

Rezept einsenden und ins Finale einziehen!

Die Jury des Swiss Culinary Cups sucht Talente, die gekonnt und raffiniert Schweizer Produkte mit exotischen Zutaten zu einem Flying Dinner verbinden können.

In den vergangenen zwei Jahren bot das Finale um den Swiss Culinary Cup alles, was einen hochstehenden Schweizer Kochwettbewerb ausmacht: ehrgeizige Talente, die auf Top-Niveau kochen, sowie Spannung und Dramatik bis zur letzten Minute. Letztes Jahr lieferten sich die auf Sylt tätige Julia Scheuber und der in Olten arbeitende Elias Koch ein Kopf-an-Kopf-Rennen um den Titel. Am Ende schnappte sich Elias Koch die Krone – mit äusserst knappem Punktevorsprung. Oder erinnern wir uns an 2014, als sich Manuel Baumann aus Rapperswil heftig in den Finger schnitt und sich doch noch den Siegerkochte.

Wer dieses Jahr im Finalfeld der besten Sechs dabei sein will, sollte sich unter der Webadresse www.swissculinarycup.ch über die Anforderungen informieren. Auf dieser Seite ist auch die offizielle Vorlage des Anmeldeformulars zu finden.

JÖRG RUPPELT



Vorjahressieger Elias Koch während des Finalkochens in Baden. CHRISTOPH LÄSER

Fakten zum Swiss Culinary Cup 2016

«Fusion ohne Grenzen» lautet das diesjährige Thema und stellt die Teilnehmer vor die Aufgabe, Schweizer Produkte mit Zutaten aus anderen Kulturen und Ländern zu kombinieren. Zu rezeptieren sind drei Gerichte eines Flying Dinners, bestehend aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert für je acht Personen.

Die Präsentation
Für das Dossier und auch im Finale müssen alle drei Gerichte auf passendem Anrichtengeschirr präsentiert werden: runde Teller mit maximal 18 cm Durchmesser, rechteckiges Geschirr, maximal 20 cm lang und 7,5 cm breit. Alle Gerichte müssen stehend mit Löffel oder Gabel essbar sein. Der essbare Anteil beträgt maximal 130 Gramm für die Vorspeise, 150 Gramm für den Hauptgang und 120 Gramm für das Dessert.

Die schriftliche Bewerbung
Die Rezepte sind für acht Personen auszuarbeiten. Alle Gerichte müssen fotografiert werden. Das Dossier wird mit einem separaten Personalblatt eingereicht. Wichtig: das Dossier unbedingt anonym einsenden.

Hinweise auf Personen oder Arbeitgeber sind nicht erlaubt.

Die Jury
Sie bewertet die schriftlich eingesandten Dossiers nach folgenden Kriterien: Sind die Vorgaben erfüllt? Wie ist der Gesamteindruck des Dossiers? Wie raffiniert sind die Rezepte und Zutaten? Wie kreativ und neuzeitlich sind die Kombinationen?

Der Einsendeschluss
Das offizielle Dossier muss bis 29. April 2016 beim Schweizer Kochverband eingereicht werden.

Das Finale
Bis Mitte Mai entscheidet die Jury, welche sechs Kandidaten ins Finale einziehen. Dieses findet am 30. September 2016 in der Küche von BerufsbildungBaden (BBB) statt. Während eines fünfstündigen Finalkochens bereiten alle Finalisten ihren Dreigänger zu. Während eine Jury das praktische Arbeiten der Teilnehmer beurteilt, bewertet eine zweite die Präsentation und den Geschmack der Gerichte.

Die Preise
Der Gewinner erhält nach dem Swiss Culinary Cup 4000 Franken, der Zweitplatzierte 2000 Franken und der Drittplatzierte 1500 Franken.



Mehr Informationen unter:
www.swissculinarycup.ch

ANZEIGE

Unser NEUER KATALOG: Jetzt mit Preisen in CHF, inklusive Versandkosten!

GO IN

**STÜHLE
TISCHE
BARHOCKER**
OUTDOOR & INDOOR

SIENER 2015
IN DER KATEGORIE B2B
www.go.in.ch

Kontakt Schweiz
Tel: 0800 881180
Mail: info@go.in.ch

Werden Sie Schicksalswender

Mit einem Franken pro Tag wenden Sie leidvolle Kinderschicksale zum Besseren. Jetzt unter www.tdh.ch/jedertagzaehlt

Kinderhilfe weltweit. tdh.ch