

25.11.2010 - 14:41 Uhr

Koch-Junioren sind wieder Weltmeister

Luzern (ots) -

Der Schweizer Kochverband, ein Berufsverband der Hotel & Gastro Union, ist stolz auf seine Teams am Culinary World Cup. An der alle vier Jahre stattfindenden Weltmeisterschaft der Köche in Luxemburg haben die Equipen äusserst erfolgreich abgeschnitten, obwohl die Konkurrenz laufend die Bemühungen verstärkt und bis zu 55 Teams pro Kategorie am Start waren.

Seit heute Mittag ist klar:

Die Schweiz ist die erfolgreichste Kochnation der Welt, weil sie

- einen Weltmeistertitel (Juniorenkochenationalmannschaft), Doppelsieg (Regionalteams: 1. Aargauer Kochgilde, 2. Gilde etablierter Gastronomen), einen Vize-Weltmeistertitel (Armeeköche), einen 4. Platz (Kochenationalmannschaft) und weitere Spitzenwertungen erreicht hat.
- Mit allen Nationalteams und zusätzlich mit drei Regionalteams Goldwertungen erzielt hat. Die Bewertung in der Höchstklasse zeigt, dass die Teams alle auf dem höchsten Niveau gekocht haben.

Die Teams im Überblick:

Die Schweizer Juniorenkochenationalmannschaft hat den Culinary World Cup, einer der weltweit wichtigsten Kochwettbewerbe, gewonnen. Die sieben jungen Berufsleute im Alter von 19 bis 23 Jahren überzeugten in Luxemburg die Juroren mit ihrem Dreigangmenü, das sie in sechs Stunden von Grund auf zubereiten mussten, und dem exzellenten "kalten Schautisch". Sie dürfen sich nun als Weltmeister bezeichnen. Die Leistung an diesem nur alle vier Jahre stattfindenden Anlass ist umso bemerkenswerter, als die Köchinnen und Köche ihre Trainingseinheiten und Testläufe neben ihrer normalen Arbeitstätigkeit vollbringen.

Die Schweizer Kochnationalmannschaft, entstanden aus dem Regionalteam der Rhôneköche, hat im zweiten Jahr ihr Niveau noch einmal steigern können. Die fünf Köche um Kilian Michlig erfüllten die Erwartungen vollauf und nur ein Missgeschick beim Schaustück für die "kalten Küche" (Fingerfood, Restaurationsplatten, Schaustücke), wie es immer wieder vorkommen kann, verhinderte eine noch bessere Platzierung. Dass das Team in der "kalten Küche" dennoch den Goldstatus erhielt, zeigt die gute Arbeit. Sie ist Ausdruck einer perfekten Teamleistung, bedingt doch der Zeitdruck äusserst effiziente Kunst und müssen die Köche Hand in Hand arbeiten. Auch diese Köche und ihr ganzes Team erbringen ihre Top-Leistung neben ihrem Berufsalltag.

Die Schweizer Armeenationalmannschaft ist sich vordere Ränge bereits gewohnt, dennoch ist die weitere Auszeichnung keine Selbstverständlichkeit. Während bei den anderen Teams der Zeitdruck eine entscheidende Komponente ist, kommt bei ihnen noch der Preisdruck hinzu. Ein Menü muss innerhalb einer Preisspanne hergestellt werden.

In der Kategorie Regionalteams erreichten das Aargauer Regionalteam, die Gilde der etablierten Schweizer Gastronomen und das Team des Cercle des Chefs des cuisines Luzern Goldstatus. Den Sieg trug schliesslich die Aargauer Kochgilde vor der Gilde der Schweizer

Gastronomen davon. Silber erkochten die beiden Cercles-Team aus Bern und Zürich.

Zum ersten Mal trafen sich in Luxemburg auch Teams aus der Gemeinschaftsgastronomie zum heissen Wettkampf (nur warme Küche). Auch in dieser Kategorie hatte das Schweizer Team der Compass-Group die Nase vorne.

Weitere Infos unter:

www.expresso.ch

www.armee.ch

www.kochgilde.ch

www.gilde.ch

Kontakt:

Ansprechpartner für generelle Auskünfte und Bilder:

Schweizer Kochverband:

Norbert Schmidiger

Geschäftsführer

Tel.: +41/41/418/22'70/71

Beat Waldmeier

Mediensprecher

Mobile: +41/79/663'41'21

Kochnationalmannschaft:

Kilian Michlig

Teamchef

Mobile: +41/79/301'18'92

Juniorenkochnationalmannschaft:

Rasmus Springbrunn

Team-Coach

Mobile: +41/79/317'00'05

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100004978/100614980> abgerufen werden.