

Kochszene Schweiz: Eine Orientierungshilfe im Wettbewerbs-Dschungel



Wettbewerbe sind für Lernende eine ideale Vorbereitung aufs Qualifikationsverfahren. Ausgelernte Köche nutzen sie, um sich beruflich weiter zu entwickeln. Wir haben WACS-Juror Werner Schuhmacher vom Schweizer Kochverband gefragt, wie man sich am besten vorbereitet. Zudem gibt «eXpresso» eine praktische Übersicht über die bekanntesten nationalen Koch- und Dessertwettbewerbe.



Werner Schuhmacher*

eXpresso Gibt es zu viele Kochwettbewerbe in der Schweiz? Ja! Ich fände es gut, wenn es für jede Kategorie einen nationalen Wettbewerb gäbe.

Also einen für Lernende, einen für ausgelernte Köche und ein «High-light» wie den Goldenen Koch.










eXpresso Was bringen Wettbewerbe den jungen Berufsleuten? Man lernt vor allem Kreativität, moderne Anrichtarten und exaktes, sauberes, speditives Arbeiten.

eXpresso Wo holt man die Ideen? Auf keinen Fall im Internet. Sonst besteht die Gefahr, etwas nachzumachen. Ich sage meinen Schülern immer: Schaut mal, was ihr im Frigo habt und versucht aufgrund der Aufgabe etwas Gescheites daraus zu machen. Oder man fragt den Chef, den Berufsschullehrer, jemanden mit dem nötigen Fachwissen.

eXpresso Was sind die typischen Anfängerfehler? Wiederholungen der Lebensmittel in den Gängen, unexaktes Arbeiten, Mühe mit den Garstufen. Oder ein Wischiwaschi – viel zu viele Komponenten und Garnituren.

eXpresso Wo gibts Infos, wie man sich optimal vorbereiten kann? Ich empfehle den Leitfaden des Kochverbands «Faszination Kochwettbewerbe» (auf www.kochverband.ch unter Infos/Agenda, Downloads). marc.benedetti@gastroneus.ch

*Werner Schuhmacher, eidgenössisch diplomierter Küchenchef, ist Präsident der Wettbewerbskommission des Kochverbands und unterrichtet an der Berufsfachschule Baden. Er juriiert seit Jahren und war in der Kochnati.

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------|---|---|--|--|--|--|--|---|---|
| Name | Goldener Koch von Kadi | Swiss Culinary Cup | Swiss SVG Trophy | Schweizer Meisterschaften | La Cuisine des Jeunes | Nationaler Lehrlingswettbewerb Gusto | Beste(r) Lernende(r) der Schweiz | Frisco Imperial Glacemasters | Creativ-Wettbewerb Tartelettes Phantasia |
| Träger | Kadi AG | Schweizer Kochverband | Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie SVG, Kochverband und Pistor | Hotel & Gastro formation | Branchenorganisation Proviande/Schweizer Fleisch | Howeg und Schweizer Kochverband | Jeunes Restaurateurs d'Europe Suisse (JRE) | Frisco Imperial (Nestlé) | Hug AG, Malter |
| Art | Einzelwettbewerb (mit Helfer) | Einzelwettbewerb | Teamwettbewerb | Einzelwettbewerb | Einzelwettbewerb | Einzelwettbewerb | Einzelwettbewerb für kantonsbeste Lernende | Einzelwettbewerb | Einzelwettbewerb |
| Existiert seit | 1991 | 1996 (1974 – 1994 Toque d'Or) | 2010 | 1990 | 2003 | 2005 | 1992 | 2008 | 2003 |
| Turnus | Alle zwei Jahre (2012) | Jährlich | Alle zwei Jahre (2010) | Alle zwei Jahre (2010) | Jährlich | Jährlich | Jährlich (nur auf Einladung) | Jährlich | Jährlich |
| Alterslimit | Finalisten ab 24 Jahren und Commis ab maximal 21 Jahren | Ab 22 Jahren | Keins | 21 Jahre | Keins, aber Teilnahme nur bis vier Jahre nach Lehraabschluss | 2. und 3. Lehrjahr bis maximal 22 Jahre | QV bestanden und unter den zwölf Besten seines/ihrer Kantons | Keins | Keins (zwei Kategorien: Ausgebildete und Lernende) |
| Internationale Verknüpfung | Bocuse d'Or Europe und Bocuse d'Or in Lyon | Global Chefs Challenge des Weltkochverbands (WACS) | Olympiade der Köche in Erfurt (D) (Siegerteam vertritt offiziell die Schweizer Köche) | WorldSkills (Berufsweltmeisterschaften) | Nein – aber Nomination für «New Talent Award» am ICD in Davos | Nein | Europawettbewerb der JRE für Lernende | Nein | Indirekt mit dem Creativ-Wettbewerb von Hug in Deutschland |
| Aufgabe | Ein Fleisch- und ein Fischgericht für 12 Personen mit vorgegebenen Arten auf höchstem Niveau | Ein Dreigangmenü mit teilweise vorgegebenen Komponenten auf höchstem Niveau | Für die Gemeinschaftsgastronomie geeignetes Dreigangmenü für 100 Person (Warenkosten maximal 10 Franken pro Person) | Sechs anspruchsvolle Module, teilweise mit Warenkorb, kein Menü, Einzelgerichte | Originelles Rezept mit jährlich wechselnder Fleischsorte als Hauptgang für 10 Personen | Dreigangmenü mit teilweise vorgegebenen Komponenten als Tellergerichte | Ein Dreigangmenü mit vorgegebenen Produkten, neu mit Gemüsebeilage aus Warenkorb | Eine Eisbombe für acht Personen, ein Dessert und eine Coupe mit Frisco-Imperial-Glace | Ein Vorspeiseteller und ein Dessertteller mit Tartelettes von Hug |
| Geschätzter Zeitaufwand | Vier bis acht Tage | Vier bis acht Tage | Drei bis fünf Tage | Drei Monate | Ein bis zwei Tage | Zirka ein Tag | Zirka ein Tag | Zirka ein Tag | Keine Angabe |
| Preise | <ul style="list-style-type: none"> 1. bis 3. Platz 4000, 3500 und 3000 Franken und andere Finalisten je 2500 Franken Der Sieger gewinnt die vergoldete Statue des Goldenen Kochs von Kadi | <ul style="list-style-type: none"> 1. bis 3. Platz 3000, 2000 und 1500 Franken, 4. Platz 1000 Franken SCC-Siegertrophäe, Einzelanfertigung eines Goldschmieds, Siegerschild für den Betrieb Alle: Kristallpokale mit Namen | <ul style="list-style-type: none"> Siegerteam 3000 Franken und Publireportage über den Betrieb im Magazin «Swiss Gastro-Kombi» 2. bis 3. Rang 2000 und 1000 Franken sowie Diplome Andere Teams je 600 Franken und Diplome | <ul style="list-style-type: none"> Sieger: Für Training der WorldSkills temporäre Anstellung in Weggis und Praktika in Topbetrieben der Schweiz Andere Finalisten: variable Preise | <ul style="list-style-type: none"> 1. Preis 1500 Franken, Trophäe und wechselnde Spezialpreise wie Stage bei Spitzenkoch Bis zum 5. Platz 500 Franken in bar Diplome für alle | <ul style="list-style-type: none"> 1. bis 3. Preis Studienreisen zu Spitzenköchen in Übersee, Europa und Schweiz 4. bis 9. Preis Messerset Weitere Finalisten- und Teilnehmerpreise | <ul style="list-style-type: none"> Sieger: im Europafinal sowie einwöchige Reise von Grand Marnier 2./3. Rang Nachtessen für 2 Personen mit Übernachtung in JRE-Betrieben (D und CH) 2. und 3. Rang Reisegutscheine von je 1000 Franken | <ul style="list-style-type: none"> Sieger: zehntägiges Stage bei «Zuckerkönig» Ewald Notter in Florida, USA Jeder Finalist und jeder Einsender erhält zudem ein Geschenk für seinen Aufwand | |
| Sponsoren | 8 Partner, 7 Sponsoren, 4 Warensponsoren sowie Hotelfachschule Thun und Hublot | Nestlé, Uncle Ben's, Dyhrberg, Scana, Fredag und Schmocker | Pistor (Hauptsponsor), Co-Sponsoren Haco, Hero, Hug, Uncle Ben's und Wiberg | Drei Trägerverbände von Hotel & Gastro formation sowie Thermoplan | Keine | Howeg, 4 Leading Partner, 10 Preissponsoren und 42 Sponsoren | Jährlich wechselnde Partner. Ständig sind Evian, Grand Marnier, Nespresso | Nestlé Frisco Findus | Gilde, Richemont-Fachschule, CC Angehrn, Scana, Salz & Pfeffer |
| Budget | 750 000 Franken | 180 000 Franken | Noch keine Angabe möglich | 100 000 Franken | 100 000 Franken | 300 000 Franken | Keine Angabe | 84 000 Franken | 40 000 Franken |
| Anmeldung | www.goldenerkoch.ch | www.kochverband.ch | www.svg-trophy.ch | www.swiss-skills-gastro.ch | www.lcdj.ch | www.gusto11.ch | www.jre.net | www.frisco-findus.ch | www.hug-wettbewerbe.ch |