

Kochkunstausstellung an der ZAGG: **Das sind die Künstlerinnen und Künstler**

Wer an Kochkunstausstellungen teilnimmt, muss angefressen sein. Die Vorbereitungszeit ist enorm, manche Equipen arbeiten die ganze Nacht durch, um ihren Tisch am Ausstellungstag der Jury zu präsen-

tieren. So wars auch an der ZAGG. Die Schweizer Jugendnationalmannschaft präsentierte ihr Programm für Luxemburg, ebenso regionale Teams und Gäste aus Europa: hier die Stars auf einen Blick.



Equipe der Gastgeber. Mannschaft des «Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne». Obere Reihe v.l. Daniel Mumenthaler, Robert Herrmann, Mario Lacroix. Mitte: Jürg Bischof, Franz Steiger, Raphael Wey, Manuela Weber. Vorne Coach Roland Meier.



Das sind unsere jungen Kochstars an der ZAGG. In der Schulküche von Weggis haben sie die Nacht durchgearbeitet, um ihr kaltes Programm für den Weltcup rechtzeitig der Jury zu präsentieren. Nach einem Kaffee posiert die Jugendkochenationalmannschaft. V.l. Lorenz Wegelin, Marco Mehr, Nadja Schuler, Martina Magliano, Florian Bettschen und Thomas Bissegger. Hinten die Skulptur «Rasselbande» des Künstlers Freddy Air Röthlisberger.



Gesamtsiegerin Einzel, Kategorie bestes Artistic-Schaustück: Die Konditorin-Confitseurin Claudia Schmid aus Frick, welche bei Coniserie Sprüngli in Zürich arbeitet.



Gesamtsiegerin Einzel in der Kategorie Lernende: Jeannette Dietwyler, drittes Lehrjahr im Restaurant Oase des Paul-Scherrer-Instituts in Villigen.



Truppenverpflegung. Die Schweizer Armeeköche stellen alltagstaugliche Menüs für den Wettkampf in Luxemburg aus. Die Warenkosten für einen Dreigänger dürfen maximal fünf Euro betragen. Das Swiss Armed Forces Culinary Team: v.l. Bernhard Fruitschi, Stephan Marolf, Reto Walther, Stefan Beer, Fritz Lehner, Emil Mock, Jean-Michel Martin (Coach).



Beste Regionalmannschaft an der ZAGG. Mit Sascha Müller (4.v.l.), der die Aargauer an der Igeho zum Sieg führte, zeigte das neue Team der Aargauer Kochgilde einen prächtigen Tisch für den Weltcup und holte den Sieg. Die Mitglieder waren alle früher in der Koch-Jugendnati. V.l. Michel Eschmann, Patrick Zogg, LuziaENZler und Patrick Mahler.



Erstmals an der ZAGG. Die Appenzeller Köche zeigten in Luzern einen fantasievollen Tisch. Sie schöpften für ihre Kreationen aus dem Reichtum regionaler Produkte und zeigten allerhand witzige Accessoires. Die Teammitglieder heissen Doris Eugster, Patrick Spirig, Rolf Caviezel (Coach), Enrico Hauser, Christian Giger und Heiko Berchner.



Internationaler Touch. Die Nationalmannschaft des Grossherzogtums Luxemburg reiste nach Luzern, um ihr Programm für den Koch-Weltcup jurieren zu lassen, der im November in ihrer Heimat stattfindet. V.l. Jean-Claude Brill, René Kertz (Coach), Jacques Schoumacher, Patrick Audrimont, Sandy Bosseler, Ben Weber und Egidie Mannon.



L'Art Culinaire des Copains des alpes Suisse. Die junge Kochkunstequipe hat die Gelegenheit genutzt, um sich letzte Tipps der Juroren für ihre kalte Schau zu holen, die sie in Luxemburg zeigt. V.l. Teamcoach Alex Rufibach, Christian Schaad, Florian Jenzer, Roger Bertchen, Jean-Jacques Blumer, Pedro Alves und Mario Mumenthaler.



Neues Team: Die Kochkunstequipe des «Cercle des Chefs de Cuisine Zürich» mit Micha Heil, Thomas Kuster, Dani Schär und Andi Mettler (obere Reihe), kniend die Helferinnen und Helfer Guy Estoppey, Katja Lämpert und Michele Bernasconi. Ihr Ausstellungsmotto lautete «Zürich meets modern art» – klassische Elemente mit Modernem kombiniert.



Aus dem Wallis kommen gute Ideen: Die Mannschaft der Oberwalliser Rhoneköche wird ebenfalls in Luxemburg antreten und präsentierte eine Schau mit speziellen, gewagten Anrichtearten und «Zukunfts-Kreationen». V.l. Friedrich Zemanek, Jörg Walther, Fabian Margelisch, Mario Inderschmitt und Teamcoach Norbert Schwery.



10 000 Köche und Küchenchefs erhalten jeden Dienstag **eXpresso im Abo!**