

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 2. Oktober 2019

CXXXIV. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Die Kandidaten für den diesjährigen Milestone stehen fest.

Seite 5

Kulinarik

So sieht die Gastronomie in Zukunft aus

Seite 4



Kulinarik

Internationaler Dialog über Ernährung

Spitzkoch Andreas Caminada und «Graubünden Viva» lancieren einen internationalen Dialog über nachhaltige Ernährungssysteme.

Seite 16

Tourismus

Nachhaltigkeit im Tourismus ist wichtig

Seite 13

Die Vereinigung «Relais & Châteaux» schliesst sich Slow Food an.

Seite 2



«Papi, du bist der Grösste!» Swiss-Culinary-Cup-Gewinner Mukoma Euloge Malonga auf der Bühne der Trafohalle in Baden.

CHRISTOPH LÄSER



Jedes einzelne nachhaltige Projekt ist wichtig

Die Nachricht schlug ein wie eine Bombe. Thomas Cook, der zweitgrösste Reiseveranstalter Europas, ist Pleite. 600 000 Touristen blieben an ihren Ferienorten stecken. Grossbritannien startete eine unvergleichliche Rückholaktion. Unglücklich war die Bezeichnung dafür: Operation Matterhorn. Es ist zwar nicht bekannt, weshalb die Briten diesen Namen wählten, doch das Bergdorf am Fusse des betreffenden Berges zeigte sich wenig «amused» über die Namensgleichheit mit ihrem Hausberg. Die Vermutung, dass der Name wegen des für den Bankrott verantwortlichen CEO Peter Fankhauser, ein Schweizer notabene, einen Bezug zu unserem Land hat, ist nicht von der Hand zu weisen. Doch wie kann es geschehen, dass ein derart grosses Unternehmen nicht mehr zu retten ist? Verschiedene Faktoren haben dazu beigetragen: ein zu grosses Filialnetz, zu teuer eingekaufte Hotelzimmer und vor allem instabile Lagen in verschiedenen Ferienländern. Das führt vor Augen, was für die Schweizer Tourismusszene immer an erster Stelle stehen sollte: die Bewahrung eines intakten Landes und einer intakten Natur. Nachhaltige Projekte in Gastronomie und Tourismus tragen dazu bei. Wir stellen in dieser Ausgabe der HGZ verschiedene vor.

RUTH MARENDING

EULOGE MALONGA TRIUMPHIERT

In Sachen Geschmack und Optik waren seine zwei Teller mit Abstand die besten. Mukoma Euloge Malonga (35), stellvertretender Leiter Küche im Ruferheim Nidau/BE, servierte «Lamb on fire» und «Fire lake», Fleisch und Fisch, raffiniert gekocht und abgeschmeckt. Laut Jury ist er deshalb auch verdienter Sieger des diesjährigen Wettkochens um den Swiss Culinary Cup zum Thema Feuer. Alle sechs Finalisten hatten lediglich zwei Hauptvorgaben zu erfüllen: ein-

mal Schlachtfleisch und einmal Fisch zu verwenden. Nahezu freie Hand also für die Kandidaten, ihre kulinarischen Ideen, ihr Feuer und ihre Leidenschaft für das Kochhandwerk zu zeigen. Die 14-köpfige Jury um Präsidentin Doris Vögeli wurde nicht enttäuscht. «Das Niveau der präsentierten Gerichte war hoch. Jeder Finalist erzählte mit seinen Tellern eine andere überraschende Feuer-Geschichte», so Doris Vögeli, die in Abwesenheit von Werner Schuhmacher diesmal das Gremium von

Küchen- und Degustationsjury leitete. Für viele ist der Sieg Mukoma Euloge Malongas eine Überraschung. An Kochwettbewerben hatte man ihn bislang nicht gesehen. Der Koch mit kongolischen Wurzeln, der sein Handwerk im Inselfpital erlernte und sich später zum Diätkoch weiterbildete, ist ehrgeizig, diszipliniert und zielstrebig. Er amtiert als ÜK-Instruktor und als Prüfungsexperte. Mit 35 Jahren war er der Senior im diesjährigen Feld der Finalisten in der Berufsfachschule

Baden. Ob er weiter an Wettstreiten auf sich aufmerksam machen will, lässt er offen. Erst einmal hat er anderes vor: Mit seinem Sieg am diesjährigen SCC-Wettbewerb will er in der Schweiz lebende junge Afrikaner ermuntern, den Kochberuf zu ergreifen. Dafür wolle er überall die Werbetrommel rühren und Gleichgesinnte suchen. Eine Idee, die Respekt und Anerkennung verdient.

Seite 8 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs

Ihre Druckerei für einen erstklassigen Auftritt!





ONLINEPRINTERS

DER BESTE EINDRUCK BLEIBT

www.onlineprinters.ch

MIT FEUER UND FLAMME

Zweieinhalb Stunden hatten die Finalisten des diesjährigen Swiss Culinary Cups Zeit, zwei Gerichte zum Thema Feuer zu kreieren. Unter vielen zündenden Ideen stach jene des Mukoma Euloge Malonga heraus. Der 35-Jährige holte sich den Titel.

Grosse Emotionen am diesjährigen SCC-Final: Sieger Mukoma Euloge Malonga holt seine beiden Töchter auf die Bühne, drückt sie an sich und stemmt im nächsten Augenblick den Pokal triumphierend in die Höhe. Er, der mit sieben aus dem Kongo in die Schweiz kam und im Insspital in Bern unter Georges Knecht Koch lernte, ist an diesem Mittwoch im September 2019 mit 35 Jahren ein Schweizer Champion. In der Geschichte des Swiss Culinary Cups gibt es immer wieder berührende Momente. Der Sieg eines Manuel Baumann etwa,

der sich beim Kochen fast den Finger abschnitt und am Ende trotzdem gewann. Und eben die Geschichte des wettbewerbsunersfahrenen Mukoma Euloge Malonga, der sich für viele überraschend zum Sieg kochte.

Die Jury um Präsidentin Doris Vögeli attestierte aber nicht nur dem stellvertretenden Küchenleiter vom Ruferheim Nidau/BE eine starke Leistung. Auch die anderen fünf Finalisten wussten zu überzeugen. Stefan Zimmermann und Raphael Frei etwa, die hinter Mukoma Euloge Malonga die Plätze zwei und drei belegten. Oder Kevin

Wüthrich, Noah Bachofen und Gabriel Heintjes, die auf Topniveau kochten und spektakuläre Teller anrichteten.

Das Thema Feuer lag allen Finalisten und wurde in Freestyle-Manier umgesetzt – mit Arvennadeln, viel Rauch, Heu und Asche. Gut tut dem Wettbewerb, dass man sich von einem Korsett befreite. Dass nicht mehr ausgeklügelte Zutatenlisten mit detaillierten Beschreibungen der Zubereitung und eine Kalkulation eingeschickt werden müssen. Seit vergangenem Jahr verlangt die Jury lediglich Gerichtebeschrei-

bungen mit Foto, etwas, was mehr Bewerber anlockt und zu begeistern weiss. «Für uns Juroren ist es im Vorfeld des Wettbewerbs nicht immer einfach, die Richtigen für den Final auszuwählen. Man muss sich vieles vorstellen, aber mit dieser vereinfachten Vorgabe entsprechen wir dem Zeitgeist», so Doris Vögeli.

Dieses Jahr galt es, Schlachtfleisch und Fisch mit stärke- und vitaminreichen Komponenten auf die Teller zu bringen. Für das Kochen in der Berufsfachschule Baden hatten die Finalisten zweieinhalb Stunden Zeit. Beurteilt wur-

den die Arbeitsweise in der Küche sowie Geschmack und Optik der zubereiteten Gerichte. Während der Siegerehrung in der Trafohalle Baden, die von Sven Epiney moderiert wurde, durften die Kandidaten den rund 200 geladenen Gästen ihre Kreationen präsentieren. Für ihre Gerichte, die auf Leinwand gezeigt wurden, ernteten die Köche viel Applaus. Bis zur Bekanntgabe des Siegers und der Platzierten herrschte im Saal knisternde Spannung und grosses Rätselraten, welche Kochleistung die Jury diesmal als die beste beurteilte. JÖRG RUPPELT

DIE GERICHTE DER FINALISTEN

EULOGE MALONGA

(Sieger)

Stv. Leiter Küche, Ruferheim Nidau/BE



Fire lake

Neuenburger Saiblingsfilet, Beurre blanc, Kartoffelstäbchen, Seeländer Erbsenflan, Kartoffelbrot-Toast



Sealand lamb on fire

Seeländer Lammnierstück, flambierte Lammilken, Berner-Rosen-Schnaps, frittierte weisse Polenta

STEFAN ZIMMERMANN

(Rang 2)

Küchenchef, Restaurant Benacus, Unterseen/BE



Fernweh

Rock-Lobster, Safran-Baguette, mit Sauce Rouille, Fenchel in drei Variationen

RAPHAEL FREI

(Rang 3)

Sous-chef, Delicatessa Bar Globus Zürich



Bremgartner Lachsforelle

Abgeflämte Lachsforelle, Kräutersalat, Tortelloni mit flüssigem Kern aus Lachsforelle und Rahmkäse

NOAH BACHOFEN

(Rang 4)

Diätkoch, Kantonsspital Glarus



Holz, Rauch, Feuer, Äsche

Konfierte, geräucherte Äsche, Mohnstreusel, Fischesauce mit Lauchaschenöl, Linthmaisoroulade, Lauchheu

GABRIEL HEINTJES

(Rang 4)

Inhaber «Dinner by Gabriel Heintjes», Embrach/ZH



Zander auf Kräuterwiese

Pochiertes Zanderfilet, Zander-Riesencrevetten-Praline, geschwärzte und geräucherte Süsskartoffeltörtchen

KEVIN WÜTHRICH

(Rang 4)

Sous-chef, Gasthof Rössli Escholzmatt/LU



Mein Alpenlachs mit Feuerapfel

Alpenlachs mit Feuerapfel, Dashi, Apfelsider, Apfelblätter, Mürbeteig, Lachskaviar, Senf-Microsprossen



Heimweh

Lammzunge, Lambratwurst und Lammnierstück, Kartoffelstock, Frischkäse und Blumenkohl



Duo vom Bierschwein

Schweinsbratwurst, Ragout vom Hals, Schmorgeräucherter Kartoffelzylinder, geräucherte Raclettecreme



Glarner Racks von der Glut

Grilliertes, niedergesetztes Lammrack, gesottene Lammzunge mit Zigerklee, Zigerpralinen, Folien-Wirsing



Schwein am Lagerfeuer

Sous-vide gegarter und grillierter Schweinerücken im Kräuter-Asche-Mantel, Crêpinette vom Schwein



Mein Feuerrind aus dem Wald

Sinfonie von Randen, Rind und Arve, Arvenholzstaub-Miso, Albulan-Kartoffelbällchen und Flechten



MUKOMA EULOGE MALONGA

«ICH WILL
JUNGE AFRIKA-
NER FÜR DEN
KOCHBERUF
BEGEISTERN»

**HGZ: Euloge Malonga,
herzlichen Glückwunsch zum
Sieg! Wie fühlt es sich an, ein
Champion zu sein?**

EULOGE MALONGA: Unglaublich. Ich kann es nicht beschreiben, mir fehlen die Worte. Es war schon immer ein Traum von mir, mich in meinem Beruf zu beweisen. Allen zu zeigen: Ich kann etwas!

**Haben Sie mit dem Sieg
gerechnet?**

Vor dem Final hatte ich ein sehr gutes Gefühl. Aber nach dem Wettkochen war ich mir nicht so sicher. Ich war nicht so zufrieden, wie es gelaufen war. Wissen Sie, ich bin ein sehr selbstkritischer Mensch.

Was lief nicht perfekt?

Der Ablauf war nicht so hundertprozentig, wie ich ihn mir vorgestellt hatte. Aber was soll ich sagen? Am Ende war doch alles gut.

**Welches Ihrer beiden
Gerichte ist das bessere,
Fisch oder Fleisch?**

In den Probeläufen gelang mir der Fischgang immer besser, heute war der Fleischsteller besser. Aber vielleicht täusche ich mich ja. Die Jury wird es wohl am besten wissen.

**Hatten Sie Zeit, auf die Arbeit
und die Gerichte der Konkur-
renten zu schauen?**

Nein, keine Sekunde. Erst am Abend während der Siegerehrung konnte ich die Gerichte der anderen begutachten.

**Wie oft haben Sie für Ihre
Gerichte geübt?**

Den kompletten Durchlauf sechs Mal. Hinzu kommen unzählige Stunden Komponententraining.

**Für den Sieg gibt es 4000
Franken Prämie. Was stellen
Sie damit an?**

Das Geld nimmt meine Frau und legt es aufs Konto. Dann schauen wir weiter.

Ihr nächstes Ziel?

Ich wünsche mir, dass der Kochberuf unter den jungen Afrikanern in der Schweiz populärer wird. Dafür will ich mich voll einsetzen. Ich habe diesbezüglich schon Kontakt mit skv-Präsident Thomas Nussbaumer aufgenommen.

INTERVIEW JÖRG RUPPELT



1 Drei, die in Baden allen Grund zum Feiern hatten: Raphael Frei (Dritter), Sieger Mukoma Euloge Malonga und Stefan Zimmermann (Zweiter).

2 Grilliermeister mit dem Big Green Egg: Kevin Wüthrich.

3 Am Montag im Marmite-Youngster-Finale, am Mittwoch beim SCC dabei: Stress für Gabriel Heintjes.

4 Beim Anrichten ist eine ruhige Hand gefragt.

5 Adrian Bader und Mario Garcia von der Degustationsjury.

6 «Erkläre uns deine Gerichte.» Moderator Sven Epiney im Interview mit Noah Bachofen.

7 Stolzer Koch und Vater: Mukoma Euloge Malonga mit seinen beiden Töchtern auf der Bühne der Trafohalle in Baden.

BILDER CHRISTOPH LÄSER/SAMUEL BRAMLEY



Mehr Informationen unter:
www.swissculinarycup.ch

