berufsfachschule Baden BBB wird es heiss hergehen.

Mehr als 30 Interessenten wollten diesmal dabei sein. Platz im Finale um den Swiss Culinary Cup 2021 hat es aber nur für sechs. Und die bestimmte die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbands im Frühsommer dieses Jahres. Laut skv-Geschäftsführer Reto Walther hatte das Gremium die Qual der Wahl. «Die eingereichten Dossiers waren von Topqualität», bestätigt Reto Walther. Den Swiss Culinary Cup zeichnet aus, dass der Wettbewerb nicht nur für Köche aus Spitzenrestaurants, sondern auch aus Betrieben der Gemeinschaftsver-

pflegung interessant ist. Im diesjährigen Finale mit von der Partie ist beispielsweise Patrick Adam, stellvertretender Küchenchef bei der Clenia Schlössli AG in Oetwil am See/ZH. Wettbewerbserfahrungen sammelte er bereits als Mitglied der Regionalkochkunst-equipe des Berner Cercles. Nun will er als Einzelkämpfer sein Können unter Beweis stellen. Ebenfalls aus der Gemeinschaftsgastronomie kommt Nathalie Hänni-Stupf. Sie arbeitet als Küchenchefin bei Senevita in Burgdorf/BE. Die gelernte Köchin und Diätköchin hat sich in den vergangenen Jahren vor allem Weiterbildung gewidmet und ist

«Jungtalente, GV-Köche und Berufsleute aus Top-Restaurants. Das Finale wird spannend!»

RETO WALTHER,
SKV-GESCHÄFTSFÜHRER

seit einem Jahr diplomierte Leiterin Gemeinschaftsgastronomie. Aus dem Tessin reist Christian Bosco an. Der gebürtige Italiener kocht als Sous-chef in der Osteria Enoteca Cuntitt in Castel San Pietro/TI. Wettbewerbserfahrungen hat er noch keine. Ganz im Gegensatz zu Kontrahent Dominik Altorfer, der es nach «Hug-Tartelettes» und «Gusto» nun beim SCC wissen will. Der Sohn von Ex-Kochkünstler Andreas Altorfer arbeitet derzeit als Küchenchef im Landgasthaus Leuen in Uetikon Waldegg/ZH. Ein bekanntes Wettbewerbsgesicht ist David Richards. Der Sous-chef von Schloss Schadau in Thun/BE

stand zuletzt im Halbfinale vom «Goldenen Koch». Gespannt darf man auch auf den Auftritt von Till Keller sein. Der 22-jährige Commis vom «Mille Sens» in Bern ist erstmals im Finale eines Kochwettbewerbsteils dabei. Alle sechs Kandidaten kochen am 4. Oktober in der Schulküche von BBB Baden ein Amuse-Bouche unter dem Motto «Root It Up», ein Hauptgericht «Back To The Roots» sowie eine Süßspeise «Sweet Roots». Die Siegerin oder der Sieger wird an der anschließenden Siegerehrung in der Trafohalle Baden/AG verkündet. Neben der SCC-Trophäe lockt eine Siegerprämie von 4000 Franken. *(RUP)*



Mehr Informationen unter:
www.swissculinarycup.ch



PATRICK ADAM

34-jährig, stellvertretender Küchenchef

Seit 2018 ist Patrick Adam als stellvertretender Küchenchef und Berufsbildner in der Clenia Schlössli AG in Oetwil am See/ZH tätig. Er war 2017/18 aktives Mitglied der Berner Regionalequipe und steht heute dem ambitionierten Team als Berater zur Seite.

Ich habe mich für den diesjährigen SCC-Wettbewerb beworben, weil ...

...ich einem breiten Publikum in der Branche zeigen möchte, was ich kann.

Am Thema Roots gefällt mir besonders ...

...dass ich den Ort repräsentieren kann, an dem ich viel Zeit in meiner Kindheit verbracht habe und zu dem ich eine sehr emotionale Verbindung pflege.

Der grösste Knackpunkt im Finale wird für mich sein ...

...ruhig zu bleiben und die Speisen so zuzubereiten, wie ich sie vorher geprobt habe.

Bis zum Finalkochen am 4. Oktober werde ich ...

...noch einige Zeit in der Küche stehen und die Gerichte üben.

Ganz fest die Daumen drücken mir ...

...meine Frau Ilona, mein Coach Patrick Ammann, meine Familie sowie das Küchenteam und die Mitarbeiter der Clenia Schlössli AG in Oetwil am See/ZH.

Meine Stärken als Koch sind ...

...nicht aufzugeben und mich stets weiterzuentwickeln.

Meine Schwächen sind ...

...Ungeduld und Nervosität.

Wenn ich das Finale gewinne, werde ich mit den 4000 Franken Preisgeld ...

...Ferien machen sowie lecker essen gehen.

Dies oder das?

Scharf oder mild?

Mild, obwohl ich durch meine Frau vermehrt scharf esse.

Haus oder Wohnung?

Im Moment noch Wohnung, in naher Zukunft aber eher ein Haus.

Auto oder ÖV?

Auto. Nach dem Kauf meines ersten Autos nutze ich den ÖV eher selten.

Schlangen oder Haie?

Weder noch!

Chaotisch oder ordentlich?

Eher ordentlich, kann aber Sachen auch gerne liegen lassen.

Frühaufsteher oder Langschläfer?

Ganz klar Frühaufsteher.

Tattoo oder Piercing?

Im Moment weder noch. Ein Tattoo wäre aber absolut denkbar.

Geld oder Ruhm?

Mit Ruhm kann ich mir leider kein Haus kaufen, also Geld.

Morgens duschen oder abends?

Morgens wird geduscht, um frisch in den Tag zu starten.

Winter oder Sommer?

Winter. Ich liebe es, Ski zu fahren.

Ferien in den Bergen oder am Strand?

Ich kann mich an beidem erfreuen. Auf die Begleitung kommt es an.

Im Leben etwas riskieren oder auf der sicheren Seite bleiben?

Etwas riskieren, ohne volles Risiko gehen zu müssen. Eine gewisse Sicherheit ist ganz okay.



DOMINIK ALTORFER

25-jährig, Küchenchef

Dominik Altorfer hat bereits als Lernender erfolgreich an Kochwettbewerben teilgenommen. Nach beruflichen Stationen in Flims, Zürich und derzeit als Küchenchef im Landgasthaus Leuen in Uitikon-Waldegg/ZH wagt er sich wieder auf die Kochkunstbühne.

Ich habe mich für den diesjährigen SCC-Wettbewerb beworben, weil ...

...ich während der Corona-Pandemie nicht arbeiten durfte und somit viel Zeit Zuhause verbracht habe. Ich suchte für mich eine neue Herausforderung. Der SCC 2021 war damit mein neues Ziel.

Am Thema Roots gefällt mir besonders ...

...dass ich mit Produkten aus der Region arbeiten kann. Sehr oft liegt einem vieles vor den Füßen, man muss es nur entdecken.

Der grösste Knackpunkt im Finale wird für mich sein ...

...alles in den gewünschten Temperaturen auf die Teller zu bringen.

Bis zum Finalkochen am 4. Oktober werde ich ...

...mich gut vorbereiten, damit jeder Arbeitsschritt sitzt und die Arbeitsabläufe organisiert sind.

Ganz fest die Daumen drücken mir ...

...mein Küchenteam, die Familie und Freunde sowie sicherlich auch Thomas Bissegger und Jordan Thompson.

Meine Stärken als Koch sind ...

...eine rasche Auffassungsgabe sowie eine kreative Ader für neue Ideen. Ich begeistere mich gerne für neue Projekte und verfolge meine Ziele diszipliniert.

Meine Schwächen sind ...

...mein Perfektionismus. Ich bin selbstkritisch und finde immer Verbesserungspotenzial.

Wenn ich das Finale gewinne, werde ich mit den 4000 Franken Preisgeld ...

...meine Helfer, die mich tatkräftig unterstützt haben, zum Essen einladen und den Rest erst einmal auf die Seite legen.

Dies oder das?

Scharf oder mild?

Je nach Produkt. Eine gute Mischung macht es aus.

Haus oder Wohnung?

Haus in den Bergen, Wohnung in der Stadt.

Auto oder ÖV?

Auto. Ich mag es flexibel, egal, um welche Zeit ich Feierabend habe.

Schlangen oder Haie?

Lieber einen Hund!

Chaotisch oder ordentlich?

Kreative Menschen haben kein Chaos. Sie besitzen nur viele Ideen auf einmal.

Frühaufsteher oder Langschläfer?

Definitiv Frühaufsteher – Morgenstund hat Gold im Mund.

Tattoo oder Piercing?

Geschmackssache. Hinter jeder Kunst steckt eine Geschichte.

Geld oder Ruhm?

Gesundheit, Glück und Wertschätzung.

Morgens duschen oder abends?

Oft auch dreimal...

Winter oder Sommer?

Kalte Temperaturen für die Küche. Sonne für die Freizeit.

Ferien in den Bergen oder am Strand?

Mich findet ihr in den Bergen beim Wandern und Skifahren.

Im Leben etwas riskieren oder auf der sicheren Seite bleiben?

No risk, no fun. Ein gewisses Risiko darf sein.



CHRISTIAN BOSCO

22-jährig, Sous-chef

Der Sous-chef von der Osteria Enoteca Cuntitt in Castel San Pietro/TI hat sich seine Sporen als Koch am Comer See, in der Toskana und im Trentino abverdient. Im Tessin zeigte er unter anderem in der Locanda San Gottardo im Hotel Coronado in Mendrisio sein Können.

Ich habe mich für den diesjährigen SCC-Wettbewerb beworben, weil ...

...ich meine Fähigkeiten mit anderen Fachleuten vergleichen will. Es ist immer wieder anregend, an einem Wettbewerb dieses Kalibers teilzunehmen.

Am Thema Roots gefällt mir besonders ...

...die Rückbesinnung auf die eigene Herkunft, die im Laufe der Ausbildungszeit oft unterschätzt wird. Es macht Spass und ist anregend, Zutaten aus dem eigenen Land zu verwenden und sie aufzuwerten.

Der grösste Knackpunkt im Finale wird für mich sein ...

...dass ich meine Gerichte perfekt umsetze.

Bis zum Finalkochen am 4. Oktober werde ich ...

...jede freie Minute nutzen, um die verschiedenen Elemente der Speisen zu probieren.

Ganz fest die Daumen drücken mir ...

Ich halte für mich die Fäuste hoch, denn ich bin jung und will mein Bestes geben, um meine Ziele zu erreichen.

Meine Stärken als Koch sind ...

...Entschlossenheit und Durchhaltevermögen. Ich habe einen guten Sinn für Ästhetik und setze alles daran, meinen Job perfekt zu machen.

Meine Schwächen sind ...

...dass ich viel über Fehler nachdenke und es mir schwer fällt, mit meiner Arbeit zufrieden zu sein.

Wenn ich das Finale gewinne, werde ich mit den 4000 Franken Preisgeld ...

Ich würde das Geld reinvestieren, um mich beruflich weiterzuentwickeln.

Dies oder das?

Scharf oder mild?

Scharf, weil es meinen fröhlichen Charakter widerspiegelt.

Haus oder Wohnung?

Haus, denn ich liebe es, mir kleine Momente der Privatsphäre zu schaffen.

Auto oder ÖV?

Auto, denn es steht für Unabhängigkeit.

Schlangen oder Haie?

Haie, denn sie stehen für Neugier und Mut.

Tattoo oder Piercing?

Tattoo, die Arbeit eines Küchenchefs und die eines Tätowierers sind ähnlich, wobei der Küchenchef seine Idee auf dem Teller und der Tätowierer auf der Haut des Kunden ausdrückt.

Geld oder Ruhm?

Ruhm, weil er das Einzige ist, was die Anstrengungen, die man unternommen hat, um an die Spitze zu gelangen, wirklich ausgleichen kann.

Morgens duschen oder abends?

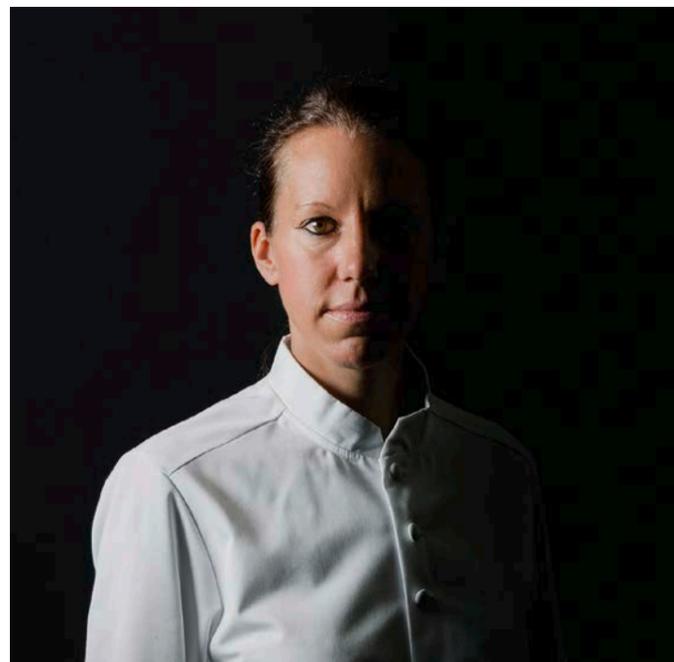
Sowohl als auch.

Winter oder Sommer?

Winter. Ich liebe Kälte und Schnee.

Im Leben etwas riskieren oder auf der sicheren Seite bleiben?

Ich liebe es, Risiken einzugehen, aber immer mit Köpfchen und Verantwortung.



NATHALIE HÄNNI-STUPF

36-jährig, Küchenchefin

Die 36-jährige Finalistin absolvierte ihre Kochausbildung im «Rössli Dürrenast» in Thun. Seit 2016 ist sie Küchenchefin von Senevita in Burgdorf/BE und hat 2020 den Abschluss zur Leiterin Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom erfolgreich absolviert.

Ich habe mich für den diesjährigen SCC-Wettbewerb beworben, weil ...

...das Thema mich angesprochen hat. Ebenfalls will ich mich mit anderen an einem Wettbewerb messen.

Am Thema Roots gefällt mir besonders ...

...dass ich meine Wurzeln auf einem Teller präsentieren kann. Das Thema lässt viel Spielraum zu und kann individuell gestaltet werden.

Der grösste Knackpunkt im Finale wird für mich sein ...

...die Zeit. Die erste Stunde wird eine Herausforderung.

Bis zum Finalkochen am 4. Oktober werde ich ...

...üben, üben, üben.

Ganz fest die Daumen drücken mir ...

...meine Familie, Freunde und Arbeitskollegen sowie auch unsere Lieferanten.

Meine Stärken als Köchin sind ...

...schnelles Arbeiten sowie das Organisieren von verschiedenen Arbeiten.

Meine Schwächen sind ...

...dass ich oft zu viel will. Es dauert lange, bis ich wirklich mit meiner Arbeit zufrieden bin.

Wenn ich das Finale gewinne, werde ich mit den 4000 Franken Preisgeld ...

...einen Abend mit Familie und Freunden geniessen, dazu einen guten Wein trinken. Ebenfalls würde ich mir noch ein neues Tattoo gönnen sowie ein hochwertiges Messer kaufen.

Dies oder das?

Scharf oder mild?

Mild. Scharfes Essen vertrage ich nicht.

Haus oder Wohnung?

Haus mit einem kleinen Garten.

Auto oder ÖV?

ÖV. Ich komme mit dem ÖV überall hin, ohne im Stau zu stehen und kann am Morgen einen Kaffee im Zug geniessen.

Schlangen oder Haie?

Lieber Haie. Vor Schlangen habe ich Angst.

Chaotisch oder ordentlich?

Ordentlich. Beruflich wie auch privat.

Frühaufsteher oder Langschläfer?

Frühaufsteher. Ich freue mich immer, morgens vor Sonnenaufgang aufzustehen.

Tattoo oder Piercing?

Tattoos. Sobald eines gestochen wurde, freue ich mich auf das nächste.

Geld oder Ruhm?

Schwierig. Beides wäre ideal.

Winter oder Sommer?

Sommer. Es kann nicht warm genug sein.

Ferien in den Bergen oder am Strand?

In den Bergen. Die Bergwelt bietet so viel Schönes. Zum Abschalten genau das Richtige.

Im Leben etwas riskieren oder auf der sicheren Seite bleiben?

Riskieren. So lernt man immer etwas fürs Leben dazu. Auch wenn man hinfällt, muss man aufstehen und weitermachen.



TILL KELLER

22-jährig, Commis de cuisine

Till Keller ist erstmals in einem Wettbewerbsfinale dabei. 2017 schloss er in Bern die Matura ab und begann sofort eine Kochlehre im Restaurant «Mille Sens» in Bern, wo er heute als Commis de cuisine weiterhin tätig ist und Erfahrungen sammelt.

Ich habe mich für den diesjährigen SCC-Wettbewerb beworben, weil...

...ich mich freue zu zeigen, was ich kann. Zudem kann ich sehr viel während der Vorbereitung lernen.

Am Thema Roots gefällt mir besonders...

...dass ich mich mit meinen Wurzeln auf kulinarischer Ebene auseinandersetzen kann. Als ich die Ausschreibung gesehen habe, habe ich ein langes Gespräch mit meiner Grossmutter geführt, und viele ihrer Ideen sind schlussendlich in meine Gerichte geflossen.

Der grösste Knackpunkt im Finale wird für mich sein...

...den Wettlauf gegen die Zeit zu gewinnen.

Bis zum Finalkochen am 4. Oktober werde ich...

...sehr viel arbeiten und dazwischen möglichst viele Probeläufe absolvieren. Familie und Freunde werden in dieser Zeit wohl etwas zu kurz kommen, aber ich werde sie zu meinen Probeläufen einladen.

Ganz fest die Daumen drücken mir...

...meine Freundin Mia, meine Familie, Freunde und das ganze «Mille Sens»-Team.

Meine Stärken als Koch sind...

...auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren.

Meine Schwächen sind...

...dass ich mich manchmal übernehme und zu viele Sachen gleichzeitig erledigen will.

Wenn ich das Finale gewinne, werde ich mit den 4000 Franken Preisgeld...

...ein schönes Wochenende mit meiner Freundin verbringen. Dann kaufe ich mir einen Zitronenbaum für meine Terrasse, und den Rest werde ich sparen, um irgendwann ein spannendes Projekt damit zu realisieren.

Dies oder das?

Scharf oder mild?

Scharf, aber so, dass man alle Geschmäcke immer noch wahrnehmen kann.

Haus oder Wohnung?

Egal, das Wichtigste ist eine grosse Terrasse oder ein Garten für Gemüseanbau.

Auto oder ÖV?

Velo. Sonst aber immer ÖV.

Chaotisch oder ordentlich?

Beim Arbeiten ordentlich. Zuhause kann es auch mal etwas chaotisch werden.

Frühaufsteher oder Langschläfer?

Langschläfer. Alles vor 8 Uhr ist mir zu früh.

Geld oder Ruhm?

Ruhm. Als Koch hätte ich wohl den falschen Beruf gewählt, wenn mir Geld wichtig wäre.

Morgens duschen oder abends?

Ganz klar abends. Nach einem langen Service gibt es nichts Besseres als eine warme Dusche.

Im Leben etwas riskieren oder auf der sicheren Seite bleiben?

Etwas riskieren, sonst wird es langweilig und man kommt nicht weiter.

In Zukunft Chef oder Angestellter sein?

Ich mag es, Entscheidungen zu fällen und Verantwortung zu tragen. Daher Chef.



DAVID RICHARDS

33-jährig, Sous-chef

Bereits zum dritten Mal ist David Richards beim Finalkochen um den Swiss Culinary Cup dabei. Der 33-jährige Sous-chef vom Schloss Schadau in Thun/BE wurde bei seiner zweiten Teilnahme 2017 Dritter. In diesem Jahr will er ganz zuoberst aufs Podest.

Ich habe mich für den diesjährigen SCC-Wettbewerb beworben, weil...

...ich zeigen will, was ich kann und ich mich mit anderen Köchen messen möchte.

Am Thema Roots gefällt mir besonders...

...dass es ein komplexes Thema ist und viel Kreativität zulässt.

Der grösste Knackpunkt im Finale wird für mich sein...

...den Zeitplan einzuhalten.

Bis zum Finalkochen am 4. Oktober werde ich...

...meine Abläufe perfektionieren, bis alles stimmt.

Ganz fest die Daumen drücken mir...

...meine Familie. Sie ist immer für mich da und unterstützt mich bei meinen Projekten.

Meine Stärken als Koch sind...

...mein Organisationssinn, meine Kreativität und mein Hang zur Perfektion.

Meine Schwäche ist...

...mein Ehrgeiz. Ich will immer zu viel auf einmal und vergesse dabei, dass der Tag nur 24 Stunden hat.

Wenn ich das Finale gewinne, werde ich mit den 4000 Franken Preisgeld...

...alles für meine Familie ausgeben.

Dies oder das?

Scharf oder mild?

Scharf, aber nicht so scharf wie die thailändische Küche.

Haus oder Wohnung?

Haus, es bietet mehr Freiheit.

Auto oder ÖV?

Auto. Mit Kindern ist das Auto praktischer, und ich bin der Chauffeur und bestimme das Ziel.

Schlangen oder Haie?

Schlangen, in der Karibik trifft man ab und zu eine.

Chaotisch oder ordentlich?

Ordentlich, Ordnung ist das halbe Leben, und ich mag kein Chaos.

Frühaufsteher oder Langschläfer?

Frühaufsteher. Ich mache jeden morgen Sport. Früh aufstehen, gibt einen langen Tag.

Tattoo oder Piercing?

Weder noch. Ich habe bis auf meine Ohrläppli keine Piercings und noch keine Tattoos.

Geld oder Ruhm?

Beides ist schön, aber nicht wichtig.

Morgens duschen oder abends?

Morgens, abends und dazwischen.

Winter oder Sommer?

Sommer, als Dominikaner liebe ich die Sonne.

Ferien in den Bergen oder am Strand?

Am Strand. Zu Hause in der Karibik bin ich in zehn Minuten am Meer.

Im Leben etwas riskieren oder auf der sicheren Seite bleiben?

Riskieren. No risk, no fun.

In Zukunft Chef oder Angestellter sein?

Als Chef ich möchte ich meine eigenen Ideen und Projekte verwirklichen können.

DER ABLAUF DES FINALS 2021

Wie heisst es so schön? Erst die Arbeit, dann das Vergnügen! Am Morgen zeigen die sechs Finalisten ihr Können, am Abend dürfen sie sich feiern lassen.

Zeitplan am Montag, 4. Oktober 2021

Eintreffen der Finalisten



8.30 Uhr

Berufs Bildung Baden (BBB)

Beginn der Zubereitung



10.00 Uhr

Schicken des Amuse-Bouche



11.15 Uhr

Schicken des Hauptgerichts



12.00 Uhr

Schicken der Süssspeise



12.45 Uhr

Feier mit Preisverleihung



18.00 Uhr

Trafohalle Baden

Gruppe A
Dominik Altorfer
David Richards



10.00 Uhr



11.15 Uhr



12.00 Uhr



12.45 Uhr

Gruppe B
Christian Bosco
Till Keller



10.15 Uhr



11.30 Uhr



12.15 Uhr

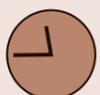


13.00 Uhr

Gruppe C
Patrick Adam
Nathalie Hänni-Stupf



10.30 Uhr



11.45 Uhr



12.30 Uhr



13.15 Uhr



Küchenjury

Sie benotet den Vorbereitungsgrad, das wirtschaftliche Arbeiten sowie die Organisation der Finalisten. Zudem werden die Einhaltung der Garmethoden, die Kochtechniken sowie die Hygiene am Arbeitsplatz beurteilt.

Mitglieder:

Werner Schuhmacher, (Jurypräsident)
Berufsfachschule BBB, Baden/AG

Käthi Fässler, Küchenchefin,
Hotel Hof Weissbad, Weissbad/AR

Niklas Schneider, Gewinner SCC 2020

Doris Vögeli, Executive Sous-chef,
Paul Scherrer Institut PSI, Villigen/AG

Frank Widmann, Gastgeber, Hotel
Widmann's Löwen, Zang (DE)

Degustationsjury

Sie beurteilt die Präsentation der Finalgerichte, die Garstufe sowie den Geschmack der Hauptkomponenten und Beilagen. Ausserdem werden die Konsistenz und Textur von Saucen geprüft. Punkte werden auch für die Einhaltung der Schickzeit sowie die Temperaturen der Gerichte vergeben.

Mitglieder:

Noémie Bernard, Küchenchefin,
Restaurant Sternen, Walchwil/ZG

Stefan Beer, Executive Küchenchef,
Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa,
Interlaken/BE

Patrick Mahler, Küchenchef,
Restaurant Focus, Vitznau/LU

Marco Mehr, Wigl, ehemals Executive
Küchenchef, Park Hyatt Shanghai

Sebastian Titz, Küchenchef, Grand
Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz/SG

Dave Wälti, Privatkoch, Caterer, Bern

Wettbewerbsaufgabe

Amuse-Bouche – root it up

Gestalte einen kulinarischen Prolog zu deinem Hauptgericht. Das Amuse-Bouche darf kalt oder warm serviert werden und soll mit der Hand oder einem Löffel essbar sein.

Hauptgericht – back to the roots

Für die Hauptkomponenten verwendest du Grundprodukte, die aus der direkten Umgebung des Ortes stammen, an dem du deine Wurzeln hast. Das Hauptgericht servierst du auf einem Teller.

Süssspeise – sweet roots

Verarbeite eine Wurzel mit passenden Ergänzungen zu einem stimmigen und verführerischen Süssspeisenteller.

Storytelling – show me your roots

Du stellst der Jury innerhalb von maximal zwei Minuten deine Geschichte zu deinem Hauptgericht vor.

Berichterstattung

Die Ergebnisse des SCC 2021 werden am Abend des 4. Oktober auf hotellerie-gastronomie.ch und auf der Facebookseite der Hotel & Gastro Union aufgeschaltet.

Die HGU berichtet in ihrer Ausgabe vom 7. Oktober ausführlich über das Finalkochen.



Preise

1. Rang: 4000 Franken
2. Rang: 2000 Franken
3. Rang: 1500 Franken

Der Sieger erhält zudem einen Pokal, und für die drei Erstplatzierten gibt es eine Medaille.

