

SWISS CULINARY CUP

Finalist 2010

Thomas Bissegger



Küchenchef Ivo Berger (links) und Sous-chef Florian Bettschen (rechts) sind von den Qualitäten ihres Finalisten Thomas Bissegger überzeugt.

Thomas Bissegger

«Der Sieg am Swiss Culinary Cup vergangenes Jahr war bislang mein grösster Erfolg», sagt Thomas Bissegger. Und dieses Jahr? «Keine Frage», antwortet der 23-Jährige. «Ich will nochmal gewinnen! Alles andere als ein Sieg wäre für mich eine Enttäuschung.»

Eigentlich hatte Thomas Bissegger überhaupt nicht vor, Rezepte einzuschicken. Doch dann habe er mit seinem Küchenchef Ivo Berger diskutiert und «so richtig geile Ideen» entwickelt. Seit Januar dieses Jahres arbeitet Thomas Bissegger als Chef garde-manger im Restaurant Pur im Kongresshotel Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ. Ein Betrieb, in dem er sich pudelwohl fühlt. Ein Grund dafür ist Florian Bettschen. Mit ihm kochte er einst drei Jahre lang in der Juniorenkochenati. Heute brillieren sie zusammen in der «Pur»-Küche.

Seine Karriere startete Thomas Bissegger in der Psychiatrischen Klinik Königsfelden in Windisch AG. Später kochte er bei «Chrüter Oski» und arbeitete als Allrounder im «Hirschen» in Villigen. Bevor er dieses Jahr ins «Pur» wechselte, sammelte er zwei Jahre lang Erfahrungen unter Bruno Keist im Restaurant UBStairs am Paradeplatz in Zürich. Über seine Pläne sagt Thomas Bissegger: «2011 peile ich den Gastronomiekoch an, und irgendwann möchte ich einmal ins Ausland wechseln.»

Restaurant Pur, Seedamm Plaza Pfäffikon SZ

Bereits einen Monat nach der Eröffnung im Juni 2007 zeichnete der Gastroführer GaultMillau das Restaurant mit 14 Punkten aus. Mittlerweile weist das «Pur» einen Punkt mehr auf. Zweifellos ein Verdienst des Küchenchefs Ivo Berger, der dank frechen kulinarischen Ideen immer wieder auf sich aufmerksam macht. Hinzu kommt, dass er jungen Talenten wie Thomas Bissegger Möglichkeiten einräumt, sich zu entfalten.

Mittags steht im «Pur» (90 Plätze plus Aussenpavillon) neben A-la-carte-Gerichten ein Buffet im Vordergrund, abends unter anderem ein Surprise-Menü mit bis zu sechs Gängen.

Finalisten im eXpresso

Der Schweizer Kochverband und die Partner des Swiss Culinary Cups stellen hier die Finalisten 2010 vor.

Das Finale und die Preisverleihung finden am 3. November 2010 statt.

www.kochverband.ch

PATRONAT & ORGANISATION



Ein Berufsverband der **Hotel & Gastro Union**
Une société professionnelle d'Union

LEADING PARTNERS



GROSSKÜCHEN SELF-SERVICE-ANLAGEN

