

KITCHEN PARTY VOM FEINSTEN

Keiner kocht am Wettbewerb des Schweizer Kochverbands erfolgreicher als Thomas Bissegger. Der 30-jährige Fachbereichsleiter in der Hotel & Gastroformation Weggis schnappt sich den Swiss Culinary Cup zum dritten Mal.

Medienpartner
SWISS
CULINARY
CUP
2017

Kitchen Party» lautete das Thema des diesjährigen Swiss Culinary Cups, und die sechs Finalisten liessen es in Baden auch so richtig krachen. Allen voran ein Koch, der am Wettbewerb des Kochverbands wie Cristiano Ronaldo in der Champions League auftritt. Dominant, unwiderstehlich in der Ball-, nein, Lebensmittelbehandlung und äusserst erfolgreich. Die Rede ist von Thomas Bissegger. Wenn er antritt, kommt (bislang) keiner an ihm vorbei. Der heute 30-Jährige gewann den Swiss Culinary Cup 2009, 2010 und nun auch 2017.

Seine Dominanz soll dennoch die Leistungen der anderen fünf Finalisten nicht schmälern. Ganz und gar nicht. Laut Jurypräsident Werner Schuhmacher war das Kochniveau extrem hoch. Und einmal mehr zeigte sich: Jungtalente machen mehr und mehr auf sich aufmerksam. Wie Henrik Hertel (25) vom «Baur au Lac» in Zürich, der sich an seinem ersten Wettbewerbsauftritt auf Anhieb auf den Silberrang kochte. Oder Nathalie Mettraux (25) vom «Victoria-Jungfrau» in Interlaken, der zwar nicht der Sprung aufs Treppchen gelang, die aber die Jury mit

ihrem Fisch- und Fleischgang durchaus zu begeistern wusste.

Typisch für den Wettbewerb: Wer es nicht unter die ersten drei schafft, der versucht es oft ein zweites Mal. Siehe David Richards. Dem heutigen Chef saucier im «Deltapark» in Gwatt am Thunersee wurmte der vierte Rang im letzten Jahr. Diesmal trat er mit einem gut gefüllten Rucksack an Finalerfahrungen an und holte sich Bronze. Knapp dahinter platzierten sich Marcel Schori (23), «La Cuisine des Jeunes»-Gewinner von 2015 von Swiss Pastry Design in Rüeggisberg, so-

wie ein Selfmade-Koch aus Genf, Pasquale Altomonte, Chef de partie in einer Privatbank, hat sich die Kunst des Kochens selber beigebracht. Die Jury verlieh dem Weltenbummler einen Spezialpreis. Und zwar in Anerkennung für die Kochleistung eines Autodidakten, der es immer wieder bei grossen Wettbewerben in den Final schafft.

Gekocht und anschliessend gefeiert wurde wiederum in Baden. Die Stadt ist seit vier Jahren Austragungsort des Swiss Culinary Cups. Gastgeber des Finalkochens in der Berufsschule Ba-

den BBB ist deren Rektor Rudolf Siegrist. Nun geht der Talente-Förderer in Pension. Für seinen Einsatz wurde er an der Siegerehrung in der Badener Trafohalle ebenso geehrt wie die Juroren des Swiss Culinary Cups. Unter ihnen zum ersten Mal mit von der Partie Othmar Schlegel, langjähriger Spitzenkoch vom «Castello del Sole» in Ascona, sowie zwei Juroren aus dem Ausland: Frank Widmann von «Widmann's Löwen» in Königsbrunn (D) und Andreas Köhne, Fachlehrer an der Hotelfachschule Kaiserhof in Südtirol. JÖRG RUPPELT

DIE GERICHTE DER FINALISTEN

THOMAS BISSEGER

(Sieger)

Fachlehrer Hotel & Gastroformation, Weggis



Fleischgericht

Wollschweinkonfit mit Birne, Blumenkohlcreme, Ei und Belper Knolle, Kalbsbries-Praline mit Kalbsjus und Knoblauchpaste



Fischgericht

Lauwarmer Saibling mit Avocado, Ceviche von der Jakobsmuschel mit Süsskartoffelpüree, Radieschen und Apfel

HENRIK HERTEL

(Rang 2)

Sous-chef, Hotel Baur au Lac, Zürich



Fleischgericht

Ormalinger Schweinebauch und Schweinsfilet, Sellerie, Birnen, frische Mayonnaise und Kresse

DAVID RICHARDS

(Rang 3)

Chef saucier, Hotel Deltapark, Gwatt bei Thun



Fleischgericht

Lammrücken, Lammfilet, Lampraline, Safran-Kartoffelkiste, Mini-Ratatouille, Artischocken

NATHALIE METTRAUX

(Rang 4)

Chef de partie, Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken



Fleischgericht

Rack und sous-vide-gegartes Backe vom Schwein, Whiskysjus, hausgemachte Blutwurst im Filoteig

MARCEL SCHORI

(Rang 4)

Produktionsleiter, Swiss Pastry Design, Rüeggisberg



Fleischgericht

Gebratenes Rindfilet, Ochsenchwanzravioli, geröstetes Knollenselleriepüree, Belper Knolle, Rotweinsauce

PASQUALE ALTOMONTE

(Rang 4)

Chef de partie, Privatbank, Genf



Fleischgericht

Das Beste vom Bauernhof: Schweinsbrust, Karotten, Kartoffeln, Wasserspinat, Birne und Himbeere



Fischgericht

Schweizer Regenbogenforelle, Schweizer Zuchtcrevetten, Rosolligemüse, gehobelte Randen



Fischgericht

Lachs, Bündnerfleisch, Jakobsmuschel, Brunnenkresse, Apfel, Sellerie rote Zwiebeln, grüne Spargeln



Fischgericht

Grabenmühler Lachsforelle mi-cuit, Moscardinarpaccio, Haselnussbiscuit, Tomaten-Wodka-Sphäre



Fischgericht

Gebratenes Saiblingsfilet auf Randen-Orangen-Sauce, sautierte Jakobsmuschel mit Löwenzahnhonig



Fischgericht

Gebratenes Saiblingsfilet auf Filet vom Seesaibling, Seeigel, Meeresmuschel, Fenchel, Kartoffel, Passionsfrucht



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch



THOMAS BISSEGER

«DIESMAL
WURDE ICH ALS
FAVORIT GEHAN-
DELT. UMSO
GRÖSSER WAR
DER DRUCK!»

HGZ: Thomas Bissegger, aller guten Dinge sind drei. Sieg 2009, 2010 und 2017. War es diesmal leicht oder doch eher schwierig?

THOMAS BISSEGER: Ich würde eher sagen schwierig. Mit Job und Vorbereitung war die Herausforderung diesmal enorm. Vor acht Jahren war ich noch Jungkoch und hatte viel mehr Zeit, um mich auf den Wettbewerb vorzubereiten. Dieses Jahr wurde ich als Geheimfavorit gehandelt. Umso grösser war natürlich der Druck. Mein Puls am Vorabend und am Morgen des Finaltags war ziemlich hoch.

Sie haben sich während der Zubereitung des Fisches in den Finger geschnitten ...

Ja. Ich habe mir am kleinen Hobel die Fingerkuppe etwas abgerafelt. War nicht weiter schlimm, aber ich fiel für zwei, drei Minuten aus dem Konzept.

Die Jury dürfte das kaum in Betracht gezogen haben. Immerhin haben Sie mit fast 40 Punkten Vorsprung gewonnen. Überrascht?

Ja, ziemlich. Das habe ich gar nicht gewusst. Wow! Vielleicht realisiere ich das Ganze erst, wenn ich mir den Finaltag nochmal durch den Kopf gehen lasse.

Woher nehmen Sie eigentlich immer die Ideen?

Ich reise viel und nehme jedes Mal viele Ideen mit. Afrika, New York. Ich lasse mich durch andere Kulturen und Köche inspirieren.

Macht der aktuelle Sieg Lust auf mehr? Noch mehr Wettbewerbe?

Na ja, ich konzentriere mich erstmal wieder auf den Alltag. Ich habe sehr viel zu tun, auch mit der Schweizer Kochnationalmannschaft. Ich glaube, ich lege den Fokus auf das Team, das ich berate. Und ausserdem habe ich ja auch noch ein Privatleben. Mir ist wichtig, auf dem Boden zu bleiben.

Schon eine Idee, was Sie mit der Siebprämie von 4000 Franken anstellen?

Das Geld kommt aufs Konto. Und dann mal sehen, vielleicht gehe ich dafür mit meiner Freundin in die Ferien. INTERVIEW JÖRG RUPPELT



- BILDER CHRISTOPH LÄSER
- 1 Blick in die Wettbewerbsküche.
 - 2 Nathalie Mettraux vom «Victoria-Jungfrau» in Interlaken.
 - 3 David Richards vom «Deltapark» am Thunersee.
 - 4 Pasquale Altomonte von einer Privatbank in Genf.
 - 5 Marcel Schori von «Swiss Pastry Design» in Rüeggisberg.
 - 6 Henrik Hertel vom «Baur au Lac» in Zürich.
 - 7 Moderator Christian Graf begrüsst an der Siegerehrung in der Trafohalle rund 180 Gäste, darunter Freunde und Familienangehörige der Finalisten, aber auch Partner des Kochverbands.
 - 8 Die Jury: Andreas Köhne, Gregor Zimmermann, Doris Vögeli, Othmar Schlegel, Werner Schuhmacher, Frank Widmann, Robert Speth, Adrian Bader, Peter Moser, Käthi Fässler, Manfred Roth, Renato Wüst und Thierry Fischer.
 - 9 Thomas Bissegger (Mitte) nach der Siegerehrung mit dem Zweitplatzierten Henrik Hertel (links) und Bronze-Koch David Richards.



Weitere Bilder vom Anlass finden Sie auf der Website: www.hotelgastrounion.ch