

## Noemi Kessler wird Chefexpertin

Die Restaurantfachfrau wird an den Swiss Skills 2020 die Aufgaben von Martin A. Erlacher übernehmen. Derweil üben unsere drei World-Skills-Teilnehmer fleissig weiter.

Martin A. Erlacher gibt seine Ämter als Chefexperte bei Swiss Skills und World Skills ab. Künftig wird er als technischer Delegierter für das gesamte Swiss-Skills-Team und alle internationalen Missionen wie die Euro und World Skills tätig sein. Deshalb wird Noemi Kessler an den Swiss Skills 2020 in Bern partnerschaftlich seine Aufgaben übernehmen und erstmals offiziell als Chefexpertin Restaurant-Service amten.

In dieser Aufgabe hilft die Restaurationsfachfrau EFZ und Absolventin der Hotelfachschule Luzern aktiv mit, künftige Weltmeisterinnen und Weltmeister im Restaurant-Service zu finden, um sie optimal auf ihre Aufgabe an den World Skills vorzubereiten.

Derzeit arbeitet Noemi Kessler als Chef de rang und Stellvertreterin des Chefs de service im In Lain Hotel Cadonau in Brail/GR. Die 28-Jährige gewann die Swiss Skills 2012 und wurde an den World Skills 2013 in Leipzig in



Die Hotel & Gastro Formation Schweiz hat Noemi Kessler zur neuen Chefexpertin Restaurant-Service erkoren. ZVG

der Kategorie Restaurant-Service Weltmeisterin und gleichzeitig «Best of Nation».

### Aktuelle Teilnehmer sind fleissig

Derweil trainieren unsere aktuellen World-Skills-Kandidaten. Receptionist Julian Ferrante lernte mit dem «Crowne Plaza» beim Flughafen Genf und dem «Victoria-Jungfrau» in Interlaken zwei gänzlich verschiedene Betriebe kennen. Koch Martin Amstutz weilt nach drei Wochen im «Park Hyatt Hangzhou» wieder in der Schweiz. Restaurantfachfrau Martina Wick beendet diese Tage ihr vierwöchiges Praktikum in der Kronenhalle Bar. SARAH SIDLER



Mehr Informationen unter:  
[www.swiss-skills.blog](http://www.swiss-skills.blog)

## STATISTIK DER WOCHE

# FLEISCHKONSUM BLEIBT KONSTANT

Die drei Fleischarten (in Tonnen), die von Schweizern im Jahr 2018 am meisten gekauft wurden.



Schwein **184 998**



Geflügel **121 559**



Rind **97 157**

Quelle: Der Fleischmarkt 2018, Proviande

## Sechs Finalisten sind bestimmt

26 Anmeldungen verzeichnete der Kochverband für den Swiss Culinary Cup. Und traf eine Auswahl für den Final.

«Lass deiner Kreativität freien Lauf und lass die Flammen lodern!» Mit diesen Worten spornte der Schweizer Kochverband vor wenigen Monaten Talente an, am diesjährigen Swiss Culinary Cup teilzunehmen.

Der Aufruf stiess auf ein grosses Echo. 26 Köchinnen und Köche, so viele wie selten zuvor, meldeten sich an und schickten der Wettbewerbskommission ihre Ideen zum Thema Feuer. Gefordert waren Vorschläge für ein Hauptgericht mit Schlachtfleisch und einen Hauptgang mit Fisch.

### Schwerer Entscheid für die Wettbewerbskommission

Laut Reto Walther, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbands, fiel es der Wettbewerbskommission schwer, sechs Finalisten zu bestimmen. «Es gab viele qualitativ sehr gute Bewerbungen», so Reto Walther.

Einer der sechs Glücklichen ist der 24-jährige Noah Bachofen, Diätkoch unter Andreas Bühler im Kantonsspital Glarus. Dort ist er seit 2018 beschäftigt und kümmert sich in erster Linie um die Lehrlingsausbildung und das Vorbereiten von Banketten. Als Lernender nahm er bereits einmal an einem Nachwuchswettbewerb teil und gewann Silber.

Aus Glarus, Escholzmatt, Zürich, Nidau, Embrach und Unterseen

Nach 2012 und 2013 hat es Kevin Wüthrich zum dritten Mal in den SCC-Final geschafft. Der 29-jährige Koch arbeitet derzeit als Sous-chef von «Hexer» Stefan Wiesner in Escholzmatt/LU. Zuvor war er drei Jahre lang Gastgeber und Küchenchef im «Bären» in Langnau im Emmental. Kevin Wüthrich reizt Wettbewerbe, zuletzt war er bei der «Marmite Youngster Selection» dabei.

Ebenfalls Wettbewerbserfahrungen weist der 24-jährige Raphael Frei auf. Als Mitglied der Regionalmannschaft des Luzerner Cercles gewann er vergangenes Jahr in Luxemburg die Goldmedaille und wurde mit dem Team Vizeweltmeister. Beruflich ist Raphael Frei im «Globus» an der Zürcher Bahnhofstrasse tätig. Dort ist er Sous-chef von Executive Chef Eric Glauser.

SWISS  
CULINARY  
CUP  
2019



Mehr Informationen unter:  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)



2018 gewann Bettina Jenzer den Swiss Culinary Cup. Wer gewinnt die Trophäe in diesem Jahr?

CHRISTOPH LÄSER

Aus Nidau bei Biel reist Mukoma Euloge Malonga ans diesjährige Finalkochen. Der 34-Jährige ist Stellvertreter von Sandra Sommer in der Küche des Ruferheims in Nidau. Sein Kochhandwerk erlernte er im Berner Inselspital, später bildete er sich zum Diätkoch weiter und fungierte unter anderem als ÜK-Instruktor und Prüfungsexperte Koch EFZ/EBA im Kanton Bern.

Finalist Gabriel Heintjes ist 27 Jahre alt und mit «Dinner by Heintjes» seit diesem Jahr selbstständiger Koch und Caterer in Embrach/ZH. Die Kochlehre absolvierte er im Grand Casino

Baden, später sammelte er als Chef de partie, Sous-chef und Küchenchef Erfahrungen in mehreren Betrieben. Sein bisher grösster Erfolg: Zweiter bei «Marmite Youngster 2019».

### Finaltag ist der 25. September

Ebenfalls in den Final geschafft hat es Stefan Zimmermann. Der 27-Jährige ist Küchenchef in René Schudels Restaurant Benacus in Unterseen bei Interlaken. Seine ersten Spuren als Pâtissier und Koch verdiente er sich in Zermatt, Bern, Interlaken, Adelboden und Zuoz ab. Vor seinem Wechsel zu

René Schudel war er Sous-chef im Restaurant Sonne in Scheunenberg/BE.

Nächster Termin für die Finalisten ist ein Informationstag mit Fotoshooting am 14. Juni in der Berufsfachschule Baden. Dort findet am 25. September das fünf-stündige Finalkochen statt. Eine hochkarätige Jury beurteilt und benotet die Gerichte und gibt am Abend des Finaltags in der Trafohalle Baden den Sieger und die Platzierten bekannt. Angehörige, Freunde und Bekannte der sechs Kandidaten sollten sich den Galaabend schon jetzt dick im Kalender anstreichen. JÖRG RUPPELT