

Medienmitteilung

Bettina Jenzer gewinnt den Swiss Culinary Cup 2018.

Luzern, 27. September 2018- **Frauenpower am diesjährigen Wettkochen des Schweizer Kochverbands in der Berufsfachschule Baden. Bettina Jenzer holt sich den Sieg vor Sandra Aebi. Beide arbeiten in der Stiftung für Betagte in Münsingen.**

Kreiere in zweieinhalb Stunden eine eigene Schweizer Spezialität und bereite ein raffiniertes ovo-lacto-vegetables Gericht zu. So lautete die diesjährige Aufgabe am Finale des Swiss Culinary Cup. Bettina Jenzer, stellvertretende Bereichsleiterin Küche in der Stiftung für Betagte in Münsingen/BE, wusste sie am besten zu meistern. Sie gewann vor Sandra Aebi, die als Köchin ebenfalls in der Stiftung arbeitet. Beide sind Schützlinge von Yanick Mumenthaler, ehemaliger Weltmeister mit der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft und heute Küchenchef in der Münsinger Stiftung. Den dritten Platz erkochte sich Dominique Schrotter, Küchenchef im Restaurant La Riva in Lenzerheide/GR.

Den vierten Platz teilen sich Jürgen Sempach, Sous-chef, Restaurant Egghölzli in Bern; Tobias Jaberg, Koch in der Hirslanden Klinik Linde Biel/Bienne und Ernest Bardhoku, Sous-chef, Hotel-Restaurant Au Sauvage in Fribourg.

Die Medaillen und Diplome wurden anlässlich einer feierlichen Siegerehrung in der Trafohalle Baden von Vorjahressieger Thomas Bissegger übergeben.

Das Gesamtranking

1. Bettina Jenzer (27), Stiftung für Betagte, Münsingen/BE
2. Sandra Aebi (23), Stiftung für Betagte, Münsingen/BE
3. Dominique Schrotter (34), Restaurant La Riva, Lenzerheide/GR

Gemeinsam auf Platz 4:

- Ernest Bardhoku (22), Restaurant Au Sauvage, Fribourg
- Jürgen Sempach (36), Restaurant Egghölzli, Bern
- Tobias Jaberg (25), Hirslanden Klinik Linde, Biel

Mehr Informationen: www.swissculinarycup.ch

Offizielles Finalisten-Bilder Swiss Culinary Cup 2018

Download: <https://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/> Benutzername: media / Passwort: media

		
<p>Siegerin SCC 2018 Bettina Jenzer, Stiftung für Betagte Münsingen, Münsingen</p>	<p>Siegerteller 1 Bettina Jenzer Schweizer Spezialität neu interpretiert. <i>Schweinebauch, Filet und Schmorpraline vom «Alpensoili»</i></p>	<p>Siegerteller 2 Bettina Jenzer Ovo-lacto-vegetabile-Speise <i>Topinambur im Mittelpunkt: Knolle geschmort, gefüllt mit Espuma und Ziegenkäse sowie als Staub.</i></p>
		
<p>v.l.n.r. 3. Platz Dominique Schrotter, 1. Platz Bettina Jenzer, 2. Platz Sandra Aebi</p>	<p>Die Finalisten v.l.n.r. Ernest Bardhoku, Tobias Jaberg, Dominique Schrotter, Bettina Jenzer, Sandra Aebi, Jürgen Sempach</p>	<p>v.l.n.r. Bettina Jenzer, Yanick Mumenthaler, Sandra Aebi</p>

Weitere Auskünfte:

Hotel & Gastro Union · Postfach 3027 · CH-6002 Luzern
Paketadresse Adligenswilerstrasse 29/22 · CH-6006 Luzern

Telefon 041 418 22 22 · Fax 041 412 03 72
info@hotelgastrounion.ch · www.hotelgastrounion.ch



Noemi Stalder
Projektleiterin Swiss Culinary Cup
041 418 22 64
noemi.stalder@hotelgastounion.ch

Roger Lütolf
Pressesprecher
041 418 22 44 / 078 752 77 59
roger.luetolf@hotelgastrounion.ch

Hintergrundinformationen

Der Swiss Culinary Cup

Der Swiss Culinary Cup ist einer der renommiertesten Kochwettbewerbe der Schweiz und wird seit über 20 Jahren vom Schweizer Kochverband durchgeführt. Er bietet die perfekte Bühne für Köche, die ihr Talent unter Beweis stellen wollen, aber auch ihr Wissen und Handwerk verbessern und erweitern möchten. Eine prominente Fachjury macht es möglich, den Wettbewerb auf einem hohen Niveau durchzuführen. Die Finalisten dürfen zwei Hauptgänge zum Thema „Kochen im Wandel“ unter Berücksichtigung von verschiedenen Komponenten kreieren. Die Sieger und dessen Arbeitgeber erhalten eine spannende Plattform, sich zu präsentieren. Sie können ihr Netzwerk erweitern und gewinnen ein attraktives Preisgeld bis zu CHF 4'000.-. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird das neue Aushängeschild des Schweizer Kochverbands.

Die Hotel & Gastro Union mit dem Schweizer Kochverband

Die Hotel & Gastro Union ist die Branchenorganisation für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Schweizer Gastgewerbe und der Bäckerei-Konditor-Confiseur-Branche. Sie setzt sich aktiv für Netzwerk-Bildung-Sicherheit ein. Ihr oberstes Ziel ist es, den Stellenwert ihrer Berufe zu fördern. Der Verband mit seinen knapp 22.000 Mitgliedern besteht aus fünf nationalen Berufsverbänden, dem Hotellerie Gastronomie Verlag, der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL sowie dem Art Deco Hotel Montana in Luzern. Die Hotel & Gastro Union ist Trägerorganisation der Hotel & Gastro *formation*, der paritätischen Berufsbildungsinstitution im Gastgewerbe. Präsidentin ist Esther Lüscher, Geschäftsleiter ist Urs Masshardt.