

Wettkampf in Weggis: Die Hauptgerichte der sechs jungen Topköche

Sechs Männer kämpften diesmal in der Schulküche von Hotel & Gastro formation in Weggis um den Pokal des Schweizer Kochverbands. Wer ins Final des Swiss Culinary Cups (SCC) kommt, hat schon bewiesen, dass er top ist. Am Finale müssen die besten Köche einen Dreigänger innerhalb von fünf Stunden zubereiten. «Xpresso» begleitete die Finalisten und zeigt ihre Gerichte.

Der Swiss Culinary Cup hat eine neue Ausrichtung erhalten.

Die Finalisten können ihre Produkte jetzt selbst auswählen.

Fingerfood wird nicht mehr verlangt. Dafür sind trendige einheimische Produkte gefragt: Süswasserfisch in der Vorspeise, ein Hauptgang mit Schlachtfleisch und einer kreativen Stärkebeilage sowie ein Dessert mit Saisonfrüchten.

Die Juroren und Beobachter waren sich einig: Das Niveau des SCC war dieses Jahr besonders hoch.

Reportage: Marc Benedetti (Text) und Jörg Ruppelt (Fotos)



Die Finalisten bei der Arbeit in Weggis. Eine Jury prüft Mise en place, Kochtechniken, Wirtschaftlichkeit, Hygiene. Die zweite Jury testet Präsentation und Geschmack der Gerichte, ohne die Namen zu kennen.

Michel Eschmann, «Pur», Seedamm Plaza, Pfäffikon (SZ) Stefan Staub, Restaurant Rohrimoos, Heimenschwand

Michel Eschmann (23) ist trotz seines jungen Alters ein Wettkampfprofi: Mit der früheren Jugendnati holte er den Olympiasieg 2004. Der Wettkampf in Weggis war dennoch eine Herausforderung: Für einmal war er ganz auf sich allein gestellt. «Es ist mir bis auf zwei, drei kleine Sachen gut gelaufen», sagt er. Das Endresultat ist ein gutes Zeichen für sein nächstes grosses Ziel: mit der Aargauer Kochgilde 2009 die nächste Kochnati stellen.



Überlegener Sieg des ehemaligen Mitglieds der Jugendkochnati.

Stefan Staub (26) besucht die Hotelfachschule in Thun. «Weil ich jetzt nicht mehr sooft in der Küche stehe, habe ich mich angemeldet», sagt er. Und er kam prompt wieder ins Finale, was viel über seine Qualitäten aussagt. Drei Mal war er schon im Finale, dazwischen ging ins Ausland und ins Tessin. «Ich habe alles pünktlich geschickt», sagte er nach dem Wettkampf erleichtert. Er eroberte den zweiten Platz.



Enttäuscht trotz positiver Bilanz: viermal im Final, zweimal Silber.



Glasierte Kalbsschulter mit Praline und Kalbsmilken sowie Maiskreation mit geröstetem Saison Gemüse.



Geschmortes Kalbskopfbäckli und pochiertes Kalbsfilet im Safransud, Kürbis-Kartoffel-Gnocchi, Pastinaken im Wirsing, Randenspaghetti.

Mirko Buri, Berner Kantonalbank, Bern-Liebfeld

«Mir ist es nicht schlecht gelaufen», meinte Mirko Buri. Er hatte zuhause mit Thomas Riesen von der Kochnati schliesslich einen erstklassigen Coach. Die Zeit sei ihm ein wenig davongerannt, ergänzte der 24-jährige Koch, der vor einhalb Jahren seine Kochlehre abschloss und auch Serviceprofi ist. Der Wettkampf hat ihm sehr viel Spass gemacht. «Es hätt gfägt!», so Mirko Buris Kommentar. Er holte Bronze am Wettkampf.



Riesenerfolg für den Commis: im ersten Anlauf gleich auf Platz 3.



Duo von Rindsfilet und Maispoularde mit Basilikumschaum, geschmortes Rosenstück vom Rind und Polentakreation aus dem Ofen, Gemüse.

Sven Frick, Hotel Saratz, Pontresina

Der 25-jährige Koch arbeitet momentan in den Bergen. Dies war bei der Anreise ein Handicap. «Ich musste um drei Uhr morgen starten, auf dem Julier lag Schnee. Zudem habe ich noch einige Formen im Geschäft vergessen», erzählte er. Doch Köche sind bekanntlich gut im Improvisieren, so schaffte er sein Programm dennoch. «Mir hats viel Spass gemacht. Nur die Jury, die einen ständig beobachtet, ist gewöhnungsbedürftig», lacht Sven Frick.



Teilt sich mit drei Finalkollegen Platz 4 und hat gut lachen.



Geschmorte Lammhaxe aus dem Puschlav, Lammnierstück unter der gratinierten Amaretti-Spinatkruste, mediterraner Cake, Fenchel.

Christoph Hunziker, Hotel Worbenbad, Worben

Christoph Hunziker war das erste Mal im Final und das ist ein grosser Erfolg. Dennoch lief es dem 25-jährigen Jungkoch nicht so gut, wie er es sich vorgestellt hatte. «Ich war relativ viel im Seich», bemerkte er nach dem Wettkampf selbstkritisch. «Ich habe zu viel Zeit für die Mise en place gebraucht und kam in Verzug.» Der ehrgeizige junge Koch hat es aber dennoch genossen, am SCC mitzukämpfen und will das Erlebte nicht missen.



Schon der Finaleinzug war für ihn ein Erfolg. Am Ende auf Platz 4.



Im Heu angeräucherter Lammrücken auf Kalbsbackenragout mit karameillierte Feigen, Maiszigarren mit getrockneten Tomaten und Rucola.

Robin Huber, Mövenpick Beef Club, Zug

Der Küchenchef aus Zug ist mit 28 Jahren diesmal der älteste Teilnehmer. Zudem hat er bereits im letzten Jahr am Final teilgenommen. «Ich war ruhiger als das letzte Mal und hatte mehr Zeit zu überlegen», sagte Robin Huber. Es lief alles wie geplant: «Mir ist diesmal auch nichts kaputt gegangen.» Robin Huber ist Vierter geworden. Er ist ein wenig enttäuscht vom Resultat. Aber auch stolz, es erneut ins Finale geschafft zu haben.



Nach 2006 zum zweiten Mal in Weggis dabei und wieder Vierter.



Simmentaler Rindsfilet im Rotweinsud pochiert auf Bündnertätsch mit Wirsing und Blumenkohl-Cimone.

Der Sieger: Michel Eschmann bot die stärkste Performance

Michel Eschmann entscheidet den Swiss Culinary Cup 2007 klar für sich. Als früheres Mitglied der Jugendnationalmannschaft habe er von diesen Erfahrungen sehr profitiert, sagt der 23-jährige Aargauer. Topleute aus der Branche haben ihn bei der Vorbereitung unterstützt. Michel Eschmann hat den Wettkampf an seinem Arbeitsort eins zu eins durchgespielt – mit dem Chef und den Kollegen als «Juroren».

eXpresso Michel Eschmann, was ist das für ein Gefühl, den Swiss Culinary Cup zu gewinnen? Super. Es fällt eine Riesenlast von mir, die Anspannung und das Herzklopfen sind weg. Man hat ja so viel trainiert dafür.

eXpresso Sie sind gerade im Wiederholungskurs als Truppenkoch, absolvieren die Ausbildung als Gastronomiekoch und jetzt noch der Cupfinal. Eine Riesenleistung. Ja. Die Freizeit leidet enorm. Aber es ist die Leidenschaft für den Kochberuf, die mich antreibt.

eXpresso Haben Sie damit gerechnet zu gewinnen? Das war mein grosses Ziel. Ich glaube, mit dieser Einstellung muss man in den Wettkampf gehen und alles geben. Es hat sich gelohnt.

eXpresso Ihre Arbeitsweise in der Küche ist sehr positiv aufgefallen. Was machen Sie anders? In der Jugendnati haben wir trainiert, sauber, organisiert und korrekt zu arbeiten. Diese Techniken habe ich weiterentwickelt und mit Neuem ergänzt.



Michel Eschmann während des Wettkampfs in der Schulküche von Weggis. Seine vorbildliche Arbeitsweise fiel positiv auf. So benutzte er Handschuhe, sein Posten war zudem immer sauber und tippatopp aufgeräumt.

eXpresso Zum Beispiel? Das Hygienekonzept durchziehen. Die Waren trennen und sofort kühlen. Nur immer eine Sache aufs Mal auf dem Posten machen.

eXpresso Wer hat Ihnen auf dem Weg zum Sieg geholfen? Bei der Rezeptsuche hat mich Stefan Beer unterstützt. An den Probeläufen im Betrieb jurierte ein

Team meine Arbeit: Executive Chef Heinz Brassel, mein Küchenchef Ivo Berger, Florian Bettschen und mein guter Kollege Patrick Mahler. marc.benedetti@gastroneus.ch



Peter Moser
Juror, Küchenchef
Hotel Europe, Basel

Ich war vor zehn Jahren schon mal in der Jury. Die technischen Feinheiten, welche die Finalisten zeigen, erstaunen mich. Die einen sind super organisiert. Andere übernehmen sich ein wenig und versuchen, ihr ganzes Wissen auf den Teller zu packen. Bei allen spürt man aber die grosse Motivation und die Liebe zum Beruf.



René Frei
Juror, Küchenchef
RehaClinic, Baden

Es ist schön, dass man sehr verschiedene Arbeitsstile sieht. Daran erkennt man, dass die einen viel trainiert haben und andere weniger. Je besser man dokumentiert ist und nach einem Ablaufplan arbeitet, desto besser kommen die Gerichte am Schluss heraus. Das ist nicht jedermanns Sache, aber es empfiehlt sich.



Martina Magliano
Jurorin, Köchin
«Belvedere», Spiez

Auch wenn einzelne Gänge nicht immer geschmacklich top waren, kann man insgesamt von einem sehr hohen Niveau sprechen. Die Teller aller Finalisten waren sehr schön angerichtet. Die ersten drei haben sich allerdings vom Restfeld absetzen können. Den Finalsieger haben wir Juroren einstimmig gewählt.



Thomas Brunner
Juror, Küchenchef
Kantonsspital Olten

Ich habe letztes Jahr den Swiss Culinary Cup gewonnen und war diesmal als Degustationsjuror dabei. Für mich eine tolle Erfahrung! Alle Finalisten haben ihre Gerichte ausgezeichnet präsentiert. Geschmacklich waren die Speisen der ersten drei aussergewöhnlich nuanciert und sehr gut abgeschmeckt.

Die Siegerehrung

Nach dem Krampf die Feier: Im Art Deco Hotel Montana in Luzern fand der Swiss Culinary Cup 2007 im Beisein von viel Gastro-Prominenz seinen Abschluss. Bei Häppchen und edlem Champagner der Marke Laurent-Perrier.

Georges Knecht, Präsident des Schweizer Kochverbands, zeigte sich vom hohen Niveau der Finalisten beeindruckt: «Wir sind stolz auf diese topmotivierten und kreativen Berufsleute. Schweizer Köche sind die besten Werbeträger für Gastronomie und Tourismus.»



Ist alles gut abgeschmeckt? Werner Schuhmacher (l.) und Adrian Bader von der Degustationsjury.



Gespannt warten die sechs Finalisten auf die Siegerehrung im Art Deco Hotel Montana in Luzern. Nach der Preisverleihung feiern die Köche mit ihren Freunden, Familien und den Sponsoren des Wettbewerbs.



Ein Prosit auf die Finalköche. Lucien Mosimann (l., Kadi AG) und Daniel Rüttimann (Orior-Gruppe).



Leading-Partner des Swiss Culinary Cups unter sich: (v.l.) Peter Hürsch und Rolf Buchmann (beide Nestlé FoodServices), Mr Uncle Ben's Willi Schumacher (Mars Schweiz AG) und Pierre Kelch (Nestlé FoodServices).



Im Fachgespräch: Roman Gerster (l., Scana-Geschäftsleitung) und Ewald Michlig (Rhône-Köche).



Max Züst (l.) und Willy Benz, der Direktor und der Präsident von Hotel & Gastro formation Weggis.



Alte Bekannte: (v.l.) Othmar Müller (Nestlé), Georges Knecht (Kochverband) und Ruedi Custer.



Seit Jahren Sponsoren und immer am Finale des Swiss Culinary Cups dabei: Leo Belser (l., Geschäftsführer der Dyhrberg AG) mit Gattin Ruth und Peter Hirschi (Dyhrberg-Verkaufsleiter).



Jury-Boss Franz Jonke (l.) mit Kochverband-Ehrenpräsident Vincent Bossotto und Curt Spörri.



Beide Helfer und Freunde des aktuellen SCC-Siegers: Florian Bettschen (l.) und Patrick Mahler.



Schickten zwei aus ihren Teams ins Finale: die Nati-Köche Thomas Riesen (l.) und Muharem Musagic.



Wenn Sohn Stefan das Finale erreicht, sind sie dabei: Werner und Madeleine Staub-Blaser.