

# Sensationell: Unsere Jugendnati holt Weltmeistertitel

Der Schweizer Nachwuchs ist einsame Spitze: Die Jugendnati des Kochverbands holte am Culinary World Cup in Luxemburg in der kalten wie in der warmen Küche Gold und erreichte die höchste Punktzahl der zehn angetretenen Nationalteams. Damit hat die neue Mannschaft an den Sieg ihrer Vorgänger in Erfurt 2004 angeknüpft. Wie sich die Jugendnati vorbereitete und was sie auszeichnet.

Hotelbar des «Hilton» in Luxemburg. Die Nacht vor dem Wettkampf in der warmen Küche. Die Jugendnati des Schweizer Kochverbands hat sich versammelt. Nicht etwa zum Ausruhen. Die jungen Leute schauen auf den Schirm eines Laptops, darauf sind Fotos der Wettkampfküche. Angeregt diskutieren die fünf Köchinnen und Köche ihre Aufgaben und den Ablauf ihres Dreigangmenüs. Und das schon weit nach Mitternacht. Die Coaches Rolf Büchli und René Frei schauen zu und sind fasziniert.



«Sie sind alle sehr ehrgeizig und pingelig», sagt Rolf Büchli.

Heisse Phase des Wettkampfs in der warmen Küche. Mit ihrem Dreigänger, der im Messe-Restaurant schnell ausverkauft war, holte die Jugendnati Gold. v.l. Nadja Schuler, Lorenz Wegelin und Marco Mehr.

«Für die kalte Schau haben sie bis zur letzten Sekunde gekrampft und ihre Schaustücke immer weiter perfektioniert, obwohl wir fanden,

das es jetzt reiche.» Der Kommentar von René Frei: «Das sind so angefressene «Spinner», wie wir es auch waren. Wir haben die Richti-

gen ausgesucht.» Seit Januar hat sich das Team auf Luxemburg vorbereitet, hat rund 30 Probetrainings und Auftritte absolviert und

das alles neben der Arbeit und aus Spass an der Leistung. Die Freude am Sieg in Luxemburg war riesig. *marc.benedetti@gastroneus.ch*



Sponsorenbesuch: Erich Z'graggen von Emmi reiste nach Luxemburg.



Vorspeise in der warmen Küche: Lachs auf Rösti und Randensuppe.



Hauptgang: Kalbsfilet im Schinken, Kalbsbäggli, Griessgnocchi.



Sieg auch für die beiden Coaches: René Frei (links) und Rolf Büchli.

## SWISS CULINARY JUNIOR NATIONAL TEAM



Sponsoring Partner



Ausrüster Partner



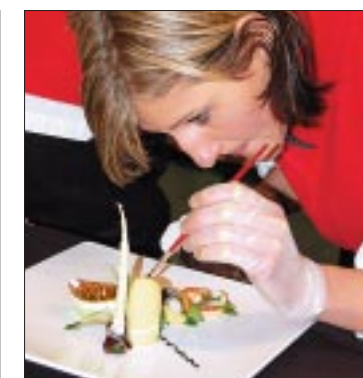
Das Weltmeisterteam an seinem Ausstellungstag in der Weltcup-Halle: v.l. Florian Bettschen (Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken), Nadja Schuler (bald im Strandhotel Belvédère in Spiez), Martina Magliano (für die Wintersaison im Hotel Flüela in Davos), Thomas Bissegger (Restaurant Hirschen in Villigen), Marco Mehr (bald in «Jöhri's Talvo», Champfèr) und Lorenz Wegelin, Restaurant Schöngrün im Zentrum Paul Klee in Bern.



Die Jugendnati stellt ihren Tisch mit der kalten Schau auf: von links Marco Mehr, Thomas Bissegger, Martina Magliano und Lorenz Wegelin.



Letzter Schliff für die kalte Schau: Nadja Schuler gliert mit dem Florian Bettschen und Marco Mehr.



Nadja Schuler gliert mit dem Florian Bettschen und Marco Mehr. Nadja Schuler gliert mit dem Florian Bettschen und Marco Mehr. Nadja Schuler gliert mit dem Florian Bettschen und Marco Mehr.



«Warm gedacht, kalt ausgestellt»: Wildgericht mit blauen Kartoffeln.



Bayerische Crème mit Glühwein, Brownie-Halbgefrorenem, Birnen.

### Internationale Rangliste Jugendnationalmannschaften

	Kalte Küche	Warme Küche	Punkte
1. Schweiz	Gold	Gold	503,307
2. Deutschland	Gold	Gold	487,143
3. Italien	Silber	Gold	478,626
4. Tschechien	Silber	Silber	450,389
5. Österreich	Silber	Silber	445,902
6. Portugal	Bronze	Silber	439,800
7. Irland	Bronze	Silber	427,721
8. Luxemburg	Bronze	Bronze	415,055
9. Polen	Bronze	Bronze	400,104
10. Israel	Silber	Diplom	348,190