

Diese Ausgabe geht an alle Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie inkl. Spitäler, Imbisse, Caterer, Bäckereien und Metzgereien.

Seite 22  
STELLENANZEIGER

**GROSSAUFLAGE**  
37 000 Exemplare

Frisch gerüstet für Ihre Kreativität



Culinarium

# WM-Training: Das grosse Testkochen der Nati



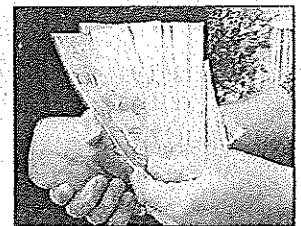
FOTO: MARCO SENEGETTI

Sie sind angefressene Kochkünstler, geben in Wettkämpfen alles und sind ganz heiss auf den Weltcup der Köche. Die Nationalmannschaft des Schweizer Kochverbands steht in den Startlöchern, denn vom 17. bis 22. November gehts in Luxemburg «um die

Wurst». Neben der Nationalmannschaft vertreten auch folgende Teams unser Land: Die Jugendnationalmannschaft, die Armeeköche sowie vier Regionalteams.

«eXpresso» zeigt exklusiv, womit unsere Nati in Luxemburg siegen will. **12-13**

**Rauchverbot: Volk stimmt ab** 4



**Lehrling gewinnt 1000 Franken** 6

## Fredy Girardet ...

... hat über Jahrzehnte hinweg vorausschauend und stets unabhängig gekocht. Dies hat ihm jetzt eine besondere Ehrung eingebracht. Girardet ist für sein Lebenswerk ausgezeichnet worden. Kurz vor seinem 70. Geburtstag hat er den internationalen Eckart-Witzigmann-Preis erhalten.



ISSN 1661-2175



9 771661 217007 44

anliker GSM:  
Amortisiert  
in nur sechs  
Monaten!



www.gaufrettes.ch

BRUNNER AG, Kloten, Tel. 044 814 17 44



www.nestlefoodservices.ch



TRENDS & TRADITION  
Blaser Café

KAFFEE-TRAININGS  
KONTAKT:  
TEL. 031 350 55 55  
WWW.BLASER-CAFE.CH



## Ein Bisschen Provence

...ideal für die kalte und warme Küche.



erhältlich bei Ihren Grossisten und Cash&Carry Märkten

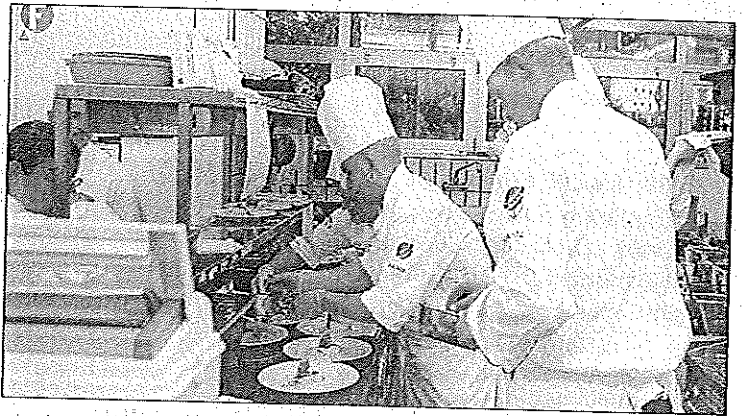
**Bel Suisse SA**  
Hinterbergstr. 15  
CH-6330 Cham

Tel: 041 748 73 10  
Fax: 041 748 73 11

*bel* Foodservice

# Kochweltcup: Unsere Nati ist topfit

Noch knapp drei Wochen bis zum Culinary World Cup in Luxemburg (17.–22. November). Das Motto der Schweizer Kochnationalmannschaft für den Wettkampf lautet «Swissness». Was steckt dahinter?



Probetraining im Hotel Ambassador in Bern: Die Natimitglieder Muharem Musagic, Thomas Riesen und Rasmus Springbrunn richten die Vorspeise des Dreigängers an, mit dem die Schweiz trumpfen will.

«Spezialitäten des Landes» sollen die 25 Kochnationalmannschaften in Luxemburg präsentieren. Die Mannschaft des Schweizer Kochverbands hat deshalb hoch stehende regionale Produkte gesucht, hat sie modern interpretiert und daraus einen Dreigänger komponiert. In den letzten Monaten hat die Nati das Wettkampfménü von Gästen und Sponsoren testen lassen. «Dieses Feedback ist wichtig, um noch an letzten Details feilen zu können», sagt Teamchef Beat Weibel (siehe auch Interview Seite 15).

Nachfolgend die Meinungen einiger «Tester»: «Das Menü ist sehr gut gekocht, schlicht und ohne viel

Schnickschnack präsentiert», sagt Lucien Mosimann von der Firma Kadi. Bernhard Tanner, Leiter Gastronomie am Inselehospital Bern, meint, die Nati habe es geschafft, «etwas typisch Schweizerisches peppig zu präsentieren.» Und der Kommentar von Armin Fuchs, früher selbst in der Nati: «Die Fischvorspeise hat ein hohes Anforderungsprofil. Dafür braucht das Team einen sehr guten Tag.»

Dieser sehr gute Tag wird hoffentlich der 22. November sein. Dann kocht unsere Nationalmannschaft nämlich im Restaurant der Nationen (kaltes Ausstellungsprogramm am 19. November):

*marc.benedetti@gastronews.ch*

Mehr zum Kochweltcup auf [www.vatel-club.lu](http://www.vatel-club.lu)

### Das Natiménü

*Variation von Schwetzer Stüsswasserfischen*

\*\*\*

*Kombination von Rindsfilet und Poulardenbrust an zweierlei Sauce*

*Polentaschnitte, gefüllt mit Steinpilzen, Gemüse*

\*\*\*

*Tessiner Dessert-Variation*



Die warme Vorspeise: Zander und Eglifilets aus der Schweiz mit einem Kräuterkartoffelpüree.