

27.10.2011 - 17:39 Uhr

Ale Mordasini, Sous-Chef im Meridiano-Kursaal Bern, gewinnt den Swiss Culinary Cup 2011



Selten einmal war der Ausgang des Swiss Culinary Cups so knapp. Ein einziger auf 203 Punkte entschied den wichtigsten Kochwettbewerb der Schweiz für Nachwuchskräfte. Der gebürtige Aargauer Ale Mordasini, Sous-Chef im Restaurant Meridiano Kursaal in Bern, setzte sich ganz knapp gegen Mario Garcia durch, welcher Mitglied der Juniorenkochenmannschaft ist und bisher in der Strafanstalt Witzwil im Berner Seeland tätig war. Dritter wurde Pascal Derksen, Grand Resort Bad Ragaz. Die sechs Finalisten hatten vier Stunden Zeit, der hochkarätigen Jury einen Dreigänger zu servieren und mit ihrer Arbeit zu überzeugen. Das schafften sie, denn Jurypräsident Werner Schumacher, sprach von einem sehr hohen Niveau der vergleichsweise jungen Teilnehmer, vor allem in der Vorspeise und beim Hauptgang.

Der Swiss Culinary Cup wird vom Schweizer Kochverband, einem der Berufsverbände der Hotel & Gastro Union, alljährlich ausgetragen. Er zählt zu den anspruchsvollsten und für den Berufsstand einer der prestigeträchtigsten Kochwettbewerbe in der Schweiz. Bereits zum 16. Mal wurde um die Goldtrophäe mit den fünf Flammen gekocht. Mit einer gediegenen Feier wurde im Luzerner Art Deco Hotel Montana dieser Swiss Culinary Cup 2011 abgeschlossen.

Kochverbandspräsident Peter Walliser würdigte die sechs Finalisten als topmotivierte und kreative Berufsleute, welche mit deren Leistungen zum Ansehen der Kochkunst in unserem Lande beitragen.

Des Siegers Komposition im geforderten Dreigangmenü:

Zander-Kürbiskreation im Wirsingmantel
Pochierter Zander mit Kürbispüree
Kleinem Salat und Belper-Trüffleexplosion Raviolis

*

Roulade vom Kalbsnierstück und Entenbrust auf bürgerliche Art nach
Escoffier

Praline von gebratenem Entenschenkel
Lauch in zwei Texturen, Minikarotten
Kroketten mit cremigem Greyerzerkäse

**

Limetten-Ingwermousse mit karamelisierter Schokolade
Mangosoufflé, Schokoladorsorbet
Mango-Limettensalätchen mit seinem Coulis
Pistazien-Mandel-Macaron

Infos zum Swiss Culinary Cup

Der Swiss Culinary Cup (SCC) ist der wichtigste Kochnachwuchswettbewerb der Schweiz. Organisiert wird er vom Schweizerischen Kochverband, einem Berufsverband der Hotel und Gastro Union. Unter dem Namen Culinary Cup wurde der Wettkampf 1996 begründet und löste den "Toque d'Or" ab, welchen es seit 1974 gab. Zu den damaligen Preisträgern gehörte beispielsweise und gerade zwei Mal Anton Mosimann. Für die Ausgabe 2011 mussten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ein Dreigang-Menü einreichen und dabei die Zusammensetzung, Zubereitung und Präsentation des Menüs beschreiben und fotografieren. Einzelne Komponenten sind vorgegeben. Das Menu darf im Einkauf maximal 25 Franken pro Person kosten. Kriterien sind einerseits die Technik wie Hygiene, Wirtschaftlichkeit und Kochtechniken, dazu aber auch Präsentation, Kreativität, Innovation und Geschmack. Der Sieger wird an die Europaausscheidung des "Global Chefs Challenge" entsandt, welcher vom Wacs (World Association of Chefs Societies) organisiert wird.

Kontakt:

Norbert Schmidiger
Geschäftsführer Schweizer Kochverband
Tel.: +41/41/418'22'70

Beat Waldmeier
Mediensprecher
Mobile.: +41/79/663'41'21

Medieninhalte



Ale Mordasini, Sieger des Swiss Culinary Cup 2011 / Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veroeffentlichung unter Quellenangabe: "obs/Schweizer Kochverband".



Ale Mordasini, Sieger des Swiss Culinary Cups 2011, mit Peter Walliser, PrŠsident Schweizer Kochverband / Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veroeffentlichung unter Quellenangabe: "obs/Schweizer Kochverband".

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100004978/100706804> abgerufen werden.