

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Luzern, den 4. Oktober 2017

N° 27

CXXXII. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Aspekte

Investitionen: Melchsee-Frutt im Aufbruch

Seite 11

Persönlich

Siavash Radmand macht Lust auf «Schwizer Chuchi»

Seite 9

World Skills



Auf zum Podestplatz

Ramona Bolliger vertritt die Schweizer Bäcker-Konditoren an den World Skills. Sie hat hart trainiert und will sich Mitte Oktober in Abu Dhabi einen Podestplatz erkämpfen.

Seite 10

Tippen anstelle
von anrufen.
Reserviert wird
neuerdings über
Chatbots.

Seite 15



DER GESCHMACK DES SIEGES

Kommt er in den Final, holt er sich den Sieg: Thomas Bissegger, Swiss-Culinary-Cup-Gewinner von 2009, 2010 und 2017.

CHRISTOPH LÄSER

Keiner rockt auf einer Kitchen Party so unwiderstehlich wie Thomas Bissegger. Tanzen? Nicht bekannt. Aber kochen und anrichten kann er wie kaum ein Zweiter. Fisch und Fleisch zum Thema Kitchen Party waren dieses Jahr am Swiss Culinary Cup gefordert. Thomas Bissegger meisterte beides mit derart raffinierten Geschmacks-

kombinationen, dass am Ende des Finalkochens in der Berufsfachschule Baden kein Zweifel bestand: Nur der 30-Jährige konnte diesmal für den Sieg in Frage kommen. Und so war es dann auch. Die Jury verkündete vergangene Woche in der Trafohalle Baden den ersten Platz für Thomas Bissegger. Sein Erfolgsrezept beim Fisch: lauwarmer Saibling mit Avocado,

dazu Ceviche von der Jakobsmuschel. Beim Fleischgericht setzte er auf Wollschweinkonfit mit Birne, eine Kalbsbries-Praline und schwarze Knoblauchpaste. Das Ganze richtete er in kleinen Schalen an und präsentierte seine beiden Gänge auf einem Holztablett, das aus wurmstichigen Brettern eines Bündner Holzschanks zusammengenagelt worden war. Von

Bisseggers perfekter Inszenierung konnten sich nicht nur die Jury, sondern auch die 180 Gäste der gleich an das Finalkochen anschliessenden Siegerehrung in der Trafohalle Baden überzeugen. Und zwar auf iPads, die extra aufgelegt worden waren.

Was bleibt vom Swiss Culinary Cup 2017 in Erinnerung? Sicher der fulminante Sieg Thomas Bisseggers,

der mit sage und schreibe 40 Punkten Vorsprung auf Henrik Hertel und David Richards das Triple perfekt machte. Mit Sicherheit aber auch der Auftritt von Newcomerin Nathalie Mettraux, die sich mit Ex-Natikoche Marcel Schori und Selfmade-Koch Pasquale Altomonte Platz vier teilte.

Seite 6 →

AZA 6002 LUZERN

Abonnement 041 418 22 41/43, Fax 041 412 03 72
Inserate 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45
Redaktion / Verlag 041 418 24 40

Adligenswilerstr. 29/27
6006 Luzern

E-Mail
info@hotellerie-gastronomie.ch

Erscheint
jeweils mittwochs



GASTROJOB.ch
DAS STELLENPORTAL DER GASTRONOMIE
FINDEN SIE FACHKRÄFTE
UND KADER
Günstig inserieren unter
www.gastrojob.ch