

DIE SCHWEIZ KOCHT AUF INTERNATIONALEM TOP-NIVEAU

Für die Schweizer Teams ist am Mittwoch eine erfolgreiche Olympiade der Köche zu Ende gegangen. Trotz ein paar Enttäuschungen konnte die Schweiz mit den Top-Teams der Welt mithalten und durfte sogar einen Olympiasieger feiern.



Die Mitglieder der Junioren-Kochnationalmannschaft fallen sich in die Arme: Ihre gute Leistung wurde mit zwei Goldmedaillen und einem dritten Platz in der Gesamtwertung belohnt.

LUKAS BIDINGER

KOCHNATI

**Auf Tuchfühlung mit
den Weltbesten**

Seiten 14 und 15

JUNIOREN

**Zweimal Gold und
ein Podestplatz**

Seiten 16 und 17

GV- UND REGIO-TEAMS

**Olympiasieg
für die Luzerner**

Seiten 18 und 19



Das Team der Schweizer Kochnationalmannschaft mit Coach, Manager und Helfern vor den Hallen der Intergastra-Messe, in denen die Olympiade der Köche erstmals ausgetragen wurde. Ein Video gibt es auf unser HG+-App.

DIE KOCHNATI HÄLT TUCHFÜHLUNG ZUR WELTSPITZE

Mit Gold und Silber kehrt die Schweizer Kochnationalmannschaft von der Olympiade der Köche aus Stuttgart zurück. Das Team ist stolz und ein wenig verärgert zugleich.

Ehre, wem Ehre gebührt. Als die Norweger zur Bühne eilen, um den Pokal für das beste Team in die Höhe zu stemmen, applaudieren rund 1000 Köche. Unter ihnen auch die Schweizer. Und während die norwegische Hymne ertönt, sind unsere Natiköche mit ihren Gedanken noch einmal beim Chef's Table zwei Tage zuvor. Das Ergebnis des abendlichen Kochens für zwölf Personen, neu als Chef's Table ins Programm genommen, knickte die Hoffnungen des Teams auf einen Platz unter den besten drei.

Für Fingerfood, eine Fischschauplatte, einen veganen Zwischengang, das Lammergericht, das Dessert und die Petit fours gab es von der Jury nur Silber. Als das Team anderntags davon erfuhr, musste man den Schock erst einmal verdauen. «Ich war zu 99 Prozent überzeugt, dass wir an diesem Wettbewerb Gold holen», so Teammanager Tobia Ciarulli.

Auch Coach Bruno Keist haderte mit dem Juryentscheid. «Ich hatte so ein gutes Gefühl, die Mannschaft kochte noch nie so gut wie hier in Stuttgart. Und dann das.»

Was die Mannschaft besonders wurmte, war das Feedback der Jury. «Schwammige Antworten auf unsere Fragen waren das», so Teammitglied Teo Chiaravalloti. «Wenn man mir sagt, die Fingerfoodvarianten waren zu leicht und hatten dadurch zu wenig Geschmack, dann kann ich das nicht ernst nehmen.»

Insgesamt könne das Team Silber in dieser Kategorie akzeptieren, sagen die Mitglieder der Schweizer Nationalmannschaft. Aber eine echte Begründung für das Verpassen von Gold müsse schon folgen, alles andere sei einfach nur destruktiv, so ein enttäuschter Teo Chiaravalloti.

Trotz allem durfte die Schweizer Kochnationalmannschaft erhobenen Hauptes nach Hause fahren. Mit Gesamtrang sieben ist sie

auf Tuchfühlung mit den besten Teams, vor allem aus Skandinavien. Das Mammutprogramm an Vorbereitungen, darunter sieben Probeläufe für den Chef's Table und noch einmal so viele für die Kategorie Hot Kitchen, hat das Team zusammengeschweisst und in kochtechnischer Hinsicht voran gebracht.

«Auf unsere Fragen gab es leider nur schwammige Jury-Antworten.»

TEO CHIARAVALLOTI, TEAMMITGLIED

Einen starken Auftritt legte die Mannschaft bereits am ersten Tag der Olympiade hin. In die Kochbox des Wettbewerbs Hot Kitchen durften sechs Mitglieder. Jordan Thompson und Guy Estoppey ar-



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastronomie.ch/sky

beiteten Hand in Hand für die Zubereitung der Vorspeise mit Zander, Sellerie, Bitterorangen-Gel und Quinoa-Amarant-Crunch. Frederik Jud und Teo Chiaravalloti kümmerten sich um den Hauptgang mit Kalbsfilet und Kalbsbäckchen. Andrea Werth sowie Pietro Leanza arbeiteten akribisch am Dessert mit verschiedenen Aprikosenvariationen. Dass zu Anfang der Schockkühler nicht funktionierte, brachte die beiden nicht aus der Ruhe.

Pünktlich gingen die Teller in den Service. Insgesamt wurden 110 Gäste im proppenvollen Restaurant der Nationen gepflegt. Unter ihnen auch Fans, Familienangehörige und Sponsoren der Schweizer. Stefan Wittwer und Bruno Hofer, beide von Mars Schweiz, waren hingerissen. «Das Menü war einfach der Hammer», so die beiden. Das Schweizer Menü traf denn auch den Geschmack der Jury. Einen Tag nach dem Kochen klebte sie eine gol-

dene Marke für die Schweiz an die grosse Medaillenspiegelwand.

Gutes Mise en place, aber verschobenes Sorbet

Wichtig für das Team war dann das wenige Stunden später folgende Feedback der Jury. «Es hiess, unser Mise en place sei gut gewesen», so Jordan Thompson. Punkte verloren habe man bei den Fisch-Skills. Und bei der Degustation habe die Jury bemängelt, dass die Vorpeise zu pastellförmig sei, der Hauptgang etwas zu schwer daherkomme und auf Frittiertes kein Salat drapiert werden dürfe. Beim Dessert hätte man sich ein etwas komplexeres Küchlein gewünscht.

Was bleibt von der Olympiade in Stuttgart? Mit Gold und Silber kann das Team gewiss stolz sein. «Wir lernen und greifen in Luxemburg in zwei Jahren wieder an», blickt Jordan Thompson schon einmal voraus.

JÖRG RUPPELT



Rangliste Kochnationalteams

1
Norwegen

2
Schweden

3
Island

4
Singapur

5
Finnland

6
Deutschland

7
Schweiz

8
Kanada

9
Italien

10
Dänemark

11
England

12
Hongkong

13
Schottland

14
Polen

15
Holland

16
China

17
USA

18
Tschechien

- 1 Jordan Thompson (links) tauscht sich mit einem Juror aus.
 2 Andrea Werth und Pietro Leanza positionieren das Schaustück von Eliott Neuhaus (rechts), der das Geschehen mit kritischen Blicken verfolgt.
 3 Die Vorspeise aus dem warmen Programm: Zander, Sellerie, Bitterorangen-Gel, Quinoa-Amarant-Crunch.
 4 Der Hauptgang mit Kalbsfilet und Kalbsbäckchen, Kartoffelkreation und Karotten-Gerste.
 5 Das Dessert mit Mandel-Namelaka, Aprikosenkern, Aprikosen-Bittermandel-Kuchen, Yuzu-Sorbet und Macaron aus gesalzener Karamell.
 6 Die Fingerfood-Variationen (vier kalte, zwei warme) aus dem Chef's-Table-Wettbewerb.
 7 Start in der Küchenbox für das Chef's-Table-Programm.

Insgesamt waren
29 Nationalmannschaften
am Start.



Teamcoach Bruno Keist, Bettina Marti, Karina Fruman, Dominik Roider, Tim Hoffmann, Normand Jubin, Jan Schmid, Marco Kölbener, Elliott Neuhaus und Teammanager Tobia Ciarulli. Ein Video gibt es auf der HG+-App.

ZWEIMAL GOLD UND EIN PLATZ AUF DEM TREPPCHEN

Nur elf Monate hatte das grösstenteils neu formierte Junioren-Team Zeit, um sich auf die Olympiade vorzubereiten. Umso beeindruckender, was es in dieser Zeit erreicht hat.

Für die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft gab es an der Olympiade der Köche in Stuttgart gleich zweimal Gold: Einmal für das «IKA Buffet» und einmal für den Wettbewerb «Hot Kitchen». Das schafften ausser den Schweizern nur noch die Schweden, Norweger und Kanadier – die Schweizer Mannschaft hat damit erneut bewiesen, dass sie zu den Top-Teams der Welt gehört.

Los ging es für die Junioren am Sonntag mit dem Wettbewerb «IKA Buffet». Bei diesem galt es, vier verschiedene Fingerfoods – warm und kalt –, eine Schauplatte mit Fisch und Meeresfrüchten, einen Hauptgang mit Kaninchen sowie ein Dessert für zwölf Personen zuzubereiten. In der Küche durften sich jeweils nur sieben Personen aufhalten. Für das «IKA Buffet» waren Dominik Roider und Jan Schmid (Schauplatte), Marco Kölbener und Bettina Marti (Hauptgang), Karina Fru-

man (Fingerfood), Normand Jubin (Dessert) sowie Tim Hoffmann (Helfer) im Einsatz.

«Unglaublich, was hier auf den Teller gezaubert wird.»

AURELIA JOLY, TEILNEHMERIN
«LANDFRAUEN-KÜCHE»

Am Tisch sasssen bekannte Gesichter: Das Team hatte anlässlich des Auftritts in der Finalshow von «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» im Dezember die Landfrauen nach Stuttgart eingeladen. Diesen schmeckte das Buffet sichtlich. «Was wir hier essen dürfen, ist einfach fantastisch», sagte etwa

Landfrauen-Teilnehmerin Aurelia Joly. «Es ist unglaublich zu sehen, welche Kreationen hier auf den Teller gezaubert werden.»

Und auch die Jury konnte das Team von sich überzeugen – unter anderem mit Schweizer Shrimps und Lebkuchentoast, mariniertem Lachs und gepickeltem Rettich auf Meerrettich-Panna-Cotta, modern interpretiertem Kaninchenschnitzel sowie einer Orangen-Dessertvariation aus Sour-Cream-Mousse mit Orangenkern, warmem Mandelkuchen mit Orangensauce und Schokoladen-Sponge-Cake mit mariniertem Orangenfilet.

Reibungsloses warmes Programm

Am Dienstag folgte dann der zweite Wettbewerb für die Junioren: «Hot Kitchen». Ab 6.30 Uhr bereiteten sie ein Drei-Gang-Menü für 60 Personen zu. Zur Vorspeise zeigte das Team eine Lachs-Trilogie (Dominik Roider



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastronomie.ch/sky

und Jan Schmid), als Hauptgang Simmental-Kalb (Bettina Marti und Marco Kölbener) und zum Dessert gab es eine Apfelvariation (Norman Jubin und Bettina Marti). Als Helferin war Karina Fruman im Einsatz.

Kurz nach dem Wettbewerb zog Teammanager Tobia Ciarulli bereits ein positives Fazit – die Junioren waren auf Kurs zum zweiten Gold. Auch beim Juryfeedback am Nachmittag wurden lediglich Kleinigkeiten bemängelt. Etwa, dass die Pfannenstiele im Regal alle in dieselbe Richtung zeigen und die Ärmel der Kochbluse nicht hochgekrempt werden sollten.

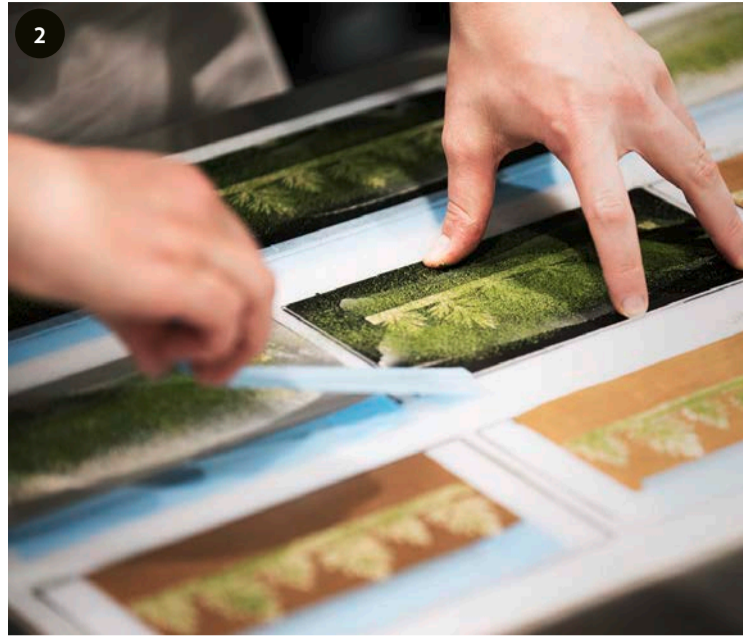
Die Schweiz gehört zur Spitze

Ob es für zweimal Gold gereicht hatte, wurde erst bei der Gesamtsiegerehrung am Mittwoch bekanntgegeben. Und tatsächlich: Das Team wurde für seine hervorragende Leistung mit zwei Goldmedaillen belohnt. Zudem gab es

jeweils einen dritten Platz in den beiden Wettbewerben «IKA Buffet» und «Hot Kitchen», was schliesslich zum dritten Rang in der Gesamtwertung führte. Geschlagen geben mussten sich die Schweizer einzig den Teams aus Norwegen (zweiter Platz) und Schweden (Olympiasieger).

Damit haben die Schweizer Junioren eine beeindruckende Leistung gezeigt und bewiesen, dass mit der Schweiz an der Spitze der internationalen Kochkunst zu rechnen ist. Dies, obwohl zwischen der Weltmeisterschaft 2018 in Luxemburg und der diesjährigen Olympiade der Köche in Stuttgart nicht viel Zeit blieb, um ein grösstenteils neu formiertes Team in Topform zu bringen. Entsprechend glücklich zeigte sich denn auch Teammitglied Marco Kölbener nach der Siegerehrung: «Wir sind sehr zufrieden mit unserer Leistung. Wir haben unser Bestes gegeben und wurden dafür belohnt.»

ANGELA HÜPPI



Rangliste der Junioren-Teams

1
Schweden

2
Norwegen

3
Schweiz

4
Kanada

5
Deutschland

6
Malaysia

7
Australien

8
Südkorea

9
Hongkong

10
USA

11
Zypern

12
Mexiko

13
Belgien

14
China

15
Tschechien

16
Portugal

17
Österreich

18
Vereinigte Arabische Emirate

1 Dominik Roider bei der Zubereitung der Schupplatte.
2 Mit filigranen Formen überzeugten die Junioren die Jury.
3 Die kalte Fischplatte beim Wettbewerb «IKA Buffet».
4 Die Vorspeise der «Hot Kitchens»: Lachstrilogie mit Lachsfilet, -tatar und -frikadelle.
5 Die Hauptspeise: Filet und Keule vom Simmental-Kalb
6 Das Dessert: Apfelvariation mit saurer Apfel-Mousse und neuer Tarte Tatin.
7 Jan Schmid serviert den Fingerfood am Tisch der Landfrauen.

BILDER LUKAS BIDINGER/ERNST KEHRLI

Insgesamt waren
24 Junioren-Nationalmannschaften
am Start.



HG
+
Bild



Hauptgang Lachsforelle mit Salat, Fingerfood und Dessert (oben). Benjamin Anderegg und David Lanz beim Anrichten vor Gästen. Fingerfood-Löffel mit Fischtatar und Rettich sowie der Fleisch-Gang mit Zweierlei vom Rind.



Mehr Informationen unter:
www.vrtg.admin.ch



Marcel Schori, David Lanz, Sascha Heimann, Stefan Zimmermann, Andrin Kunz, Benjamin Anderegg, Patrick Kunz, Dominik Buchmann und Simon Leuenberger.

Gesamtrang drei für die Armeeköche

Die Bilanz des Swiss Armed Forces Culinary Teams kann sich an der Olympiade sehen lassen.

Die beste Nachricht zuerst: Das Swiss Armed Forces Culinary Team ist derzeit die Nummer eins der Armeemannschaften. Es gab Gold und Platz eins in der Kategorie Military. Weil man aber auch den Gesamtsieg in der gemeinsamen Kategorie Community & Military erringen konnte, war das Ziel der Schweizer in Grün natürlich auch hier Rang eins. Den ver-

passten die Armeeköche allerdings knapp. Hinter dem National Catering Team Dänemark und dem Fazer Team aus Finnland landeten die Schweizer auf dem dritten Gesamtrang.

«Mit unserer Leistung sind wir sehr zufrieden, aber natürlich ein wenig enttäuscht, dass es nicht zum Olympiatitel gereicht hat», so Marcel Schori, der im Team neben David Lanz zu den bereits erfahrenen Wettbewerbsköchen zählt. Teamchef Sascha Heimann zieht ein positives Fazit: «Was die Jungs leisteten, war riesig. Wir sind immerhin das erste Mal bei den Gemeinschaftsverpflegern angetreten.» JÖRG RUPPELT



Thomas Strausak, Tobias Jaberg, Stefanie Jenni, Miranda Fessler, Marco Andres, Markus Baumann und Werner Kohler.

Silber für das Swiss SVG-Trophy-Team

Konsternation bei den Hirslanden-Köchen. Trotz viel Gästelob reichte es nicht zu Gold.

Eigentlich hatte alles geklappt. Das Kochen verlief nach Plan, der Service begann überpünktlich. Und das erste Feedback der Gäste stimmte hoffnungsvoll. «Wirklich gelungene Komponenten, super abgeschmeckt», so hörte man alenthalben. Was sollte da noch schiefgehen? Das Team um Chef Marco Andres durfte ob des vielen Lobes, das man vom einfachen

Gast bis zum Szenekenner bekam, mit Gold rechnen. Doch es sollte anders kommen. Die Jury in der GV-Kategorie bemängelte in ihrem Feedback eine etwas zu salzige Sauce und ein zu knackiges Gemüse. Am Tag nach dem Wettkampfkochen musste das Swiss SVG-Trophy-Team schliesslich zur Kenntnis nehmen, dass die Leistung «nur» zu Silber reichte.

«Die erste Enttäuschung ist vorbei», sagt Marco Andres Tage später. Er sei dankbar, von so vielen Fans und SVG-Sponsor Pistor unterstützt worden zu sein. «Ich bin sehr stolz auf das Team. Schade, war die Jury mit Gold sehr zurückhaltend.» JÖRG RUPPELT



Mehr Informationen unter:
www.svg-trophy.ch



HG
+
Bild



Tobias Jaberg und Stefanie Jenni während des Kochens. Als Vegi-Gang gab es Rösti mit Pastinaken, als Fisch-Gang Zanderfilet und Lachs-Krebsflan (rechts). Das komplette Menü inklusive Fleischgericht, Salat und Dessert (oben).



Der Luzerner Tisch überzeugte die Jury in allen Kategorien. Zum Thema «From the valley up to the mountains» zeigte das Team unter anderem eine Schauplatte mit gebeitztem Schweizer Lachs oder Tessiner Rhabarber und Ziegenfrischkäse.



Mehr Informationen unter:
www.cccb.ch



Die erfolgreichen Luzerner am Ausstellungstisch, der dem Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne den Sieg einbrachte.

Sensationeller Olympia-Sieg

Die harte Arbeit der Luzerner wurde belohnt: Sie haben das hohe Ziel vom Olympia-Sieg erreicht.

Viel lauter jubelte kaum ein Team bei der Siegerehrung: Tosender Applaus, Jubelrufe und bimmelnde Kuhglocken begleiteten die Mitglieder des Teams des Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne auf die Bühne. Olympia-Sieger – das Team hatte sich nach dem Vize-Weltmeistertitel

2018 in Luxemburg ein hohes Ziel gesteckt. Dank der harten Arbeit in den vergangenen Wochen und Monaten konnte sich das Team diesen Traum nun erfüllen.

Dass der Sieg in der Kategorie Regionalteams möglich ist, war bereits nach dem Juryfeedback klar. «Wir haben noch nie eine so gute und kurze Rückmeldung erhalten, und unsere Schauplatte wurde sogar als «einfach geil» bezeichnet», so Teamchef Marco Steiner. Das Team überzeugte die Jury mit einem Ausstellungstisch rund um das Thema «Swissness». Ausser der vorgegebenen Schokolade wurden nur Schweizer Produkte verwendet. ANGELA HÜPPI



Das Team des CCCB vor dem Ausstellungstisch, der von vielen Intergastrabesuchern in Augenschein genommen wurde.

Berner melden sich mit Gold zurück

Das noch junge Team des Cercle des Chefs de Cuisine Berne zeigt sich in Topform und erfüllt sich einen Traum.

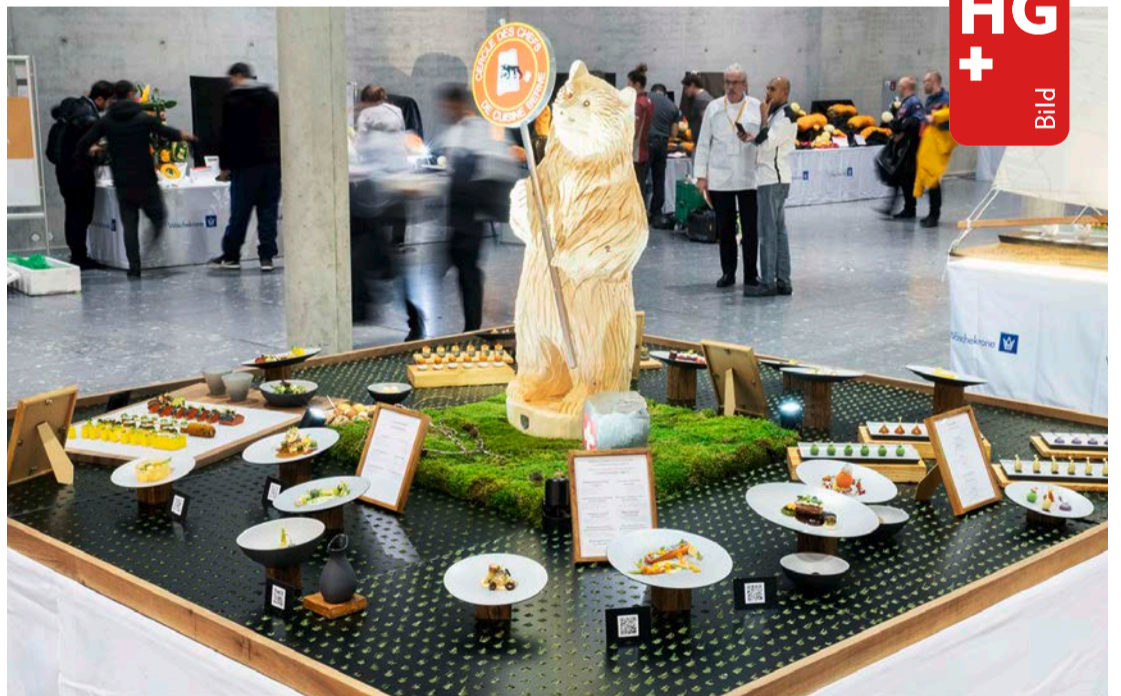
Nach dem Juryfeedback stieg die Anspannung im Berner Regionalteam: Es gab viel Lob von den Juroren, aber teils auch Kritik – ob es für den grossen Traum von der Goldmedaille reichen würde? Gelobt wurden unter anderem die Schauplatte für ihr Farbenspiel, die Formen sowie die Garnituren,

aber auch die Kreativität des Teams fand viel Anklang. Positiv fiel auch der Heimatbezug des Berner Tisches auf, der unter anderem eine moderne Interpretation der Berner Platte oder des Berner Zwiebelkuchens enthielt.

An der Tagessiegerehrung dann die Erleichterung: Gold für das Berner Team! Und aus Jurykreisen war sogar zu vernehmen, dass die Berner das Treppchen nur knapp verpassten. Die Freude bei Teamchef Patrick Ammann ist entsprechend gross: «Ich bin unglaublich stolz darauf, was dieses noch junge und unerfahrene Team in den letzten Monaten geleistet hat.» ANGELA HÜPPI



Mehr Informationen unter:
www.cccb.ch



Impressionen vom Berner Tisch, der sich ganz regionalen Spezialitäten widmete. So wurde unter anderem ein modern interpretierter Zwiebelkuchen (unten links) präsentiert. Besonderes Lob erhielt die aufwändige Schauplatte (unten rechts).

Stuttgart bleibt Ausrichter der Kocholympiade bis 2028



Vollbesetztes Atrium während der Siegerehrung am Mittwoch. LUKAS BIDINGER

Die Intergastra-Messe und die Olympiade der Köche sind ein Paar, die zusammenpassen.

Nicht nur die Akteure, auch die Veranstalter der IKA/Olympiade der Köche hatten Grund zum Jubeln. Die Messe Stuttgart trug den Mega-Event mit mehr als 2000 Köchen aus 70 Ländern das erste Mal aus und erwies sich als na-

hezu perfekte Organisatorin. Allein die Grösse und technische Ausstattung der Hallen beeindruckte die Kochkünstler, deren Fans, Sponsoren und Gäste. Befürchtungen, ein Restaurant der Nationen könnte aus allen Nähten platzen, wenn sechs Nationalteams für jeweils 110 Gäste kochen, waren unbegründet. Im Kongresszentrum, in dem bis zu 1800 Personen Platz finden, war der Menüservice ein Kinderspiel. Nur die Wege zwischen Kochbo-

ren und Gästetischen waren doch etwas lang. Während die Menü-Tickets der 32 Nationalteams Abend für Abend fast ausverkauft waren, hatten mehrere Catering-Teams, die mittags kochten, doch Mühe, alle ihre 120 Essensbons zu verkaufen. «Mittags ist es immer schwieriger, so viele Tickets abzusetzen. Ich bin überzeugt, in vier Jahren sieht das schon anders aus», erklärt Projektleiter Markus Tischberger von der Intergastra-Messe.

Stuttgart und die Olympiade der Köche sind ein Paar, das zusammenbleibt. Laut dem Verband der Köche Deutschlands hat sich die Intergastra-Messe die Rechte an der Austragung des grössten Kochevents der Welt bis 2028 sichern können.

Sponsoren halten zu Stuttgart

Grünes Licht gibt es auch von den Sponsoren. Porzellanhersteller RAK, Küchenbauer MKN und Grosshandelspezialist Metro sind 2024 und 2028 wieder olympische Ausrüster und Geldgeber. «Wir bekommen viele Anfragen, darunter auch von exklusiven Kochevents, in denen Einzelkünstler im Fokus stehen. Unser Unternehmen setzt jedoch auf Teams, deshalb unterstützen wir solche Anlässe wie die Olympiade und die Intergastra», erklärt Sven Bördy, Sales Manager von RAK. (RUP)



Mehr Informationen unter:
www.messe-stuttgart.de

Medaillenspiegel

Wettbewerb Community Catering & Military Teams

Rang 1 Nationales Catering-Team Dänemark	Rang 15 Team Sodexo Schulrestaurants
Rang 2 Fazer Culinary Team Finnland	Rang 16 Team Wien & Freunde
Rang 3 Swiss Armed Forces Culinary Team SACT	Rang 17 Luxemburger kulinarisches Catering-Team
Rang 4 Fazer Culinary Team Schweden	Rang 18 Ungarische Militärnationalmannschaft
Rang 5 Kokkellandslaget Community Catering Norwegen	Rang 19 Kulinarisches Team Griechenland
Rang 6 Swiss SVG-Trophy-Team	Rang 20 Regionalmannschaft Niedersachsen
Rang 7 USACAT	Rang 21 Malaysia Master Chefs Association
Rang 8 Koch-Nationalmannschaft der Bundeswehr	Rang 22 Sats Kulinarisches Team Singapur
Rang 9 Kulinarisches Team British Columbia	Rang 23 Nestlé Culinary Team Tschechische Republik
Rang 10 Kombinierte Dienstleistungen Culinary Arts Team UK	Rang 24 Chef.hr
Rang 11 Aramark Czech Team Aramark sro	Rang 25 Team Prešovský klub kuchárov a cukrárov Slowakei
Rang 12 Nait Kulinarisches Team	Rang 26 Aserbaidshan
Rang 13 Taiwan	Rang 27 Compass UK kulinarisches Team
Rang 14 Western Australia Catering Company	

Wettbewerb Regionalmannschaften

Rang 1 Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne CCCL	Rang 14 Kombinierte Dienstleistungen Culinary Arts Team UK
Rang 2 Stockholm Kulinarisches Team	Rang 15 Kulinarisches Team Zilina Slowakei
Rang 3 ACF Regional Culinary Team USA	Rang 16 Culinary Campania Team
Rang 4 Skåne Kulinar	Rang 17 New York Culinary Team
Rang 5 Compass UK Küchenteam	Rang 18 Junior Chef Club Serbien
Rang 6 Cercle des Chefs de Cuisine Bern CCCB	Rang 19 Culinaire Team Zeeland
Rang 7 Kulinarik Team Steiermark	Rang 20 Culinary Team Palermo
Rang 8 Sae Gye Junge Chefs	Rang 21 Hajdúsági Regionális Kulinarisches Team
Rang 9 Intergast Kulinarisches Team	Rang 22 Casa Boierului Din Deal
Rang 10 Regionales Team Sri Lanka	Rang 23 Kulinarisches Team Polen
Rang 11 Osteria Juyeon Korea	Rang 24 United Chefs Team
Rang 12 Restaurant Belvedere Brasov	Rang 25 Juniorský regionálny tím pri SOŠ gastronómie a služieb
Rang 13 Texman Culinary Team	Rang 26 Regionalmannschaft des Landkreises Varaždin








Suppen-Spezialitäten, schnell zubereitet.

Natürliche Zutaten, ohne Zusatzstoffe,
frei von Gluten und Lactose, tiefgekühlt.

Unser vielfältiges Suppensortiment finden Sie unter www.ditzler.ch

*Der Schweizer
Kochverband und die beiden
Nationalmannschaften
bedanken sich bei ihren Partnern
für die grosse Unterstützung.*



Hauptsponsor:



Co-Sponsoren:



Ausrüster:



Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:



Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:

