

Berner Frauen räumen am Swiss Culinary Cup 2018 ab

Am diesjährigen Swiss Culinary Cup dominierten die Berner Frauen: Den Sieg holte sich Bettina Jenzer, Zweite wurde Sandra Aebi.



Die Siegerin Bettina Jenzer (mitte), die Zweitplatzierte Sandra Aebi und der Drittplatzierte Dominique Schrotter.

Frauenpower am diesjährigen Wettkochen des Schweizer Kochverbands in der Berufsfachschule Baden: Bettina Jenzer holt sich den Sieg vor Sandra Aebi. Beide arbeiten in der Stiftung für Betagte in Münsingen bei Bern. Den dritten Platz erkochte sich Dominique Schrotter, Küchenchef im Restaurant La Riva in Lenzerheide (GR).

Kreiere in zweieinhalb Stunden eine eigene Schweizer Spezialität und bereite ein raffiniertes ovo-lacto-vegetables Gericht zu. So lautete die diesjährige Aufgabe am Finale des Swiss Culinary Cup. Bettina Jenzer, stellvertretende Bereichsleiterin Küche in der Stiftung für Betagte in Münsingen/BE, wusste sie am besten zu meistern. Sie gewann vor Sandra Aebi, die als Köchin ebenfalls in der Stiftung arbeitet. Beide sind Schützlinge von Yanick Mumenthaler, ehemaliger Weltmeister mit der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft und heute Küchenchef in der Münsinger Stiftung.

Den vierten Platz teilen sich Jürgen Sempach, Sous-chef im Restaurant Egghölzli in Bern, Tobias Jaberg, Koch in der Hirslanden Klinik Linde Biel und Ernest Bardhoku, Sous-chef im Hotel-Restaurant Au Sauvage in Fribourg. Die Medaillen und Diplome wurden anlässlich einer feierlichen Siegerehrung in der Trafohalle Baden von Vorjahressieger Thomas Bissegger übergeben. (htr/og)

Das Gesamtranking

1. Bettina Jenzer (27), Stiftung für Betagte, Münsingen (BE)
2. Sandra Aebi (23), Stiftung für Betagte, Münsingen (BE)
3. Dominique Schrotter (34), Restaurant La Riva, Lenzerheide (GR)

Gemeinsam auf Platz 4:

- Ernest Bardhoku (22), Restaurant Au Sauvage, Fribourg
- Jürgen Sempach (36), Restaurant Egghölzli, Bern
- Tobias Jaberg (25), Hirslanden Klinik Linde, Biel

Der Swiss Culinary Cup

Der Swiss Culinary Cup ist ein renommierter Kochwettbewerb der Schweiz und wird seit über 20 Jahren vom Schweizer Kochverband durchgeführt. Er bietet eine Bühne für Köche, die ihr Talent unter Beweis stellen wollen, aber auch ihr Wissen und Handwerk verbessern und erweitern möchten. Eine prominente Fachjury macht es möglich, den Wettbewerb auf einem hohen Niveau durchzuführen. Die Finalisten dürfen zwei Hauptgänge zum Thema «Kochen im Wandel» unter Berücksichtigung von verschiedenen Komponenten kreieren. Die Sieger und dessen Arbeitgeber erhalten eine spannende Plattform, sich zu präsentieren. Sie können ihr Netzwerk erweitern und gewinnen ein attraktives Preisgeld von bis zu 4000 Franken. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird das neue Aushängeschild des Schweizer Kochverbands.

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.

Publiziert am Freitag, 28. September 2018