

# HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Branchenzeitung der Hotel & Gastro Union seit 1886

Luzern, den 16. Oktober 2020

CXXXV. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz/Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Kreative Getränke bringen einen guten Zusatzverdienst.

Seite 3

Kulinarik

## Nach der Lehre direkt zum eigenen Pop-up

Seite 19

Swiss Skills



## 17-Jähriger gewinnt

Tim Oberli, Lernender Kaufmann HGT im Mövenpick Hotel Zürich, Regensdorf, überzeugte an den ersten Swiss Skills Hotel Reception mit einer starken Leistung.

Seite 6

Pandemie

## So arbeitet der Corona-Kontrollleur

Seite 16

Wie füllt man Hotels trotz Corona? So ticken die Gäste der Zukunft.

Seite 21



Niklas Schneider punktete mit perfekter Organisation und Arbeitsweise in der Küche der Berufsfachschule Baden.

SAMUEL BRAMLEY



### Talente nicht vergraulen

«Wahnsinn, was die alles leisten!» Dieser Satz geht mir bei meiner Arbeit immer wieder durch den Kopf. Bei Interviews mit engagierten Küchenchefs, an nationalen und internationalen Wettbewerben oder bei der Vorstellung von innovativen neuen Gastrokonzepten. Insbesondere aber, wenn ich es mit jungen Berufsleuten zu tun habe. So haben beispielsweise fünf junge Köche aus Baselland kurz nach ihrem Lehrabschluss ein eigenes Pop-up-Restaurant eröffnet (mehr dazu auf Seite 19). Drei Monate lang schmeissen sie dort gemeinsam den Laden: entwickeln themenbezogene Mehrgangmenüs, knüpfen Kontakte mit regionalen Produzenten, putzen, kaufen ein und schlafen oberhalb des Restaurants, um keine Minute mit Pendeln zu verschwenden. Diese Leidenschaft und Einsatzfreudigkeit braucht die Gastronomie. Umso wichtiger ist es, solche jungen Talente in der Branche zu halten. Der Lehrlingsbarometer der Hotel & Gastro Union zeigt, was sich junge Berufsleute wünschen: In erster Linie ist es mehr Wertschätzung. Ab und zu ein Wort der Anerkennung, mehr Verantwortung, ein respektvoller Umgang miteinander – offensichtlich ist das in der Gastrobranche immer noch keine Selbstverständlichkeit. Schade, denn junge Talente gäbe es genug.

ANGELA HÜPPI

## NIKLAS SCHNEIDER GEWINNT SCC

Es könnte eine besondere Woche für die «Krone» in Regensberg/ZH werden. Den Anfang machte Sous-chef Niklas Schneider. Der 25-Jährige gewann diesen Mittwoch den Swiss Culinary Cup SCC 2020 in Baden/AG. Die sprichwörtliche Krönung wäre der heutige Einzug von Küchenchef Ale Mordasini ins Weltfinale von Bocuse d'Or. Niklas Schneider hat vorgelegt. Und wie. Mit einer fulminanten Kochleistung und zehn Punkten Vorsprung auf die Konkurrenz si-

cherte er sich den Sieg beim prestigeträchtigen Wettbewerb des Schweizer Kochverbands. Dieser feiert in 2020 sein 100-Jahr-Jubiläum und rief die Köchinnen und Köche der Schweiz auf, klassische Gerichte aus den goldenen 1920er-Jahren neu zu interpretieren. Zur Auswahl standen «Lammrücken Richelieu» und «Kalbsschulter à la financière» sowie zwei Desserts: «Pêche Melba» und «Poire belle Hélène». Niklas Schneider entschied sich beim Hautgang für den Lammrücken, den er

im Finale ganz am Knochen garte und mit Kräutern einpinselte. Dazu servierte er der Jury einen kräftigen Pilzjus und eine confierte Cherrytomate im Knuspartartelette. Sautierter Minilattich, gefüllt mit einer Duxelles und einer geräuchten Kartoffelcreme, komplettierte die Interpretation des Klassikers. Beim Dessert fiel Niklas Schneiders Wahl auf die «schöne Helene». Herausragend bei seiner Birnensüssspeise war vor allem die Vanilleglacé-Nocke mit Birnen-Veilchen-Kompott

und Schokoladensauce. Nicht nur der 25-jährige «Krone»-Koch wusste beim Wettkochen in der Berufsfachschule BBB Baden zu überzeugen. Noah Bachofen, im vergangenen Jahr bereits im SCC-Finale mit von der Partie und dazumal vierter, holte sich den zweiten Platz. Rang drei erkochte sich Ivan Capo, Chef de partie in Heiko Nieders «The Restaurant» in Zürich.

Alles über das Wettkochen, die Gerichte und die Siegerehrung auf den Seiten 8 und 9.

JÖRG RUPPELT

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs

Beginn mit **Ben**

mars-foodservice.ch

«gelingt immer»

**Jilly** CAFE

www.illycafe.ch

Die Schweizer Teigwaren für die Gastronomie seit 1858

Herr Hörnli empfiehlt...

**Ernst**

... Nudelnester gewalzt, 3-Ei, mit Steinpilzen

100% Weizenmehl aus der Schweiz

... zu einheimischem Wild, einheimische Teigwaren!

# KLASSIKER-GALA AM SCC 2020

«Lammrücken Richelieu» oder «Kalbsschulter à la financière»? «Pêche Melba» oder «Poire belle Hélène»? In Baden/AG zeigten sechs Finalisten, welche Gerichte aus den 1920er-Jahren ihre Favoriten sind und wie sie diese neu interpretieren.

Der Schweizer Kochverband erinnert an seine Gründung vor 100 Jahren. Und blickt auf 25 Jahre Swiss Culinary Cup zurück. «Wir feiern das, indem wir hier in Baden nach einem spannenden Kochwettbewerb die Finalisten ehren», sagte skv-Präsident Thomas Nussbauer an der Siegerehrung am Mittwoch. In Anbetracht der zweiten Corona-Welle, die derzeit über die Schweiz schwappt, sei dies keine Selbstverständlichkeit.

Unter strikter Einhaltung der Hygieneregeln organisierte der Schweizer Kochverband einen

Kochwettbewerb, der es in sich hatte und an dessen Siegerehrung rund 100 Gäste eingeladen werden konnten. Bevor die Ränge verkündet wurden, sprach Wettbewerbspräsident Werner Schuhmacher von einem knappen Rennen auf hohem Niveau. Lediglich wenige Punkte gaben den Unterschied zwischen Platz eins und zwei.

Den Sieg schnappte sich Niklas Schneider, 25-jährig und Mitglied der aktuellen Schweizer Kochnationalmannschaft. Seine beiden Finalgerichte – Lammrücken mit confierter Cherrytomate

im Knuspertartelette und ein Dessert mit Vanilleglace-Nocke, gefüllt mit Birnen-Veilchen-Kompott – gefielen optisch und geschmacklich. Die entscheidenden Punkte zum Sieg holte er aber vor allem durch seine exakte Arbeitsweise, die Einhaltung der Temperaturen und sein pünktliches Schicken der Gerichte. Knapp hinter Niklas Schneider platzierte sich der 25-jährige Glarner Noah Bachofen, der sich nach seinem vierten Platz im vergangenen Jahr diesmal akribisch auf das Finalkochen vorbereitet hatte und mit aller Macht den Sprung aufs Trepp-

chen anstrebte. Rang drei ging an ein Jungtalent, das viele vor dem Finale nicht auf der Rechnung hatten: Ivan Capo, 25, gebürtiger Italiener und seit sechs Jahren in der Schweiz. Derzeit ist er Chef de partie im Dolder Grand Hotel in Zürich. Von ihm wird man in Zukunft noch hören, genauso wie von den drei Kandidaten, die es diesmal (noch) nicht unter die besten drei schafften.

Da ist zum einen Benjamin Anderegg, Chef de partie im «Igniv by Andreas Caminada» in Bad Ragaz/SG. Der 23-Jährige harderte mit seiner Finalleistung.

«Schade, konnte ich das, was ich in den Probeläufen auf die Teller brachte, im entscheidenden Moment nicht wiederholen.»

Benjamin Anderegg teilte sich Platz vier mit Ambar Dominguez und Nicolas Boventi. Beides neue Gesichter im Wettbewerbsbusiness. Die temperamentvolle Ambar Dominguez, Chef de partie von Domingo S. Domingo im «Mille Sens» in Bern, überraschte mit ihrem Hauptgang. Nicolas Boventi aus der Romandie, Chef de partie und Ausbilder an der Hotelfachschule Genf, brillierte mit seinem Dessertteller. (RUP)

## DIE GERICHTE DER FINALISTEN

### NIKLAS SCHNEIDER

(Sieger)

Sous-chef, Hotel Krone, Regensberg/ZH



#### Lammrücken Richelieu

Lammrücken am Knochen gegart, Pilzjus, konfierte Cherrytomate im Knuspertartelette, Minilattich, Kartoffelcreme



#### Poire belle Hélène

Vanilleglace-Nocke mit Birnen-Veilchen-Kompott, pochierter Birnenschnittz, Schokoladencreme, Birnensud mit Vanilleöl

### NOAH BACHOFEN

(Rang 2)

Sous-chef, Restaurant Magdalena, Rickenbach/SZ



#### Kalb/Kartoffel/Blumenkohl

Geräuchertes Kalbschulterfilet mit Nussbutter-Blumenkohl-Püree, Kalbsschulter-Trüffelragout

### IVAN CAPO

(Rang 3)

Chef de partie, Dolder Grand Hotel, Zürich



#### «Lammrücken Richelieu»

Lammrücken, Tomatengelee, Lattich, Culurgiones mit Kartoffeln und Champignons gefüllt, Lammjus

### AMBAR DOMINGUEZ

(Rang 4)

Chef de partie, Restaurant Mille Sens, Bern



#### Emmentaler Lammvariation

Lammrücken in Haselnuss-Gewürz-Kruste, Lammmilken, Kartoffelpancakes, Lattichroulade

### BENJAMIN ANDEREGG

(Rang 4)

Chef de partie, Restaurant Igniv, Bad Ragaz/SG



#### Disseco

Lammrücken mit Pilzmasse, geschmorter Lammauch, Pilzpüree, Pilzchips, Kartoffelmasse

### NICOLAS BOVENTI

(Rang 4)

Chef de partie, Hotelfachschule Genf



#### Kalbsschulter

Glasierte Kalbsschulter, Portweinkonfit, Kalbsbries, schwarze Kalamata-Oliven und Pilzpulver



#### Birne/Schokolade/Vanille

In Vanille-Veilchen-Sud gegarte Birne, Schokoladenflan, Dörrbirnencreme, Milchchip, Vanille-Birnen-Kompott



#### «Poire belle Hélène»

Birneneis, Schokoladenganache, Vanille-Espumas, Schokoladenperlen, Honigkresse, Birnenwürfel



#### «Poesie an die Helene»

Kaiser-Alexander-Birne, Vanille-Williams-Glace, Schokoladenganache mit Williams und Fleur de Sel



#### Pirum Helena

Zuckerbirne mit Veilchenbuttermilch, Schokoladenganache, Schokoladen-crumble, Veilchenmousse



#### Birnentörtchen

Birnen-Tartelette, Réunion-Vanille, Williams-Kompott und Santo-Domingo-Schokoladensauce



## NIKLAS SCHNEIDER

«MEINE  
ERFAHRUNG  
UND ARBEITS-  
WEISE GABEN  
WOHL DEN  
AUSSCHLAG»

**HGZ: Niklas Schneider, herzlichen Glückwunsch zum SCC-Sieg! Haben Sie damit insgeheim gerechnet?**

NIKLAS SCHNEIDER: Definitiv nicht! Aber natürlich habe ich mir den Sieg erhofft. Was den Geschmack der Gerichte anbelangt, waren wohl alle Finalisten auf dem gleichen Level. Da ich als Mitglied der Schweizer Kochnati aber schon über Wettbewerbserfahrungen verfüge, konnte ich wahrscheinlich in der Küche mit meiner Arbeitsweise und meiner Organisation punkten.

**Gab das den Ausschlag für den Gewinn des Wettbewerbs?**

Ich vermute es. Ich habe die Gerichte der anderen Finalisten nicht probiert, alle Teller sahen sehr schön aus.

**Was ist Ihnen besser gelungen, Fleisch oder Süssspeise?**

Schwierig. Beim Dessert hatte ich mega Freude an der gefüllten Glace, die Form dafür hatte ich erst letzte Woche bekommen.

**Und womit waren Sie weniger zufrieden?**

Die Schokoladen-Ganache hätte ich feiner ausarbeiten und den Birnenschnitt insgesamt spannender präsentieren können. Ansonsten bin ich zufrieden. Das Lamm war auf dem Punkt, das Fett knusprig.

**Welchen Stellenwert hat der SCC-Sieg für Sie?**

Ich war schon einmal beim Gusto-Wettbewerb dabei. Aber der Swiss Culinary Cup war mein erstes grosses Finale als Einzelwettkämpfer. Ich geniesse den Sieg in vollen Zügen.

**Für den Sieg gibt es 4000 Franken Prämie.**

**Was stellen Sie damit an?**

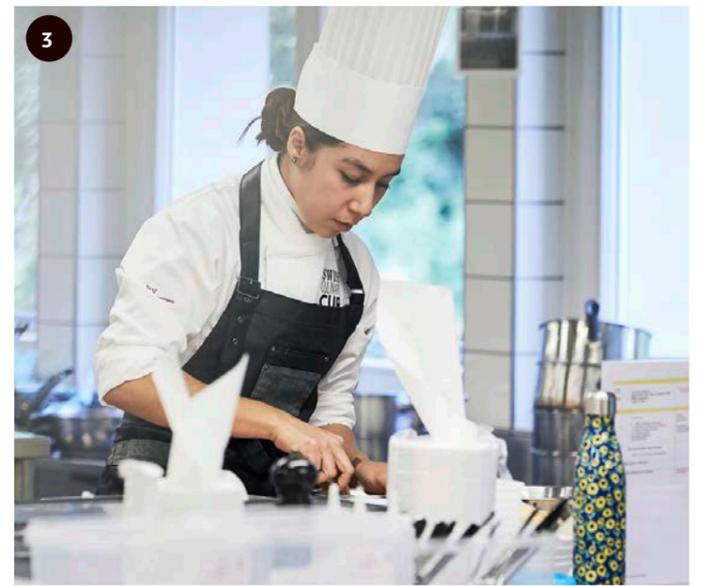
Sparen, sparen. Ich bin vor sechs Wochen umgezogen und habe neue Möbel gekauft.

**Und wie sehen Ihre nächsten Pläne aus?**

Ich lege erst mal eine Pause ein mit Wettbewerben und fokussiere mich auf meine Arbeit im Betrieb. Und dann werde ich meinen Küchenchef Ale Mordasini unterstützen, sollte er es ins Weltfinale von Bocuse d'Or 2021 schaffen. INTERVIEW JÖRG RUPPELT



Mehr Informationen unter:  
[www.swissculinarycup.ch](http://www.swissculinarycup.ch)



- 1 Der Moment der Entscheidung: Vorjahressieger Euloge Malonga (rechts) gratuliert dem neuen Titelträger Niklas Schneider. In der Mitte Moderator Sven Epiney, links der Zweitplatzierte Noah Bachofen.
- 2 Ivan Capo, Chef de partie im «The Restaurant», Dolder Grand Hotel, Zürich, holte sich Rang drei.
- 3 Ambar Dominguez, talentierte Jungköchin mit peruanisch-mexikanischen Wurzeln vom «Mille Sens», Bern.
- 4 Benjamin Anderegg, Mitglied der Armeeküche und derzeit im Team von «Igniv by Andreas Caminada» in Bad Ragaz/SG.
- 5 Nicolas Boventi, einziger Finalist aus der Romandie.
- 6 Die Juroren in der Küche. Von links Euloge Malonga, Fabian Rimann und Frank Widmann.
- 7 Die Degustationsjury beim Testen von Noah Bachofens Hauptgang. Von links: Dave Wälti, Tobia Ciarulli, Stefan Beer und Sebastian Titz.

BILDER CHRISTOPH LÄSER  
UND SAMUEL BRAMLEY