

# Die Finalisten des Swiss Culinary Cup 2020 sind bekannt

Am 14. Oktober 2020 wird in der Berufsschule Baden um den Sieg beim Swiss Culinary Cup 2020 gekocht. Jetzt stehen die sechs Finalisten fest.



Die sechs Finalteilnehmenden am Swiss Culinary Cup 2020 (v.l.): Niklas Schneider, Noah Bachofen, Ambar Mechan Dominguez, Nicolas Boventi, Benjamin Anderegg, Ivan Capo.

Bild: zvg

Das diesjährige Motto am Kochwettbewerb Swiss Culinary Cup steht im Zeichen des 100-Jahr-Jubiläums des Schweizer Kochverbandes «Zukunft dank Tradition».

Der Schweizer Kochverband wurde im Jahr 1920 gegründet. Zu dieser Zeit wurden von grossen Köchen Gerichte kreiert, die bis heute Weltruhm geniessen. Am Finale kreieren die Teilnehmenden eine Hauptspeise und ein Dessert, die sich an den Zutaten folgender Klassiker orientieren, Lammrücken «Richelieu» oder Kalbsschulter «à la financière» bei den Hauptgerichten und «Pêche Melba» oder «Poire belle Hélène» als Süssspeise.

Für die Endrunde qualifiziert haben sich nachfolgende sechs Kandidaten - alle mit unterschiedlichem Background und tollen Konzepten:

**Benjamin Anderegg.** Der 23-jährige Basler, der seine Karriere mit der Lehre bei Tanja Grandits gestartet hat, gehört als Chef de partie der aktuellen Küchenmannschaft von Silvio Germann im Restaurant Igniv im Grand Resort Bad Ragaz (SG) an.

**Noah Bachofen.** Er war bereits im vergangenen Jahr mit von der Partie. Der 25-jährige Glarner arbeitet derzeit als Sous-Chef im neu eröffneten Restaurant Magdalena bei Dominik Hartmann in Rickenbach (SZ). Im letzten Jahr wurde er beim SCC Vierter.

#### **Jury Swiss Culinary Cup 2020**

Unter der Leitung von Jurypräsident Werner Schuhmacher kürt die Jury den Sieger 2020. Mit dabei sind unter anderen Pascal Steffen, Restaurant Roots, Basel, David Wälti, Casino Bern, Käthi Fässler, Hof Weissbad, Fabrizio Zanetti, Suvretta House, St. Moritz, Patrick Mahler, Restaurant focus, Vitznau, Stefan Beer, Victoria Jungfrau Grand Hotel & Spa.

**Nicolas Boventi.** Der 23-jährige Genfer arbeitet derzeit unter Alain Brunier im Restaurant Vieux Bois an der Ecole Hôtelière in Genf.

**Ivan Capó.** Der gebürtige Italiener lebt seit 2016 in der Schweiz und kocht gegenwärtig als Chef de partie bei Heiko Nieder im «The Restaurant» im Dolder Grand Hotel in Zürich.

**Ambar Mechan Dominguez.** Die 22-Jährige kocht als Chef de partie bei Domingo S. Domingo im Restaurant Mille Sens in Bern. Sie ist in diesem Jahr die einzige Teilnehmerin im Finale.

**Niklas Schneider.** Der 24-jährige bringt Wettbewerbserfahrung mit, wenn auch nicht beim Swiss Culinary Cup. Er kochte im vergangenen Februar mit der Schweizer Kochnationalmannschaft an der [Olympiade der Köche \(https://www.htr.ch/story/schweiz-behauptet-sich-an-der-olympiade-der-koeche-26786.html\)](https://www.htr.ch/story/schweiz-behauptet-sich-an-der-olympiade-der-koeche-26786.html) in Stuttgart. Beruflich ist er seit 2018 Sous-chef in der «Krone» in Regensberg (ZH) bei Ale Mordasini.

Das Finalkochen findet am 14. Oktober 2020, in der Berufsfachschule Baden statt. Im Anschluss findet die Siegerehrung in der Trafohalle in Baden statt. (htr)

---

## **Der Swiss Culinary Cup**

Der Swiss Culinary Cup ist einer der renommiertesten Kochwettbewerbe der Schweiz und wird seit über 20 Jahren vom Schweizer Kochverband durchgeführt. Er bietet die perfekte 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 Sieger und dessen Arbeitgeber erhalten eine spannende Plattform, sich zu präsentieren. Sie können ihr Netzwerk erweitern und gewinnen ein attraktives Preisgeld. Der Gewinner erhält 4000 Franken, der Zweitplatzierte 2000 Franken und der Drittplatzierte 1500 Franken. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird das neue Aushängeschild des Schweizer Kochverbands.

Publiziert am Mittwoch, 15. Juli 2020