

# Schweiz behauptet sich an der Olympiade der Köche

Die Schweiz gewann an der Olympiade der Köche in Stuttgart sechs Gold- und zwei Silbermedaillen.



Die Junioren holten die Bronzemedaille in der Gesamtwertung.

Bild: Schweizer Kochverband

Der Schweizer Kochverband skv hat zwei Teams an die Olympiade entsandt: Die Schweizer Kochnationalmannschaft, die eine Goldmedaille für ihren Dreigänger für 110 Personen sowie eine Silbermedaille in der Disziplin «Chef's Table» gewonnen hat. Die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft hat beim «IKA Buffet für 12 Personen» sowie beim Dreigänger für 60 Personen Gold geholt.

Mit dem siebten Gesamtrang holte sich die Schweizer Kochnationalmannschaft eine Top-10-Platzierung. Die Junioren haben es in der Gesamtwertung sogar auf das Podest geschafft und sich mit dem dritten Platz hinter Schweden und Norwegen die olympische Bronzemedaille geholt.

Der Teammanager der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften, Tobia Ciarulli, ist entsprechend stolz: «Die beiden Teams haben alles gegeben und ich bin extrem stolz auf die Leistung. Wer Edelmetall holt, ist ein Kandidat für den Gesamtsieg, also den Olympiasieg.» Alle vier Jahre findet die Olympiade der Köche statt. Neben der Koch-Weltmeisterschaft ist die Olympiade der grösste und wichtigste Kochanlass der Welt.

### **Die Schweizer Kochnationalmannschaften**

Die Schweizer Kochnationalmannschaft und die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft werden vom Schweizer Kochverband geführt. Es ist deren Aufgabe das Handwerk und die Kochkunst national und international zu präsentieren. Die Teammitglieder werden aus der ganzen Schweiz rekrutiert. Sie stellen, neben ihrer Tätigkeit im Betrieb, ihre ganze Freizeit und viel Herzblut in den Dienst der Schweizer Kochnationalmannschaften. Beide Teams gewannen bereits mehrmals die Weltmeisterschaft in Luxemburg und die Olympiade in Deutschland.

### **Luzerner Regionalteam sichert sich den Olympiasieg, Armee-Team gewinnt ebenfalls Gesamtwertung**

Neben den Nationalmannschaften nahmen noch weitere Schweizer Teams an der Olympiade teil. Sowohl der Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL) als auch der Cercle des Chefs de Cuisine Berne (CCCB) erreichten in der Kategorie «Regionalteams» eine Goldmedaille. Das Team Luzern holt sich in der Punktwertung sogar den Olympiatitel.

Die Schweiz hat das beste militärische Kochteam der Welt. An der kleinen Siegerehrung wurde das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) von der Jury zum besten militärischen Kochnationalteam gekürt. In dieser Kategorie wird jedoch kein Olympiatitel verliehen. Das SACT ist auch in der Kategorie «Community Catering» gestartet und hat dort den sehr guten dritten Platz erreicht. Das Swiss SVG-Trophy-Team rundet mit der Silbermedaille eine erfolgreiche Olympiade für die Schweiz ab.

Die Rangliste der Olympiade der Köche gibt es [hier \(https://www.olympiade-der-koeche.com/en/ika-2020/medal-table/\)](https://www.olympiade-der-koeche.com/en/ika-2020/medal-table/).

### **Die Resultate der Schweizer Teams**

Schweizer Kochnationalmannschaft

Siebte

Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft

Dritte

Swiss Armed Forces Culinary Team

Gold i

Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT)

Dritte

SWISS SVG-TROPHY Team

Silber

Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL) Ausstellungsteam

Olymp

Cercle des Chefs de Cuisine Berne (CCCB) Culinary Art Team

Goldm

**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 gegen 22.000 Mitgliedern besteht aus fünf nationalen Berufsverbänden inklusive dem Schweizer Kochverband, 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 Donnerstag, 20. Februar 2020