

Kochkunst an der Igeho: Vorbereitung auf die Olympiade 2008

Kochkunst ist an jeder Igeho ein Publikumsmagnet: Deshalb präsentiert der Schweizer Kochverband vom 17. bis 21. November jeden Tag ein bis zwei Topteams aus dem In- und Ausland, die ihre Tische live vor dem Publikum aufbauen. Viel «Action» verspricht auch die neue Kocharena. Das Programm.

Die Galerie der Kochkunst neben dem Stand der Hotel & Gastro Union ist eine tolle Ideenbörse für Gastgewerbler. Denn was dort an gelierten Vorspeisen, Hauptgerichten oder Desserts gezeigt wird, hat Topniveau. Der Grund: «Die Regional- und Nationalteams stellen Teile ihres Programms aus, mit dem sie an der IKA-Olympiade der Köche im Oktober 2008 in Erfurt punkten wollen», erklärt Franz Jonke. Der Jurypräsident der Igeho-Kochkunstausstellung fügt hinzu:

«Regionalteams können sich auch für die Ausscheidung der nächsten Kochnati profilieren.»

Gemäss Jonke hat der Kochverband ein Programm aufgestellt, wie die Anwärter für die Nati benotet werden: Die Igeho zählt 15 Prozent, die kalte Schau und die warme Küche an der ZAGG 2008 in Luzern 20 respektive 35 Prozent, die Leistung in Erfurt 30 Prozent.

Die Stars der heutigen Schweizer Kochnationalmannschaft und der Koch-Jugendnati werden übrigens an der Igeho ebenfalls ausstellen. Man hat die Gelegenheit, sie aus nächster Nähe zu beobachten und mit den Weltmeistern ins Gespräch zu kommen. Um 9 Uhr geht die Messe auf. Bis 11 Uhr haben die Teams Zeit, ihre Tische aufzustel-



Die Weltmeister persönlich kennen lernen: In Basel wird auch die Schweizer Kochnati ausstellen.



An der Igeho präsentiert der Schweizer Kochverband Topteams der Kochkunstszene. Neben der Kochnati und der Jugendnati kommen regionale Teams sowie Gäste aus Deutschland und Italien nach Basel.

len. Für die Besucher also viele Gelegenheiten, sich Anregungen für den eigenen Betrieb zu holen.

Eine attraktive Neuheit ist auch die Igeho-Kocharena. In der Arena mit 100 Plätzen wird live vor Publikum gekocht, es findet aber kein Wettkampf statt. «Wir wollen beweisen, dass Front-Cooking für uns kein Fremdwort ist», sagt Georges Knecht, Präsident des Schweizer Kochverbands. Der Verband bietet die Berufsleute für die Arena auf. Bekannte Köche werden die Geheimnisse ihres Erfolgs verraten, während sie typisch schweizerische Gerichte mit internationalem Touch zubereiten.

Moderiert wird die Igeho-Kocharena von Pierre Sager, der jeweils auch an der ZAGG in Luzern souverän das Fachliche mit dem Unterhaltssamen verbindet. Die Kochshows steigen am Stand der Menü System AG (Halle 1.1./Stand B 70). Sie dauern 90 Minuten und finden täglich um 10 Uhr, um 13.15 und 15 Uhr statt. Die Namen der Spitzenköche wird man im Igeho-Tagesprogramm finden und auf der Homepage der Messe unter www.igeho.ch.

marc.benedetti@gastronews.ch

Galerie der Kochkunst: Wer stellt wann aus?

Samstag, 17. November: Kochnationalmannschaft und Cercle des Chefs de Cuisine Zurich

Sonntag, 18. November: Juniorenkochnati und Swiss Armed Forces Culinary Team (Armee)

Montag, 19. November: Aargauer Kochgilde und Copains des Alpes Suisse

Dienstag, 20. November: Köche aus Baden-Württemberg (D)

Mittwoch, 21. November: Rhoneköche Wallis und Arte Cucina Cuochi da Como (I).



Die Kochkunstausstellung gibt viele kulinarische Anregungen.

Anzeige

Verdi Compact

und Zahlen wird zum Erlebnis.

Geschützter Motorleser, Farbdisplay mit TouchScreen 3.5" TFT, optimierter Sichtschutz, Investitionsschutz, kontaktlose Zahlungen, elektronische Unterschrift, elektronische Gutscheine und Werbung, Thermodrucker mit Easyloading (140 mm pro Sek.), 64 MB RAM, 128 MB Flash, Kommunikationsarten TCP/IP, WIFI, GPRS, Analog, ISDN, RS232 und USB.

9500 Wil SG
 Telefon 071 914 40 20
www.commtrain.ch

COMMTRAIN
 card solutions