

Finalkochen am Mittwoch, 25. September 2019, in der Berufsfachschule Baden statt

Wer gewinnt den renommierten Fachwettbewerb Swiss Culinary Cup?

Die Wettbewerbskommission des renommierten Kochwettbewerbs Swiss Culinary Cup hat entschieden, wer um den Titel kochen darf. Aufgrund ganz unterschiedlicher kreativer Konzepte ist kein klarer Favorit auszumachen, was für Spannung sorgen wird.

«Eine Entscheidung aus den rund 30 ideenreichen Konzepten zu treffen, war in diesem Jahr besonders schwierig», so Swiss Culinary Cup-Jurypräsident Werner Schuhmacher. Die eingereichten Dossiers zum Thema Feuer seien auf ausserordentlich hohem Niveau. Die folgenden sechs Kandidaten, alle mit unterschiedlichem Background und tollen Konzepten, kochen um den Swiss Culinary Cup 2019.

Die Finalisten

Aus Nidau bei Biel reist Mukoma Euloge Malonga ans Finalkochen. Der 34-Jährige ist Stellvertreter von Sandra Sommer in der Küche des Ruferheims in Nidau. Sein Kochhandwerk erlernte er im Berner Inselspital. Später bildete er sich zum Diätkoch aus und fungierte unter anderem als ÜK-Instruktor und Prüfungsexperte Koch EFZ/EBA im Kanton Bern.

Finalist Gabriel Heintjes ist 27 Jahre alt und mit «Dinner by Heintjes» seit diesem Jahr selbständiger Koch und Caterer in Embrach/ZH. Die Kochlehre absolvierte er im Grand Casino, Baden.

Noah Bachofen ist Diätkoch unter Andreas Bühler im Kantonsspital Glarus. Dort ist er seit 2018 beschäftigt und kümmert sich in erster Linie um die Lehrlingsausbildung und das Vorbereiten von Banketten.

Nach 2012 und 2013 hat es Kevin Wüthrich zum dritten Mal in den SCC-Final geschafft. Der 29-jährige Koch arbeitet derzeit als Sous-chef von «Hexer» Stefan Wiesner in Escholzmatt/LU.

Raphael Frei war Mitglied der Regionalmannschaft des Luzerner Cercles, gewann vergangenes Jahr in Luxemburg

die Goldmedaille und wurde mit dem Team Vizeweltmeister. Beruflich ist Raphael Frei als Sous-chef im «Globus» an der Zürcher Bahnhofstrasse tätig.

Ebenfalls in den Final geschafft hat es Stefan Zimmermann. Der 27-Jährige ist Küchenchef in René Schudels Restaurant Benacus in Unterseen bei Interlaken/BE. Er war Sous-chef im Restaurant Sonne in Scheunenberg/BE.

Das Thema des diesjährigen Wettbewerbs ist Feuer. Zubereitet werden ein Hauptgericht mit Schlachtfleisch und ein Hauptgang mit Fisch.

Der Swiss Culinary Cup

Der Swiss Culinary Cup ist einer der renommiertesten Kochwettbewerbe der Schweiz und wird seit über 20 Jahren vom Schweizer Kochverband durchgeführt. Er bietet die perfekte Bühne für Köche, die ihr Talent unter Beweis stellen wollen, aber auch ihr Wissen und Handwerk verbessern und erweitern möchten. Eine prominente Fachjury macht es möglich, den Wettbewerb auf einem hohen Niveau durchzuführen. Die Finalisten dürfen zwei Hauptgänge zum Thema Feuer unter Berücksichtigung von verschiedenen Komponenten kreieren. Die Sieger und dessen Arbeitgeber erhalten eine spannende Plattform, sich zu präsentieren. Sie können ihr Netzwerk erweitern und gewinnen ein attraktives Preisgeld. Der Gewinner erhält 4000 Franken, der Zweitplatzierte 2000 Franken und der Drittplatzierte 1500 Franken. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird das neue Aushängeschild des Schweizer Kochverbands.

www.swissculinarycup.ch

Top Schlagrahm

mit der leistungsstarken

SCHLAGRA 

SWISS-CREAM[®]
DAS ORIGINAL

Das neueste Kompakt-Modell SCT-K-4

- Optimales Kühlsystem
- Ansaug direkt ab Rahmpackung
- Hygiene mit einfacher Spülreinigung

Das Original

Jetzt Super-Eintauschofferten!

Walter Peterhans AG
Bruggmühlestr. 24
9403 Goldach
Tel. 071 841 03 03
Fax 071 841 56 34
www.schlagra.ch
info@schlagra.ch

Peterhans



Sparen Sie bis zu
50%
Ihres Frittieröls

VITO[®]
oil filter system



Qualität sichern Zeit sparen Gewinn steigern

**Frittierölfilter
& Öltester**

t.thoma@vito.ag - ch.VITO.ag
Tel: 055 611 51 04