



Die Juniorenkochenmannschaft des Schweizer Kochverbands erhält für ihre kalte Schau Feedback von Jurypräsident Werner Schuhmacher (Zweiter von rechts). Die ZAGG war eine optimale Gelegenheit für viele Kochkunstteams aus dem In- und Ausland, sich für den Culinary World Cup in Luxemburg Ratschläge der Wettbewerbs-Cracks zu holen, damit sie, wo nötig, Verbesserungen vornehmen können. Der Tisch der Junioren erhält eine Goldmedaille. Von links: Rebecca Clopath, Coach Rasmus Springbrunn, Helferin Aline Born, Reto Jenal, Daniela Manser, Helfer Mario Garcia und Thierry Boillat.



Luigi Gandola, Küchenchef des Ristorante Salice Blu in Bellagio am Comer See, holt mit seinem Gericht nach 2008 erneut den Gesamtsieg in der ZAGG-Kocharena.



Angela Mumenthaler vom Insepspital Bern gewinnt als Einzelausstellerin für ihren schönen Tisch den ZAGG-Gesamtsieg in der Kategorie Lernende.



Küchenchef Louis Bischofberger mit seinem perfekt zusammenarbeitenden Team «Kreuz.Egerkingen.ch» bei seinem Einsatz am European Culinary Challenge.

# European Culinary Challenge 2010: Zürich holt den Europapokal

An der ZAGG hat der Schweizer Kochverband zum zweiten Mal den Wettbewerb European Culinary Challenge (ECC) ausgerichtet. Spitzenteams aus Deutschland, Italien und der Schweiz kochten in der Schauküche des Restaurants Lucerne für Gäste. Der Punktunterschied an der Spitze war minim.

Profis kochen am «European Culinary Cup» für Profis. An der ZAGG produzierten die Teams ein Drei-gangmenü für das Fachpublikum. Den Gesamtsieg 2010 erringen die Zürcher Köche. Der Jubel war riesig bei der Mannschaft, die bereits vorher eine Goldmedaille für ihren kalten Ausstellungstisch erhalten hatte (es war wie für andere Teams ein kalter Probelauf für den Culinary World Cup vom November in Luxemburg).

Weniger erfreut waren die deutschen Kollegen: nur 0,2 Punkte betrug der Unterschied zwischen den Siegern und den zweitplatzierten Köchen von der Meistervereinigung

Baden-Württemberg. Die Kochnationalmannschaft und das Juniorenteam des Schweizer Kochverbands sowie das amtierende Weltmeisterteam der Schweizer Armee übten «hors concours» ebenfalls für Luxemburg.

## Die Köche holten sich Feedback der internationalen Fachjury.

Mit Aloyse Jacoby, Jurypräsident der anstehenden Weltmeisterschaft, war auch ein wichtiger externer Beobachter in der Jury. Der Luxemburger Küchenchef mit eigenem Restaurant und Hotel lobt unsere Berufsleute über den Klee:

«Ihr habt in der Schweiz neben Topnationalteams auch immer supergute Regionalteams. Keines fällt niveaumässig ab. Da beneiden wir euch schon ein wenig.»

«Expresso zeigt auf den folgenden Seiten Impressionen von der Kocharena und interviewte eine ehrgeizige junge Teilnehmerin. Ausserdem stellen wir alle Kochkunstteams aus der Schweiz und dem Ausland vor, die an der ZAGG in nächstlanger Arbeit innovative Gerichtsideen für die Gastronomie schufen und sie stolz in der Kochkunstausstellung präsentierten.

marc.benedetti@gastroneus.ch  
Siehe auch Fotogalerien [www.expresso.ch](http://www.expresso.ch)



Jubel beim Team des Cercle des Chefs de Cuisine de Zurich: Heinz Vorhofer, Andy Bettler, Pâtissière Claudia Schmid, Frank Poschmann, Andy Altorfer und Thomas Kuster.



Die Schweizer Kochnationalmannschaft übte in der ZAGG-Schauküche zweimal ihr Menü für Luxemburg, kriegte eine Steigerung hin und begeisterte die Gäste des Ausstellerabends.

## Rangliste und Medaillenspiegel der Wettbewerbe

### European Culinary Challenge (Wettbewerb warme Küche)

1. Cercle des Chefs de Cuisine de Zurich
2. Meistervereinigung Baden-Württemberg e. V. (D)
3. Team «Kreuz.Egerkingen.ch»
4. Team Veneto Chef, Italien

### Kochkunstausstellung (Team) Regionalteams

Aargauer Kochgilde	Gold
Cercle Zürich	Gold
Cercle Bern	Gold
Cercle Luzern	Gold
Gilde-Team	Silber
Team Grischuna	Silber
Team Carpe Diem (D)	Silber
<b>Nationalteams</b>	
Schweizer Juniorenna	Gold
Schweizer Armee	Gold
Nationalteam Luxemburg	Bronze

### Einzelaussteller, beste Lernende:

Angela Mumenthaler vom Insepspital Bern  
Weitere Infos: [www.zagg.ch](http://www.zagg.ch)

## Nachgefragt

### Jurypräsident Werner Schuhmacher zur ZAGG 2010

**expresso** Was sind Ihre wichtigsten Eindrücke von den drei Wettbewerben an der ZAGG?

Müde Füße ... nein, im Ernst: Es ist erfreulich, wie viele Schweizer Regionalteams es wieder gibt. Luzern hat eine Mannschaft, Bern ist wieder da, die Gilde, die Aargauer Kochgilde, Zürich, Graubünden kommt wieder, super!

**expresso** Gefällt Ihnen die warme oder die kalte Küche besser?

Für uns von der Jury ist natürlich die warme Küche das Nonplusultra. Wenn ich mich aber ins Publikum versetze, ist die Kochkunst die Nummer eins. Schade ist nur, dass wir so wenige Einzelaussteller hatten. Aber es hatte sehr schöne Tische und die Infrastruktur der ZAGG war optimal.

**expresso** Die ZAGG ist für viele Köche ein wichtiger Trainingsort für die Kochweltmeisterschaft

im November in Luxemburg. Wie beurteilen Sie die Leistungen der Schweizer Teams?

Alle unsere National- und Regionalteams sind in Form und auf einem guten Level. Natürlich müssen sie noch arbeiten und an Details feilen. Aber wir werden sicher wieder ein schlagkräftiges Team haben, wenn die Kochnationalmannschaft nach Erfurt Ende 2012 zurücktritt.

**expresso** Wann entscheidet sich, welches Regionalteam die nächste «Kochnati» stellen darf?

Der Kochverband wird nach Luxemburg alle Regionalteams anschreiben und sie fragen, ob sie Interesse haben. Für diejenigen Teams, die sich melden, beginnt dann die Ausscheidung.



Werner Schuhmacher



Moderatorin Nicole Reisinger befragt Frederik Jud, Restaurant Roter Kamm in Gommiswald.



Küchenchef Domingo S. Domingo vom «Mille Sens» in Bern mit Geschäftspartner Urs Messerli.



Tobias Marketakis, Lernender im Pflegeheim Süssbach in Brugg, mitten im Wettkampffieber.

### Rangliste Kocharena Gesamtsieger

**Luigi Gandola**, «Salice Blu», Bellagio (Italien)

### Tagessieger

13. September: **Mauro Gianinazzi**, Sous-chef des Hotels Vitznauerhof in Vitznau

14. September: **Luigi Gandola**, «Salice Blu», Bellagio (Italien)

15. September: **Alexander Pabst**, Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken

16. September: **Pascal Derksen**, Grand Resort, Bad Ragaz

Alle Medaillen auf [www.zagg.ch](http://www.zagg.ch)

# Fabienne (20): «Die Kocharena ist einfach megacool»

Die ZAGG-Kocharena ist eine Superplattform für junge, aber auch erfahrene Kochtalente, ihr Können vor Publikum zu zeigen. Köche aus der Schweiz, Italien und internationalen Schulen nutzten diese Chance und kochten Gerichte aus Fisch und Meeresfrüchten. Eine der Teilnehmerinnen ist Fabienne Dell'Osso.

**eXpresso** Was hat Sie gereizt, sich für die Kocharena anzumelden?

Es gefällt mir, vor Publikum zu kochen und den Leuten weiterzuvermitteln, was ich kann und weiss.

**eXpresso** Sie kommen frisch aus der Lehre und wollen bereits anderen Wissen vermitteln. Daserstaunt. Verfügen Sie über ein grosses Selbstbewusstsein oder waren Sie eine sehr gute Schülerin?

Ich bin sehr ehrgeizig, sagen wir es so. Ich bin enttäuscht von mir, wenn ich nicht Vollgas gebe. Im Qualifikationsverfahren habe ich im praktischen Teil die Note 5,6 gehabt und insgesamt die Note 5,5.

**eXpresso** Wie war der Auftritt in der Kocharena für Sie?

Megacool. Ich habe es genossen, dem Publikum Sachen zu erklären, die ich selbst gelernt habe.

**eXpresso** Zum Beispiel?

Ich habe die blauen Kartoffeln vorgestellt und erklärt, dass sie gleich schmecken wie normale Kartoffeln, aber halt anders aussehen. Für meine Lachsroulade habe ich den Lachs durch eine Röhre gezogen, über die ich einen Strumpf gestülpt hatte. Diese Idee kam gut an.

**eXpresso** Wie lief die Vorbereitung?

Ich habe mir überlegt, was ich gerne machen würde, Kochbücher in



Fabienne Dell'Osso hat im Sommer ihre Lehre im Restaurant Mürset in Aarau abgeschlossen und arbeitet jetzt im «Falken» in Neuheim ZG.

Buchhandlungen gesucht und nach Ideen durchforscht. Dann habe ich die Ideen mit Arbeitskollegen und Mitgliedern der Aargauer Kochgilde besprochen, die mir gute Tipps gegeben haben.

Schliesslich habe ich das Menü zweimal zuhause gekocht und einige Änderungen vorgenommen. Insgesamt habe ich das Gericht viermal geübt.

**eXpresso** In der Kocharena muss man gleichzeitig kochen und Fragen der Moderatorin beantworten. War das schwierig für Sie?

Nein. Bei der Arbeit bin ich ruhig, aber wenn ich mal reden darf, rede ich gerne! Von der Zeit her wurde es ein wenig knapp. Aber ich habe noch nie einen so tollen Wettbewerb erlebt.

[marc.benedetti@gastroneus.ch](mailto:marc.benedetti@gastroneus.ch)



Arena-Gesamtsieger Luigi Gandola (r.) mit Juror Tobia Ciarulli. Gandola ist ein Wettbewerbscrack: Er holte bereits 36 Goldmedaillen.



Thomas Messerli, Küchenchef im Restaurant Brücke, Niedergösgen.



«Wasserturm mal ganz anders», ein Zuckerschaustück von Karin Lustenberger vom Cercle Luzern.



Der Chef war in der Kocharena, der Lehrling stellte kalt aus: Christoph Hunziker und Olivier Hofer aus Thun.

# Kochkunstausstellung: Probelauf für Koch-WM in Luxemburg

In knapp zwei Monaten ist es so weit. Rund 1100 Köche und Köchinnen aus 46 Nationen werden sich in Luxemburg am Culinary World Cup messen. Die ZAGG war für viele ein wichtiger öffentlicher Probelauf.

25 Nationalteams sind an der Messe Expogast in Luxemburg angemeldet, dazu kommen acht Militärmannschaften und unzählige Regionalmannschaften. Die Latte hängt diesmal besonders hoch für die Schweiz: Das Culinary Team der Schweizer Armee verteidigt den Weltmeistertitel ebenso wie die Juniorennationalmannschaft.

Die Kochnationalmannschaft wird nach Luxemburg reisen wie auch Köche aus Zürich, Bern und Luzern und die Mannschaft der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen. An der ZAGG haben sie Feedback und Ratschläge der erfahrenen Juroren erhalten, woran sie im Endspurt denken sollten.

*marc.benedetti@gastroneu.ch*



Das Team von Luzern grüsst an seinem «Heimspiel». Hintere Reihe: Roland Schwarzenbach, Patricia Zimmermann, Martina Euchler, Stephan Stemming, Denise Fallegger und Adrian Bürki. Vorne Karin Lustenberger, Bernd Hess, Dashin Mullins und Teamchef Shaun Leonard.



Das amtierende Weltmeisterteam der Armee mit Adrian Arni, Rolf Badertscher, André Willen, Oberstleutnant Dominique Desalmand (Kommandant), Teamchef Reto Walther, Christian Moor, Daniel Marti.



Die Armeeköche schaffen aus wenig Geld das Maximum in ihren Programmen. Gericht mit im Heu gegartem Biolachs, lauwarmem Kartoffelsalat mit Morcheln und Sauerrahmflan, Heujus und Blütenvinaigrette.



Cercle des Chefs de Cuisine Zurich: Zwei Sprüngli-Pâtissiers schufen dieses Schaustück in einer Woche.



Das Team Cercle des Chefs de Cuisine de Zurich: Pâtissier Murat Kicbeci, Alessandro Mordasini, Pâtissier Bernhard Müller, Andy Bettler, Frank Poschmann, Thomas Kuster, Tomas Moral, Andy Altorfer, Heinz Vorhofer.



Sabrina Voser von der Kochjuniorennationalmannschaft gibt ihren Kreationen den letzten Schliff.



**Team Aargauer Kochgilde:** Thomas Bissegger, Thomas Schwarzenberger, Captain Roman Okle, Martin Aeschlimann, Giuseppe Ferrante, Teamchef Sascha Müller sowie die Helfer Livio Scussel und Fabienne Dell'Osso.



Der Tisch der Aargauer Kochgilde erhielt eine Goldmedaille. Obwohl es wegen unterschiedlicher Programme keine Gesamtrangliste gab, sickerte durch, dass die Aargauer die höchste Punktzahl erhalten hatten.



Der Tisch der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen (Foto rechts) mit seinem Dekor aus Sand gewann eine Silbermedaille. Die Köche, die alle in der Gastronomie arbeiten, wollen im November nach Luxemburg.



**Gilde-Kochkunstteam:** Die jungen Köche arbeiten alle in Schweizer Gildebetrieben. V.l. Michel Erpen, Gregor Maier, Adrian Frieden, Roman Maier, Teamchef Stefan Staub, Michel Läser, Edi Lüthi und Manuela Stämpfli.



**Graubündens Hoffnung:** Sie wollen nach zehn Jahren Pause wieder ein Kochkunstteam Grischun aufbauen und stellten an der ZAGG zwei Tische aus. Coach Sepp Meier, die Lernende Jasmin Tester, Köchin Martina Rettich, die Küchenchefs Daniel Meier, Orfeo Ferretti und Karsten Henov sowie Tim Disch und Livia Meier.



Terrine aus der festlichen Schauplatte mit Fleisch des Bündner Teams: Hirsch mit Dörrfrüchten.



Das neue Team des Cercle des Chefs de Cuisine de Berne holte an der «Intergastra», Stuttgart, eine Goldmedaille und jetzt in Luzern Gold. Olivia Mathys, Marc Oppliger, Sonja Hänni, Adrian Dähler, Lorenz Wegelin, Teamchef Marcel Müller, Priska Krebs und Rafael Müller.



Die Schauplatte des jungen Berner Teams. Basis der ausgestellten Kreationen ist ein Mix aus exotischen und einheimischen Gemüse- und Fischprodukten.



**Farbige Sache:** Ausschnitt aus der festlichen Schauplatte der Bündner mit Fisch und Krustentieren.



Die deutsche Armee in Luzern: Das Nationalteam der Armeeköche mit Teilnehmern aus ganz Deutschland stellte ein regionales Programm aus und gewann Silber für seinen vom Publikum viel gelobten Tisch.



Mit dieser Zuckerartistik holt Chef pâtissier Nils Vollmes, Team Carpe Diem (D), den Tagessieg und Gold.



Das Kochnationalteam aus Luxemburg, wo alle zwei Jahre an der «Expogast» der Culinary World Cup ausgetragen wird. Teamchef René Kertz (3. v.l.): «Wir sind für unseren Tisch in Luzern bereits 24 Stunden auf den Beinen.»



Herbert Hess (links), Geschäftsführer des Schweizerischen Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbands, offeriert Lernenden frische Birnenweggen und stellt ihnen eine Quizfrage zum Lehrlingsparcours.

**Angetroffen an der ZAGG**



**Jacques Neher**  
Gastronom, Küchenchef, Wirtschaft zum Löwen in Tübach

Ich komme an jede ZAGG und schaue mir alles an. Die ZAGG ist eine der besten regionalen Messen, die ich kenne. Sie hat die richtige Grösse, man kennt sich hier noch. Da ich früher im Hotel Schiller in Luzern und in einem Lokal in Oberägeri gearbeitet habe, treffe ich manchmal alte Kollegen wieder.



**Suzanne Galliker**  
Messeleiterin ZAGG Luzern

Die Köche braucht es an der Messe. Besonders gut gefallen hat mir am Abend, als die Juniorenkochenationalmannschaft warm kochte, aber auch das Zusammenspiel von Küche und Restauration. Als ich die berufliche Leidenschaft der Klasse Restaurations-Lernende sah, lief es mir kalt den Rücken runter.



**Olaf Pfotenhauer**  
Küchenchef des Thüringer Landtags Erfurt

Ich bin hauptsächlich hier, um die Schweizer Kollegen zu treffen, die während der Olympiade der Köche bei uns gearbeitet haben. Den Kontakt zu halten ist wichtig im Beruf. Im Unterschied zu deutschen Messen kann man an der ZAGG fast überall etwas probieren, die Freizügigkeit ist grösser.



**Doris Vögeli**  
Jurorin Kocharena Sous-chefin «Oase» am PSI in Villigen

Wenn ich Kocharena und Kochkunst vergleiche, stehen sie zueinander wie Boxen und Wrestling. In der Kocharena sieht man den Alltag unserer Köche und ihr tägliches Handwerk. Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen haben in kurzer Zeit aus Fisch und Meeresfrüchten fantastische Gerichte gezaubert.

**Hotellerie-Hauswirtschaft**



Norbert Schmidiger holt die Köche an die ZAGG, Roland Rüfli organisiert die Infrastruktur von Salvis.

**Sinnesparcours: fünf Fragen aus dem Berufsalltag**

Die Fachleute der Hotellerie-Hauswirtschaft sind bei ihrer Arbeit in engem Kontakt mit Materialien. Sei es zur Reinigung oder zum Beduften eines Raumes. An der ZAGG hat Elvira Schwegler, Geschäftsführerin des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft, einen Sinnesparcours mit fünf Posten aufgebaut. Dabei galt es, Raumdüfte, Reinigungsmittel und Getränkearomen zu erraten oder wie viele einzelne Papiere eine WC-Rolle hat.

rutb.marending@gastroneus.ch



Elvira Schwegler (hinten Mitte) freut sich über den regen Andrang beim Sinnesparcours des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft.