

Eintritt frei  
Doggies welcome!

**2. BASEL VEGAN MESSE**  
Plattform für Neugierige & Tierfreunde

**Sa. 26. + So. 27. Sept. 2020**  
Sa. 12-19 h \*\*\* + So. 10-19 h

**ELISABETHENKIRCHE - Elisabethenstrasse 15 - BASEL**  
(Tram Nr. 2 - Haltestelle BANKVEREIN direkt vor der Kirche)

INFORMATION: + 41 - 79 619 92 51 bestchoice@bestchoice.world  
[www.bestchoice.world](http://www.bestchoice.world)



1/5 Die bisher einzige Medaille für die Kantone Baselland und Basel-Stadt gewann der Sissacher Koch Rino Zumbrunn (21). (Bild: SwissSkills)



## Baselland

# So hart erarbeitete sich ein Sissacher Koch die Berufsmeisterschaft

📅 14.09.2020 ⌚ 16:09 👤 [Jennifer Weber](#)

Koch Rino Zumbrunn holt sich an den Berufsmeisterschaften SwissSkills den Schweizer Meistertitel. Damit sichert er sich die Teilnahme an den WorldSkills.



Kommentar hinzufügen

## Mehr aus dem Channel

Basel

**EVP: Welche Chancen hat die letzte  
«C»-Partei?**

Region

**Sattelmotorfahrzeug kracht in Auto –  
zwei Verletzte**

Basel

**So werden Chips wieder knackig**



Basel

**Wie soll die Stadt in dreissig Jahren  
aussehen?**



Basel

**Studierendenzahl steigt zum Start  
des Herbstsemesters**



Basel

**Das hat es mit der «Helvetia auf  
Reisen» auf sich**



## Auch interessant

Schweiz

**YB schießt sich mit 1:0 zum  
Meistertitel**

International

**Sterne Koch stellt sich vor: «Corona –  
wie das Virus»**

Schweiz

International

Verderben die englischen



Basel & Region

**Real Madrid krönt sich zum spanischen Meister**

live

**International**

**Real Madrid marschiert in Richtung Meistertitel**

**Schweiz**

**FCB verspielt letzte Chance auf den Meistertitel**





Die bisher einzige Medaille für die Kantone Baselland und Basel-Stadt gewann der Sissacher Koch Rino Zumbrunn (21). Er holte sich in Weggis LU den Schweizer Meistertitel und sicherte sich damit auch die Teilnahme an den World Skills 2021 in Schanghai, schreibt SwissSkills in einer Mitteilung vom Montagmorgen. Zumbrunn arbeitet im Restaurant Schlüsselzunft in Basel.

Speziell: Rinos Bruder Heiko gewann 2017 in Abu Dhabi als Carrossier bereits Silber an den Berufs-Weltmeisterschaften.

## Wachtelei-Krokette und Éclair

Im Halbfinal sowie im Final setzte sicher der Baselbieter jeweils gegen drei Mitstreiter durch. Auf dem Menü standen diverse Fingerfoods und Snacks. Als warme Vorspeise servierte der Jungkoch eine Suppe, eine Wachtelei-Krokette und eine in Bouillon gekochte Kartoffel.

Zur Hauptspeise mussten die Kontrahenten eine Lammschulter auflösen. Daraus zauberte der 21-Jährige ein Ragout und einen Braten – serviert mit Hummus, Fenchel und geschmortem Lattich. Den Abschluss des Siegermenüs bildete eine glasierte Mousse, sowie ein Parfait und ein Éclair.

## Aufwändige Vorbereitung

Die Freude über den Sieg an den SwissSkills war schliesslich gross: «Ich war einfach stolz und erleichtert», beschreibt der Sissacher seine Gefühle gegenüber Telebasel.

«Erleichtert» auch darum, weil Zumbrunn einiges an Zeit in die Vorbereitung steckte: Er absolvierte Trainings, wo er die einzelnen Komponenten aufeinander abstimmte, auf Zeit kochte und schliesslich auch noch mit einem Coach übte. Ausserdem bereitete er sich auf «Büro-Arbeiten» vor – so zum Beispiel das Schreiben von Menükarten und Etiketten.

## WorldSkills als nächste Etappe

Bis am vergangenen Wochenende fand ein Drittel der diesjährigen Berufsmeisterschaften SwissSkills Championships 2020 statt. Anstelle an den ursprünglich in Bern geplanten, zentral ausgetragenen Schweizer Berufsmeisterschaften massen sich die besten jungen Berufstalente der Schweiz in den letzten Tagen dezentral, verteilt über die ganze Schweiz. 20 neue SwissSkills Champions 2020 wurden erkoren. Bis Ende November werden laut Mitteilung 40 weitere Schweizer Meistertitel vergeben.