

23.05.2007 - 09:00 Uhr

Die Schweiz ist Kochweltmeister



Chicago (ots) -

- Hinweis: Bildmaterial steht zum kostenlosen Download bereit unter: <http://www.presseportal.ch/de/pm/100004978> und wird zusätzlich über <http://www.eqimages.ch/> verbreitet -

Sieg der Nationalmannschaft des Schweizer Kochverbandes an den American Culinary Classic in Chicago (USA).

(GastroNews) Mit dem hauchduennen Vorsprung von 0,2 Punkten erkochte sich die Nationalmannschaft des Schweizer Kochverbandes den Weltmeistertitel. Auf Platz 2 folgte Canada, Dritter wurde das als Favorit gehandelte Team Norwegen.

Die Schweiz sicherte sich den WM-Titel durch eine Gold- und zwei Silbermedaillen in der kalten Show (Schauplatten, Fingerfood, Torten und Pralinen). Im so genannten warmen Wettbewerb, bei dem ein Dreigang-Menue fuer 200 Gaeste zubereitet werden musste, erkaempfte sich das Team eine Goldmedaille.

Die Weltmeisterschaften, an denen Teams aus 12 Laendern teilnahmen, wurden dieses Jahr vom 19. bis 22. Mai an den American Culinary Classic in Chicago ausgetragen. Der Wettbewerb fand im Rahmen der grossten Gastronomiemesse der USA, der National Restauration Association Show, statt.

Das Schweizer Dreigang-Menue

Hummervariation "St. Moritz":

In Olivenoel und Kraeutern gegartes Medaillon, flambierte Hummerwuerfel, Bisque-Royale auf Kraeuterbrioche, sautiertes Zanderfilet mit Zitrone, Gruener Spargelsalat

Lamm "Schweizer Art"

Gebratenes Nierstueck mit Thymian,

Blanquette mit Sauternes-Gros-Grains-Sauce, Lamm-Kroketten,
Kartoffelkroketten mit Trueffeln, glasiertes Bohnengemuese mit
Rohschinken

Suesse Kombination "Ascona"

Limetten-Schokoladen-Terrine mit Himbeerglasur, Mangoeis mit
Krustenperle auf Carameltuille, gebackener Mandelschaum mit
Limettenganache

Kontakt:

Schweizer Kochverband

Tel.: +41/41/418'22'71

E-Mail: norbert.schmidiger@union-kochverband.ch

Weiteres Bildmaterial ab 24. Mai 2007; peter.boesch@gastronews.ch

Medieninhalte



Die Schweiz ist Kochweltmeister Die Schweizer Kochnati nach dem Koch-
"marathon" in Chicago, v.l.: Muharem Musagic (Spital Bern-Ziegler), Thomas Riesen
(Culinarium Berner Kantonalbank, Bern-Liebefeld), Richard Lang (Hotel Panorama
& Spa in Feusisberg), Teamcaptain Rasmus Springbrunn (Anstalten Witzwil
Lindenhof), Teamcoach Beat Weibel (Spital Biel) und Rolf Muerner (Casino
Restaurants Bern AG). Weiterer Text über ots unter
<http://www.presseportal.ch/de/story.htx?firmid=100004978>. Die Verwendung
dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Abdruck unter
Quellenangabe: "ots/Kochverband". Gastronomie; Wettbewerb; Auszeichnung

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100004978/100533992> abgerufen werden.