

# SWISS CULINARY CUP 2019

Zeig der Kochbranche,  
was du draufhast!

Wettbewerbs-Thema: **Feuer**  
Jetzt anmelden unter [www.swissculinarycup.ch](http://www.swissculinarycup.ch)



HOTEL & GASTRO  
**Union**  
seit 1886

**skv**

SCHWEIZER KOCHVERBAND

Member of



# Siegerin Swiss Culinary Cup 2018

Bettina Jenzer

Stiftung für Betagte, Münsingen



# Swiss Culinary Cup 2019

Wettbewerbs-Thema «Feuer»



**Thomas Nussbaumer**

*Präsident Schweizer Kochverband*



**Werner Schuhmacher**

*Jurypräsident*

*Präsident der Wettbewerbskommission*

Kochen ist Leidenschaft. Nur mit dem eigenen inneren Feuer kann diese Leidenschaft auch geweckt werden! Am 25. Swiss Culinary Cup gilt es dein Feuer zu zeigen. Lass deiner Kreativität freien Lauf und lass die Flammen lodern!

Schaffst du den Sprung ins Finale, werden deine zwei Gerichte von unserem hochkarätigen Jury-Team, degustiert und bewertet. Du kommst mit interessanten Persönlichkeiten in Kontakt, baust dein Netzwerk aus, erweiterst dein Fachwissen und gewinnst zudem ein attraktives Preisgeld.

**Zeig der Branche, was du draufhast. Es lohnt sich!**

# Zeig der Kochbranche, was du draufhast!

**Der Wettbewerb 2019 besteht aus einer schriftlichen sowie einer praktischen Arbeit unter dem Thema «Feuer».**

## **Wer kann mitmachen?**

Gelernte Köche/Küchenangestellte oder Personen, die im In- oder Ausland aktiv in der Gastronomie tätig sind.

## **Was wird verlangt?**

Zum Thema «Feuer» kreierst du zwei Gerichte für je 5 Personen, welche dein Feuer der Leidenschaft für die Küche widerspiegeln.

Gericht a) Hauptgericht mit  
Schlachtfleisch

Gericht b) Hauptgericht mit Fisch

Zu den Hauptgerichten servierst du je einen stärke- und einen vitaminreichen Komponenten. Die Gerichte werden auf Tellern präsentiert.

**Wichtig: Rezepte und Berechnungen werden nicht verlangt.**

**Die Wettbewerbsbedingungen und das Anmeldeformular findest du unter [www.swissculinarycup.ch](http://www.swissculinarycup.ch)**

## **Wo und Wann findet das Finale statt?**

Das Finalkochen findet am 25. September 2019 in der Schulküche der Berufsfachschule BBBaden.

Die Preisverleihung findet in einem festlichen Rahmen am selben Abend im Trafo Baden statt.

## **Was gibt es zu gewinnen?**

1. Preis: CHF 4000.–
2. Preis: CHF 2000.–
3. Preis: CHF 1500.–

Vergabe des Sieger-Pokals und Medaillen für die 1./2./3. Platzierten.

Unter allen Einsendungen verlosen wir ein hochwertiges Messer der Firma CeCo Ltd.

## **Wann ist der Einsendeschluss?**

Der 5. Mai 2019 (Poststempel) ist der Einsendeschluss der schriftlichen Arbeit mittels offiziellen Anmeldeformulars des Schweizer Kochverbandes.

## **Tipps vom Profi**

Mitglieder des Schweizer Kochverbandes haben die Möglichkeit, ein einmaliges Feedback zu ihrem Dossier von einem Kochkunstprofi aus dem Netzwerk des Schweizer Kochverbandes einzuholen. Sende dazu dein Dossier an [scc@kochverband.ch](mailto:scc@kochverband.ch)

Exklusiv für  
Mitglieder

# Impressionen 2018



Unter [www.swissculinarycup.ch](http://www.swissculinarycup.ch) findest du spannende Berichte und viele Impressionen zu den vergangenen Wettbewerben.

# Jury 2018



von o. n. u. und l. n. r.

**Frank Widmann**

Gastgeber, Widmanns  
Löwen, Zang, Deutschland

**Mario Garcia**

Create by Mario Garcia/  
Finalist Bocuse d'or

**Fabrizio Zanetti**

Executive Chef, Suvretta  
House, St. Moritz

**Thierry Fischer**

Küchendirektor, Restaurant  
Schloss Binningen

**Manfred Roth**

Leiter Gastronomie  
Universitätsspital Basel

**Gregor Zimmermann**

Küchenchef,  
Bellevue Palace, Bern

**Doris Vögele**

Executiv Souschef,  
PSI Villigen

**Käthi Fässler**

Küchenchefin,  
Hotel Hof Weissbad

**Bruno Keist**

GDI Gotlieb Duttweiler  
Institut, Rüschlikon

**Werner Schuhmacher**

Jurypräsident,  
Präsident der Wett-  
bewerbskommission

**Renato Wüest**

Executive Chef Grand  
Resort Bad Ragaz

**Tobia Ciarulli**

Teammanager  
Schweizer Kochnational-  
mannschaften

**Othmar Schlegel**

Ehemaliger Küchenchef,  
Castello del Sole, Ascona

**Peter Moser**

Küchenchef, Quatre Saison  
(Hotel Europe), Basel

