

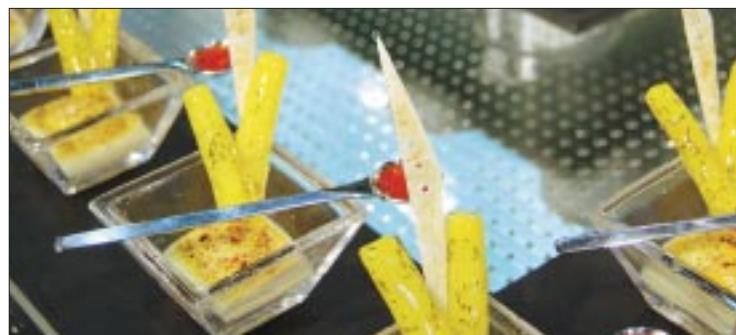
# Weltcup-Vorschau: Vielversprechende Kreationen der Schweizer

Elf Kochkunstmannschaften aus dem In- und Ausland nutzen die ZAGG, um das Geheimnis – wenigstens teilweise – zu lüften, was sie am Kochweltcup in Luxemburg zeigen werden. Doch auch die insge-

samt 19 Einzelaussteller zeigten fantasievolle Werke. Was auffällt: Es wird mit verschiedenem Geschirr experimentiert und originelle Anrichtarten sind angesagt. Ideen aus der Ausstellung.



**Aargauer Kochgilde:** vegetarische Restaurationsplatte «Vision» mit Zucchini, Tofu, Kichererbsen-Bohnen-Terrine und gedünstetem Gemüse.



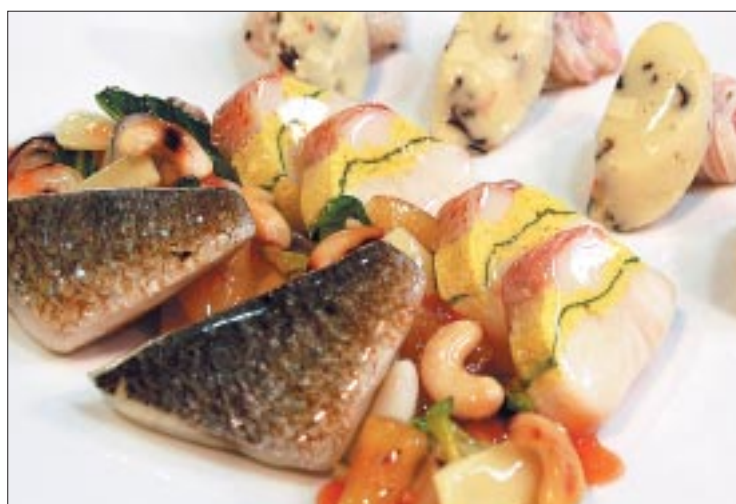
Aus dem Programm für warmen Fingerfood der Aargauer Kochgilde. Vorne: Kreation mit Griess, Schwarzwurzeln und süsssaure Sauce.



**Die neue Schweizer Koch-Jugendnationalmannschaft:** Impression von ihrem Ausstellungstisch, der auch in Luxemburg zu sehen sein wird.



**Kochnati des Grossherzogtums Luxemburg:** eine vegetarische Vorspeise mit interessanten farblichen Kombinationen.



«Cercle des Chefs de Cuisine Zürich»: Restaurationsplatte mit Meerbrasse, Red Snapper, Tofuknödeln, asiatischen Nudeln sowie Mischgemüse.



«Copains des alpes Suisse»: Kreation für die festliche Schauplatte mit Thunfisch, Jakobsmuschel-Lachsturm, Melonen, Gurken und Tintenfisch.



**Die Walliser Rhoneköche zeigen in ihrer Schau, wie sie sich die Kochkunst der Zukunft vorstellen:** Gericht in der Dose mit Saucen-Spritze.



Ein schönes Gericht der Schweizer Jugendnationalmannschaft.



## Die Sieger der Kochkunstausstellung und der Kocharena

### Beste Regionalmannschaft

Das Team der Aargauer Kochgilde

### Gesamtrangliste Regionalteams

1. Aargauer Kochgilde, Gold
2. Rhoneköche Wallis, Gold
3. Cercle des Chefs de Cuisine Zürich, Silber
4. Arte in Cucina, Cuochi di Como, Silber
5. L'Art Culinaire des Copains des alpes Suisse, Silber
6. Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne, Bronze
7. Culinary Art Team Vienna, Bronze
8. Appenzeller Köche, Bronze

### Nationalteams

Schweizer Koch-Jugendnati, Gold  
Swiss Armed Forces Culinary Team, Gold  
Nationalteam Luxemburg, Silber

### Kategorie Lernende

Jeannette Dietwyler, drittes Lehrjahr im Restaurant Oase des Paul-Scherrer-Instituts in Villigen

### Kategorie Artistik-Schaustück

Claudia Schmid, Konditorin-Confiseurin, Confiserie Sprüngli, Zürich

### Gesamtsieger der Kocharena

Luigi Gandola, Küchenchef des Ristorante Salice Blue am Comer See, Italien

Weitere Resultate auf Homepage [www.zagg.ch](http://www.zagg.ch)

## Kommentare der Juroren zur Kochkunstausstellung 2006



**Franz Jonke,** Jurypräsident und Küchenchef «Oase», PSI Villigen

Wir haben mit den Ausstellern viel geredet im Hinblick auf den Kochweltcup in Luxemburg. Wir hoffen, dass sie unsere Ratschläge beherzigen und umsetzen. Das Niveau ist sehr hoch. Trendig sind gewagte Mischungen von Aromen, die vor einigen Jahren nicht denkbar gewesen wären, wie Schokolade mit Avocado.



**Doris Vögeli,** Ex-Mitglied der Kochnati und Köchin «Oase», PSI Villigen

Ich würde es sehr begrüßen, wenn mehr Lehrlinge an der Ausstellung teilnehmen würden. Die Ausbilder in den Betrieben und die Fachlehrer müssten sie aufmerksam machen und motivieren, denn die ZAGG ist eine Superplattform, um sich und den Betrieb zu präsentieren.



**Andrea Sennrich,** Chef-Pâtissière ZFV-Unternehmung bei UBS Opfikon

Als ehemalige Pâtissière der Kochnati schlägt mein Herz weiter für die Kochkunst. Ich freue mich, nun als Jurorin mitwirken zu können. Das Niveau ist sehr hoch. Trendig sind gewagte Mischungen von Aromen, die vor einigen Jahren nicht denkbar gewesen wären, wie Schokolade mit Avocado.



**Alessandro Haab,** Jurypräsident des Koch-Weltcups in Luxemburg 2006

Einzelaussteller wie Mannschaften haben an der Ausstellung ein sehr hohes Niveau bewiesen, das an Perfektion grenzt. Lernende haben ebenso tolle Sachen ausgestellt. Die Schweizer haben viele Talente, um an Wettkämpfen weiterzukommen. Wenn das die Zukunft ist, bin ich stolz.



**Adrian Bader,** Ex-Coach der Kochnati und Küchenchef der VEBO, Oensingen

Für die Schweizer Teams ist die ZAGG eine gute Plattform, aber auch für den Nachwuchs. Ich selbst habe immer von der kalten Plattenschau profitiert und konnte viele Ideen im Betrieb umsetzen. Ich hoffe deshalb auf eine grössere Beteiligung an der nächsten ZAGG.



**Daniel Lehmann,** Ex-Mitglied der Kochnati, Hotel Moosegg in Emmenmatt

Früher habe ich selbst in der Kochnati für die Kochkunstausstellungen «gekrampft» und weiss gut, was dahinter steckt. Es macht mir viel Spass, die Kochkunst jetzt aus einer anderen Perspektive zu sehen. Ich lerne selbst viel dazu und die Jury war ein gutes Team.