

Medienmitteilung

Neue Teammitglieder und erster internationaler Erfolg der Schweizer Kochnationalmannschaften

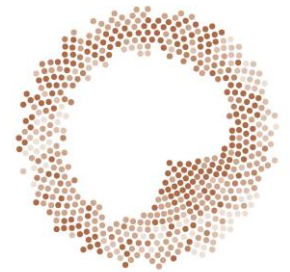
Luzern, 20. Februar 2018 – **Die beiden Schweizer Kochnationalmannschaften stecken in den Vorbereitungen für die Koch-Weltmeisterschaft. Neben neuen Teammitgliedern gibt es bereits erste Erfolge zu verzeichnen. Ideale Voraussetzung für den vierten WM-Titel in Serie.**

Die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft

Das Team ist 2016 direkt mit der Silbermedaille an der Olympia der Köche in Erfurt gestartet. Die grosse Herausforderung kommt in diesem Jahr mit der Verteidigung der drei Weltmeistertitel in Folge. Das Talent und die Voraussetzungen sind vorhanden. Der vierte Titel in Folge ist möglich.

Einen ersten Achtungserfolg hat das Team an der Gastrofachmesse Intergastra in Stuttgart soeben mit dem Sieg des „Modernist Buffet“ schon einmal geholt. Gemäss Teammanager Tobia Ciarulli sei dies eine tolle, motivierende Standortbestimmung, aber noch nicht weltmeisterlich. Es gebe noch viel zu tun, aber das Team sei auf dem richtigen Weg.

Die Equipe um Teamchef Norman Hunziker und Teamcaptain Steven Duss ist hungrig. Nach dem 2. Platz an der Olympiade 2016 in Erfurt soll es an der Weltmeisterschaft in Luxemburg noch eine Treppenstufe höher hinauf gehen. Damit dies klappt, hat sich das Team mit Dominik Roider, Rebecca Rellin, Bettina Marti und Normand Jubin verstärkt. Diese vier Neumitglieder arbeiten an Top-Adressen und ihre Erfahrungen sind für das Team Gold wert.


 Die Teammitglieder:
 Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft

Name	Team-Funktion	Arbeitsort	Wettbewerb
Norman Hunziker	Teamchef	Culinary Artist GmbH, Arch	Culinaria Biel 1. Platz Swiss Bakery Trophy 1xGold, 1xSilber Pâtissier des Jahres 2015–5. Platz Swiss Ice Cup 2015–3. Platz Creativa Aarau 2015–1. Platz Junge Wilde 2016–4. Platz Gusto 2016–4. Platz Vize-Olympiasieger 2016 Schweizer Junioren Kochnationalmannschaft in Erfurt Intergastra Stuttgart 2018 – Gold und Sieger „Modernist Buffet“
Steven Duss	Teamcaptain	Kursaal Bern	Kadi Goldene Koch 2014 (Bestze Commis) WorldSkills 2015 Silber Medaille Marmite Youngster 2016 6. Platz und 2017 5. Platz Vize-Olympiasieger 2016 Schweizer Junioren Kochnationalmannschaft in Erfurt La Cuisine de Jeune 1. Platz Intergastra Stuttgart 2018 – Gold und Sieger „Modernist Buffet“
Manuel Engel	Teammitglied	Sonnematt Luzern	Platz Hug Creative Tartelettes Wettbewerb 2013 Gusto 2014 Vize-Olympiasieger 2016 Schweizer Junioren Kochnationalmannschaft in Erfurt Intergastra Stuttgart 2018 – Gold und Sieger „Modernist Buffet“
Jean-Michel Wittmer	Teammitglied	Archer Beck, Arch	Vize-Olympiasieger 2016 Schweizer Junioren Kochnationalmannschaft in Erfurt Intergastra Stuttgart 2018 – Gold und Sieger „Modernist Buffet“
Daniel Straumann	Teammitglied	Gasthof zum weissen Rössli, Erschwil	Finalist Wettbewerb Pasta Buitoni Intergastra Stuttgart 2018 – Gold und Sieger
Normand Jubin	Teammitglied	Gstaad Palace, Gstaad	Intergastra Stuttgart 2018–Gold und Sieger „Modernist Buffet“
Bettina Marti	Teammitglied	Hotel Restaurant Kerenzerberg, Filzbach	Gusto 2017–4. Platz Intergastra Stuttgart 2018–Gold und Sieger „Modernist Buffet“

Rebecca Relling	Teammitglied	Lenkerhof Gourmet Spa Resort, Lenk	Intergastra Stuttgart 2018 - Gold und Sieger „Modernist Buffet“
Dominik Roider	Teammitglied	Grand Resort, Bad Ragaz	Gusto 2017 – 4. Platz Intergastra Stuttgart 2018 Gold und Sieger „Modernist Buffet“

Die Schweizer Kochnationalmannschaft

Seit etwas mehr als einem Jahr trainiert das komplett neue Team zusammen. An der Kochweltmeisterschaft in Luxemburg im November 2018 wird es direkt ins kalte Wasser geworfen. Das Team ist gespickt mit viel Talent und vor allem mit viel Lust auf die Kochnationalmannschaft. Es wird erwartet, dass das Team die Stellung als führende Kochnation der Welt bestätigen kann und ein Podestplatz ist bestimmt auch möglich.

Die einzelnen Mitglieder sind ausgewiesene Fachpersonen, konnten in verschiedenen Einzelwettbewerben bereits Erfahrung in der Kochkunst sammeln und sind gefestigte Grössen in ihrem beruflichen Alltag. Das Team ist hungrig und heiss, endlich an einem Wettbewerb sein Talent zu zeigen.

Die Teammitglieder der Schweizer Kochnationalmannschaft:

Name	Funktion	Arbeitsort	Wettbewerbe
Jordan Thompson	Teamchef	Compass Group at Google, Zürich	2016 Swiss Culinary Cup, 3. Platz Beefclub-Teilnahme
Christian Oliveira	Teamcaptain	Restaurant Schöngrün, Bern	2017 Marmite Youngster, 5. Platz
Jennifer Kunz	Teammitglied	Inselspital, Bern	2014 Swiss SVG-Trophy, 1. Platz 2016 Olympiade in Erfurt, Gemeinschaftsgastronomie, Goldmedaille
Jorge Cardoso	Teammitglied	L'Instant chocolat, 3963 Crans-Montana	2013 Concours «Jeune Espoir Chocolatier», Genf, 1. Platz. 2014 Bester Lernender des Kantons Fribourg, Patisserie-Confiserie. 2014 SwissSkills, Bern, Patisserie-Confiserie, 2. Platz 2016 Europameisterschaft Patisserie, Sirha Genf, 4. Platz. 2017 Weltmeisterschaft Patisserie, Sirha Lyon, 3. Platz.
Stefanie Siegenthaler	Teammitglied	Hotel Seepark AG, Thun	2016 Swiss Culinary Cup, 1. Platz
Frederik Jud	Teammitglied	Alterszentrum Bergli, Glarus	2016 Marmite Youngster, 5. Platz 2015 SVG Trophy, 4. Platz

Silvan Holenstein	Teammitglied	Restaurant Stucki, Basel	2016 Marmite Youngster, 2. Platz
Niklas Schneider	Teammitglied	Restaurant Steinhalle, Bern	

Die offiziellen Bilder und Bildunterschriften:

Die Schweizer Kochnationalmannschaft



v.l.n.r. Frederik Jud, Stefanie Siegenthaler, Christian Oliveira Teamcaptain, Niklas Schneider, Jordan Thompson Teamchef, Jennifer Kunz, Silvan Holenstein. Auf dem Bild fehlt: Jorge Cardoso.

Die Schweizer *Junioren*-Kochnationalmannschaft



v.l.n.r: Normand Jubin, Dominik Roider, Rebecca Rellin, Teamcaptain Steven Duss, Manuel Engel, Teamchef Norman Hunziker, Jean-Michel Wittmer, Daniel Straumann, Bettina Marti

Das Team-Management



Tobia Ciarulli
Teammanager



Bruno Keist
Culinary Advisor



Thomas Bissegger
Culinary Advisor

Weitere Infos zum Team: www.hotelgastrounion.ch/skv

Offizielle Fotos:

Download via: <http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/>

Benutzername: media / Passwort: media

Weitere Auskünfte:

Andreas Fleischlin
Geschäftsführer Schweizer Kochverband
041 418 22 45
andreas.fleischlin@hotelgastrounion.ch

Roger Lütolf
Leiter Marketing
041 418 22 44 / 078 752 77 59
roger.luetolf@hotelgastrounion.ch

Hintergrundinformationen

Die Hotel & Gastro Union mit dem Schweizer Kochverband

Die Hotel & Gastro Union ist die Branchenorganisation für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Schweizer Gastgewerbe und der Bäckerei-Konditor-Confiseur-Branche. Sie setzt sich aktiv für Netzwerk·Bildung·Sicherheit ein. Ihr oberstes Ziel ist es, den Stellenwert ihrer Berufe zu fördern. Der Verband mit seinen knapp 22.000 Mitgliedern besteht aus fünf nationalen Berufsverbänden, dem Hotellerie Gastronomie Verlag, der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL sowie dem Art Deco Hotel Montana in Luzern. Die Hotel & Gastro Union ist Trägerorganisation der Hotel & Gastro *formation*, der paritätischen Berufsbildungsinstitution im Gastgewerbe. Präsidentin ist Esther Lüscher, Geschäftsleiter ist Urs Masshardt.