

AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, LOS!

SWISS
CULINARY
CUP
2020

Am Mittwoch, 14. Oktober, bestreiten fünf Köche und eine Köchin das Finale um den Swiss Culinary Cup 2020. Das Thema des Wettstreits lautet «Zukunft dank Tradition», passend zum 100-Jahr-Jubiläum des Schweizer Kochverbands skv.



Sie treten in Baden/AG gegeneinander an: Niklas Schneider (Restaurant Krone, Regensberg/ZH), Noah Bachofen (Restaurant Magdalena, Rickenbach/SZ), Ambar Mechan Dominguez (Restaurant Mille Sens, Bern), Nicolas Boventi (Hotelfachschule Genf), Benjamin Anderegg (Restaurant Igniv, Grand Resort Bad Ragaz/SG) und Ivan Capo («The Restaurants», Dolder Grand Hotel Zürich). BILDER CHRISTOPH LÄSER

Seit gut fünf Monaten sind die sechs Kandidaten am Probekochen. Sie tüfteln an Details der Komponenten und prüfen immer wieder, ob sie das Zeitmanagement im Griff haben. Noch sind es zwei Wochen bis zum Finale des Swiss Culinary Cups 2020 am Mittwoch, 14. Oktober. Die Spannung und auch ein bisschen die Nervosität steigen, sowohl bei den sechs Finalisten als auch bei deren Familien, Freunden und Berufskollegen.

Austragungsort des Wettkochens ist wie in den letzten Jahren die Berufsfachschule BBB in Baden/AG, deren Küche aufgrund ihrer Grösse und Infrastruktur zur mittlerweile äusserst gefragten Bühne auch für andere Wett-

bewerbe geworden ist. Der Schweizer Kochverband skv hat in den vergangenen Monaten alles daran gesetzt, diesen Wettbewerb durchzuführen. Corona hat vielen Event-Veranstaltern einen Strich durch die Rechnung gemacht. «Wir haben uns nicht entmutigen lassen», sagt skv-Geschäftsführer Reto Walther. «Mit dem SCC 2020 wollen wir ein Zeichen setzen, dass sich die Wettbewerbsszene nicht unterkriegen lässt.»

Poire Hélène oder Pêche Melba

Laut Reto Walther hatte die Wettbewerbskommission die Qual der Wahl, wen sie ins Finale schickt. «Wir erhielten fast annähernd so viele Dossiers wie im Vorjahr», so

«Die Jury hat
rund 30
Dossiers ge-
sichtet und sich
für diese sechs
Finalisten
entschieden.»

RETO WALTHER,
SKV-GESCHÄFTSFÜHRER

der skv-Geschäftsführer. Grund dafür sei auch der Entscheid für das diesjährige Wettbewerbsthema «Zukunft dank Tradition», das auf Begeisterung stiess. Es geht um Klassiker, die an das Gründungsjahr des Verbands 1920 erinnern und die von den Köchen modern interpretiert werden sollen. Vorgegeben sind zwei Hauptgerichte: «Lammrücken Richelieu» oder «Kalbsschulter à la financière». Beim Dessert stehen «Pêche Melba» und «Poire belle Hélène» zur Auswahl.

Wer sich für welches Gericht entschieden hat, wird an der Siegerehrung am Abend des 14. Oktober präsentiert. Ort der Zeremonie ist die Traföhalle Baden, bei der unter Einhaltung von

Hygiene-Massnahmen Gäste zugelassen sind. An der Feier werden die Siegerin oder der Sieger und die Platzierten geehrt.

Acht neue Juroren sind dabei

Mit Kandidaten aus Top-Betrieben und Finalisten, die über reichlich Wettbewerbserfahrung verfügen, ist das Feld grossartig besetzt. Und neben den bewährten Juroren sind diesmal mit Pascal Steffen, Patrick Mahler, Euloge Malonga, Sebastian Titz, Stefan Beer, Fabian Rimann, Yannick Mumenthaler, Dave Wälti acht neue Punktrichter dabei.

Mehr zu den Finalisten, Juroren und zum Ablauf des Finales auf den folgenden Seiten. (RUP)



Mehr Informationen unter:
www.swissculinarycup.ch



BENJAMIN ANDEREGG

23-jährig, Chef de partie

Seit diesem Jahr kocht Benjamin Anderegg als Chef de partie unter Silvio Germann im Restaurant Igniv in Bad Ragaz/SG, zuvor war er im «Igniv» in St. Moritz tätig. Sein Kochhandwerk erlernte er bei Tanja Grandits im «Stucki» in Basel. Als Mitglied der Schweizer Armeeköche gewann er Gold und Bronze an der Kocholympiade 2020 in Stuttgart/DE.

Der Einzug ins SCC-Finale bedeutet für mich ...

... eine schöne Gelegenheit, meine Kreativität auszuleben und eine Idee in ein fertiges Gericht umzusetzen.

Das diesjährige Thema «Zukunft dank Tradition» liegt mir, weil ...

... ich sowohl in meiner Ausbildung als auch in meiner bisherigen Kochkarriere eine sehr moderne Küche kennenlernen durfte. Mich interessiert der schlichte, minimalistische Stil, der das Produkt in den Vordergrund stellt. Diese Art zu kochen baut auf traditionellen Techniken und bewährten Kombinationen auf. Der Herausforderung, diese innovativ umzusetzen, stelle ich mich gern.

Bis zum Finalkochen werde ich ...

... leidenschaftlich kochen, Gerichte kreieren, Teller anrichten, die Farben in Szene setzen. Ganz einfach Kunstwerke erschaffen. Ich würde diese am liebsten an eine Wand hängen, damit sie immer zu sehen sind.

Ganz fest die Daumen drücken mir ...

... hoffentlich alle, die mich kennen, unterstützen und keinen gebrochenen Daumen haben.

Das bisher schönste Erlebnis in meiner Koch-Karriere ...

Ich hatte bisher sehr viele schöne Koch-Erlebnisse und möchte keines besonders herausstreichen.

Meine liebsten Kräuter und Gewürze sind ...

Mein Motto:

«Mach das, was dir Spass macht.»

... alle, die ich noch nicht kenne. Ich finde es sehr spannend, neue Geschmäcke kennenlernen zu dürfen.

Nicht ausstehen kann ich ...

... eigentlich nichts. Ich mag alles. Ich probiere möglichst viele neue Geschmäcke und Kombinationen.

Koch ist der schönste Beruf, weil ...

... ich Spass am Kochen habe.

In Sachen Weiterbildung würde ich noch gerne ...

... viel dazulernen.

Mein Lieblingsrezept für ein schnelles Zehn-Minuten-Gericht lautet:

... einfach nur gute Pasta!

Wenn mir jemand eine Million Franken schenken würde, dann ...

... würde ich probieren, etwas Gutes mit dem Geld zu machen.



NOAH BACHOFEN

25-jährig, Sous-chef

Der Glarner kocht als Sous-chef von Dominik Hartmann im diesen März eröffneten Restaurant Magdalena in Rickenbach/SZ. Bereits während seiner Kochlehre zeigte er an einem Lernenden-Wettbewerb in Glarus sein Können und holte Silber. Im vergangenen Jahr stand Noah Bachofen im SCC-Finale und wurde vierter.

Der Einzug ins SCC-Finale bedeutet für mich ...

... Freude und Spass, dass ich meine Skills zeigen kann und sich mein Üben lohnt.

Das diesjährige Thema «Zukunft dank Tradition» liegt mir, weil ...

... mich traditionelle französische Küche immer noch begeistert. Moderne Küche macht nur dann richtig Spass, wenn man weiss, woher sie kommt.

Bis zum Finalkochen werde ich ...

... in einigen Probeläufen meine Gerichte üben, so dass ich meine beste Leistung am Finaltag zeigen kann.

Ganz fest die Daumen drücken mir ...

... meine Familie, Freunde und Arbeitskollegen.

Das bisher schönste Erlebnis in meiner Koch-Karriere ...

... war die Eröffnung des Restaurants Magdalena in Rickenbach/SZ mit einem jungen, dynamischen Team. Trotz Corona-Krise konnten wir das Restaurant aufmachen und haben bereits nach wenigen Wochen fünfzehn Gault-Millau-Punkte bekommen.

Meine liebsten Kräuter und Gewürze sind ...

... Verveine, Estragon, Fenchelsamen und Stangenpfeffer. Kräuter und Gewürze sind wichtig für jedes gute Gericht, sollten jedoch nicht den Eigengeschmack der Lebensmittel überdecken.

Mein Motto:

«Wer weiss morgen noch, was er gestern getrunken hat.»

Nicht ausstehen kann ich ...

... billige Glace, da ich das als Kind viel zu viel gegessen habe.

Koch ist der schönste Beruf, weil ...

... der Kreativität keine Grenzen gesetzt sind. Ein junges, modernes Team, Arbeit mit regionalen Produkten, zufriedene Gäste und viel Spass beim Kochen machen für mich den Kochberuf zu einer Leidenschaft.

In Sachen Weiterbildung würde ich noch gerne ...

... mein Weinwissen erweitern und die Sommelierausbildung starten. Ausserdem interessiere ich mich für das Programm der Fundaziun Uccelin.

Mein Lieblingsrezept für ein schnelles Zehn-Minuten-Gericht lautet:

... Magdalenas, Sauerteig-Brot, eine feine Burrata, Salz und Pfeffer.

Wenn mir jemand eine Million Franken schenken würde, dann ...

... würde ich ein modernes Gastronomiekonzept inmitten von Glarus umsetzen.



AMBAR M. DOMINGUEZ

22-jährig, Chef de partie

Die Jungköchin mit mexikanischen Wurzeln zeigt ihr Können im Restaurant Mille Sens in Bern, wo sie unter Chef Domingo S. Domingo vom Commis zum Chef de partie aufsteigen konnte. Während der Kochausbildung nahm sie an Lernenden-Wettbewerben der Berner Inselgruppe teil und gewann im dritten Lehrjahr Platz eins.

Der Einzug ins SCC-Finale bedeutet für mich ...

... eine Herausforderung, die ich als junge Köchin angehen darf. Vor allem aber bedeutet es, dass ich dank des SCC wundervolle neue Erfahrungen machen und viel Neues dabei lernen kann.

Das diesjährige Thema «Zukunft dank Tradition» liegt mir, weil ...

Ich sehe die Traditionen als eine Art Basis, auf der man sich weiterentwickeln kann. Traditionen können auch einen Nährboden darstellen, auf dem Neues wächst.

Bis zum Finalkochen werde ich ...

... weiterhin im Restaurant Mille Sens kochen. In meiner Freizeit werde ich mich auf den SCC vorbereiten und mich sonst wie immer auf mein Lauftraining, die Yogapraxis, das Malen und auf meine Liebsten konzentrieren.

Ganz fest die Daumen drücken mir ...

... meine Familie, das Mille-Sens-Team, meine Freunde in der Schweiz und in Mexiko.

Das bisher schönste Erlebnis in meiner Koch-Karriere ...

... war ein Moment vor rund einem Jahr, als mir nach dem Abendservice bewusst wurde, wie richtig es sich anfühlte, da zu stehen, wo ich gerade bin und in die Richtung zu gehen, in die ich möchte.

Meine liebsten Kräuter und Gewürze sind ...

Mein Motto:

«Wer immer tut, was er schon kann, bleibt immer das, was er schon ist.» (Henry Ford)

... Koriander, Kaffirlimettenblätter, Zitronenverbene, Holunderblüten, Sumach, Vanilleschoten, Kardamom, Kreuzkümmel. Dies sind im Moment die Kräuter und Gewürze, die es mir besonders angetan haben.

Nicht ausstehen kann ich ...

... Nopales, das sind junge Kaktusblätter. Das schleimige Innere, das sehr eigene Aroma und die spezielle Säure sagen mir überhaupt nicht zu. Dann auch weisser Pfeffer und Chayote, ein Kürbisgewächs.

Koch ist der schönste Beruf, weil ...

... man täglich mit Lebensmitteln arbeiten darf. Kochen ist eine naturnahe Tätigkeit, dies entspricht mir sehr.

In Sachen Weiterbildung würde ich noch gerne ...

... Schulungen, Kurse, Stages etc. machen.

Mein Lieblingsrezept für ein schnelles Zehn-Minuten-Gericht lautet:

... Tortilla mit Kartoffeln, Chorizo, roten Zwiebeln und Peperoni.

Wenn mir jemand eine Million Franken schenken würde, dann ...

... würde ich Stages machen und Kurse besuchen. Dann würde ich zwischendurch irgendwo in den Tropen Meditationsaufenthalte und Tauchferien machen, um dann weiter zu reisen, bis ich schliesslich wieder in der Schweiz lande und weiterkoche.



NICOLAS BOVENTI

24-jährig, Chef de partie

Seit 2014 ist Nicolas Boventi der Hotelfachschule Genf treu. Nach seiner Kochausbildung im Café de la Réunion in Veyrier/GE begann er an der Genfer Ausbildungsstätte zunächst als Commis de cuisine. Mittlerweile arbeitet er unter Alain Brunier als Chef de partie. Seit diesem Jahr ist er auch Koch-Ausbildner.

Der Einzug ins SCC-Finale bedeutet für mich ...

... viel. Ich bin stolz, der einzige Vertreter der Romandie zu sein. Mit der Nominierung für das Finale bin ich als Koch, aber auch als Mann «gewachsen». In jeder Hinsicht habe ich mehr Selbstvertrauen gewonnen.

Das diesjährige Thema «Zukunft dank Tradition» liegt mir, weil ...

... die Rezepte von gestern heute immer noch im Rampenlicht stehen. Sie überdauern die Jahrzehnte, weil sie immer wieder neu überdacht werden.

Bis zum Finalkochen werde ich ...

... mein Training intensivieren, ohne meine Familie und Freunde zu vernachlässigen. Und ich werde die Veilchen in meinem Garten im Auge behalten, mit denen ich meine Belle-Hélène-Birne schmücken werde.

Ganz fest die Daumen drücken mir ...

... meine Eltern, meine Schwester, aber auch meine Kollegen.

Das bisher schönste Erlebnis in meiner Koch-Karriere ...

... ist meine sechsjährige Karriere an der Hotelfachschule Genf. Ich habe die Gelegenheit, Lernende und Studenten praktisch, aber auch theoretisch auszubilden. Vergessen möchte ich auch nicht das Café de la Réunion in Veyrier/GE, in dem ich Koch lernte.

Meine liebsten Kräuter und Gewürze sind ...

Mein Motto:

«Ich bin der Kapitän meiner Seele und der Herr meines Schicksals.» (William Ernest Henley)

... die aromatischen Kräuter des Mittelmeerraums wie Bohnenkraut, Oregano und Thymian. Jetzt habe ich auch Koriander für mich entdeckt.

Nicht ausstehen kann ich ...

... alles Essen, das auf Ziegenmilch basiert. Sie ist für meinen Geschmack zu stark und ist in Kombination mit anderen Lebensmitteln zu dominant.

Koch ist der schönste Beruf, weil ...

... dank ihm die Möglichkeiten grenzenlos sind. Morgen ist anders als heute. Egal wie alt wir sind, wir machen immer neue Erfahrungen. Wenn man Gäste erfreut und deren Geschmacksnerven kitzelt, ist das für einen Koch die ultimative Belohnung.

In Sachen Weiterbildung würde ich noch gerne ...

Ich unterrichte, um mein Wissen weitergeben zu können. Ich selbst überlege, die Berufsprüfung abzulegen.

Mein Lieblingsrezept für ein schnelles Zehn-Minuten-Gericht lautet:

... ein Croque Monsieur, ein sehr einfaches Gericht, aber wie sagte Joël Robuchon: «Das einfache Kochen ist das komplizierteste.»

Wenn mir jemand eine Million Franken schenken würde, dann ...

... eröffne ich mein eigenes Restaurant und amüsiere mich gleichzeitig.



IVAN CAPO

25-jährig, Chef de partie

Der gebürtige Italiener kocht derzeit als Chef de partie unter Heiko Nieder im «The Restaurant» des Dolder Grand Hotels in Zürich. Zuvor sammelte er im Banana City Hotel in Winterthur und im Sonnenthal Hotel in Dübendorf/ZH Erfahrungen. Sein bislang grösster Erfolg: Gold mit einem italienischen Regionalteam an der Kocholympiade 2016.

Der Einzug ins SCC-Finale bedeutet für mich ...

... eine grosse Befriedigung. Es gibt mir die Chance, gegen andere gute Köche anzutreten. Es ist aufregend, an einem Wettbewerb auf nationaler Ebene mitmachen zu dürfen.

Das diesjährige Thema «Zukunft dank Tradition» liegt mir, weil ...

... es mich selbst ein wenig beschreibt. Es ist ein Thema, das ich als Koch meinen Gästen vorschlagen möchte: traditionelle Produkte, die futuristisch präsentiert werden. Es gibt keine Zukunft ohne kulinarische Tradition.

Bis zum Finalkochen werde ich ...

...konzentriert arbeiten, aber auch ein bisschen ängstlich und leider auch gestresst sein. Und klar, ich werde zu wenig Schlaf haben.

Ganz fest die Daumen drücken mir ...

... meine Frau Federica, die mir während der Proben geholfen hat, dann meine ganze Familie, die leider weit weg ist, meine Freunde und natürlich mein Chef Heiko Nieder und meine Arbeitskollegen.

Das bisher schönste Erlebnis in meiner Koch-Karriere ...

Ich habe in meiner Karriere bisher grossartige Arbeitserfahrungen gemacht. Die wichtigste mache ich derzeit im «The Restaurant» in «The Dolder Grand» in Zürich.

Meine liebsten Kräuter und Gewürze sind ...

... Basilikum und Petersilie. Ich mag auch et-

was Bittereres wie Estragon. Als Gewürze liebe ich Koriander, Sesam und Pfeffer, schwarz und weiss, und für Desserts Vanille, Zimt und Sternanis.

Nicht ausstehen kann ich ...

... eigentlich nichts. Ich glaube, dass jedes Essen mit der richtigen Kochmethode gut sein kann. Ich könnte jetzt sagen, dass ich Heuschrecken und Würmer nicht mag, aber das kann ich nicht, weil ich beides noch nie ausprobiert habe.

Koch ist der schönste Beruf, weil ...

... ich ihn liebe, obwohl es ein stressiger Job ist. Ich kann mir kein Leben ohne Kochen vorstellen. Es ist ein Beruf, der viel Befriedigung mit sich bringt.

In Sachen Weiterbildung würde ich noch gerne ...

... die Themen Pâtisserie und Brot vertiefen und in einigen Jahren die Qualifikation zum Küchenchef in Angriff nehmen.

Mein Lieblingsrezept für ein schnelles Zehn-Minuten-Gericht lautet:

... Wolfsbarschfilet mit sautiertem Saison-gemüse und Steinpilzen.

Wenn mir jemand eine Million Franken schenken würde, dann ...

... würde ich mit zehn Prozent des Geldes um die Welt reisen, um neue kulinarische Geschichten und andere Kulturen kennenzulernen. Und mit dem Rest des Geldes würde ich ein Restaurant eröffnen.

Mein Motto:

«Vielleicht ist es nicht schwer, Erfolg zu erringen. Es ist schwer, ihn zu behalten.»



NIKLAS SCHNEIDER

25-jährig, Sous-chef

Das Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft ist heute die rechte Hand von Ale Mordasini in der «Krone» in Regensberg/ZH. Sein Kochhandwerk lernte Niklas Schneider im Restaurant Löwen in Dielsdorf/ZH. Er kochte im «Chedi» in Andermatt und in der «Steinhalle» in Bern. In Barcelona absolvierte er eine Barfachscheule.

Der Einzug ins SCC-Finale bedeutet für mich ...

... sehr viel. Ich freue mich sehr, mit den anderen fünf Finalisten um den Sieg kochen zu dürfen. Ich kann zeigen, was ich kann und werde Vollgas geben.

Das diesjährige Thema «Zukunft dank Tradition» liegt mir, weil ...

... ich gerne alte Klassiker neu interpretiere. Ich finde es immer spannend, mich mit dem Ursprung der Küche zu befassen und Klassisches auf moderne Art umzusetzen und dies mit neuen Techniken zu verbinden.

Bis zum Finalkochen werde ich ...

... sehr viel trainieren. Ich werde alle Abläufe genau planen und präzise «timen» und einige 1:1-Probelaufe unter Wettbewerbsbedingungen durchführen.

Ganz fest die Daumen drücken mir ...

... meine Freundin, die mich bei allem, was ich mache, voll unterstützt, dann meine Eltern, die seit Beginn meiner Kochlehre immer für mich da waren, und mein Team, das mit Rat und Tat immer an meiner Seite ist.

Das bisher schönste Erlebnis in meiner Koch-Karriere ...

... waren die zwei Goldmedaillen und der vierte Platz mit der Schweizer Kochnationalmannschaft an der Weltmeisterschaft in Luxemburg 2018.

Meine liebsten Kräuter und Gewürze sind ...

Mein Motto:

«Alles ist viel leichter, wenn man das, was man machen muss, gerne macht.»

... Estragon und Senf. Beide geben eine schöne Würze in einem Gericht. Senf ist sehr vielseitig einsetzbar und Estragon ist sehr dominant, aber was gibt es Besseres als eine schöne Sauce béarnaise.

Nicht ausstehen kann ich ...

... rohe Zwiebeln! Aus einer Zwiebel kann man so leckere Sachen machen wie Röstzwiebeln, Zwiebelcreme und geschmorte Zwiebeln, aber rohe Zwiebeln finde ich eklig.

Koch ist der schönste Beruf, weil ...

... er keine Grenzen kennt. Man kann in alle Richtungen seiner Kreativität freien Lauf lassen, und man bekommt immer direktes Feedback von den Gästen. Auch gefällt mir der Umgang unter Köchen sehr.

In Sachen Weiterbildung würde ich noch gerne ...

... entweder den Chefkoch oder eine Marketingweiterbildung machen. Ich glaube, beides würde mir extrem viel bringen und wäre sehr nützlich im Alltag.

Mein Lieblingsrezept für ein schnelles Zehn-Minuten-Gericht lautet:

... Spaghetti, Tomatenpüree, Rahm, Peterli, Parmesan, Pfeffer. Ich koche es fast einmal pro Woche.

Wenn mir jemand eine Million Franken schenken würde, dann ...

... würde ich meinen Eltern etwas zurückgeben, einen Teil anlegen und eine schöne Wohnung kaufen.

DER ABLAUF DES FINALS 2020

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 Mittwoch, 14. Oktober 2020

Eintreffen der Finalisten



8.30 Uhr

Ort:
Berufs Bildung
Baden (BBB)



Gruppe A Benjamin Anderegg Niklas Schneider

Beginn der Zubereitung:



10.00 Uhr

Schicken des Hauptgerichts:



12.00 Uhr

Schicken des Desserts:



12.45 Uhr

Gruppe B Ivan Capo Noah Bachofen



10.15 Uhr



12.15 Uhr



13.00 Uhr

Gruppe C Ambar Mechan Dominguez Nicolas Boveri



10.30 Uhr



12.30 Uhr



13.15 Uhr

Feier mit Preisverleihung



18.00 Uhr

Ort:
Trafo Baden



Küchenjury

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

Mitglieder:

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

Käthi Fässler, Hotel Bad Hof Weissbad/
AR

Patrick Mahler, Restaurant Focus
Park Hotel, Vitznau/LU

Euloge Malonga, Gewinner SCC 2019

Fabian Rimann, Inhaber Fabian Rimann
Chocolatier, Wettingen/AG

Doris Vögeli, Paul Scherrer Institut PSI
Villigen/AG

Frank Widmann, Hotel Widmann's
Löwen, Königsbronn (DE)

Degustationsjury

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

Mitglieder:

Adrian Bader, Waffenplatz, Lyss/BE

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

Yanick Mumenthaler, Stiftung für
Betagte, Münsingen/BE

Pascal Steffen, Restaurant Roots, Basel

Sebastian Titz, Restaurant Verve by
Sven, Grand Resort Bad Ragaz/SG

Dave Wälti, Casino Bern

Wettbewerbsaufgabe

Ein Hauptgericht zubereiten:

Lammrücken «Richelieu»
mit Tomaten, Champignons,
Lattich und Kartoffeln

oder

Hauptgericht mit «Kalbsschulter
à la financière» mit Kalbssmilken,
Kalbfleischklösschen, Cham-
pignons, Oliven und Kartoffeln

Ein Dessert zubereiten:

«Pêche Melba» mit Pfirsich,
Himbeeren, Mandeln und Vanille

oder

«Poire belle Hélène» mit Birne
Schokolade, Vanille und Veilchen

Berichterstattung

Die Ergebnisse des SCC 2020 werden am Abend des 14. Oktober auf hotellerie-gastronomie.ch und auf der [Facebookseite der Hotel & Gastro Union](https://www.facebook.com/hotelgastrounion) aufgeschaltet.

Die Hotellerie Gastronomie Zeitung berichtet in ihrer Ausgabe vom 16. 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.

