

Vize-Weltmeister und gewann nun den WM-Titel – ebenfalls mit zweimal Gold in den Wettbewerben Chefs Table und Hot Kitchen.

#### **Totaler Schweizer Triumph im Wettbewerb der Regionalteams**

Eine Überraschung gab es im Wettbewerb der Regionalmannschaften, bei dem die Schweiz die ersten drei Plätze belegte: Gesamtsieg für den Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL), die vor vier Jahren Zweite und vor zwei Jahren an der Olympiade der Köche in Stuttgart Olympiasieger wurden. Platz zwei ging an den Cercle des Chefs de Cuisine Berne (CCCB). Und Rang drei für das Ostschweizer Team Culinary Creators. Im Wettbewerb der Regionalmannschaften präsentieren die Mannschaften einen kalten Ausstellungstisch mit unter anderem Fingerfood, einer Fischschauplatte, Desserts und Pralinen.

Sieg für die Schweiz auch im Wettbewerb der Kategorie Community-Catering. Der Titel ging an das Team Luzerner Kantons- spital (LUKS) & Spital Linth. In ihrem Wettbewerb galt es, in- nert fünf Stunden je 120 Suppen,

Salate und Desserts sowie je 40 Hauptgerichte mit Fleisch, Fisch und vegan zuzubereiten. Die ebenfalls in diesem Wettbewerb gestartete Mannschaft Swiss Armed Forces Culinary Team erkoche sich eine Silbermedaille und platzierte sich in der Endabrechnung auf den vierten Platz.

Laut Reto Walther, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbands, sei das Ergebnis einmalig in der Geschichte der Schweizer Auftritte an Weltmeisterschaften und Olympiaden. «Die Teams tanzen durch Luxemburg und feiern wie wild. Was die Köchinnen und Köche, ihre Helfer und die Coaches im Vorfeld der WM und jetzt in Luxemburg geleistet haben, ist grandios und zeigt, dass das Schweizer Kochhandwerk weltführend ist.»

Weitere Infos unter [www.hotellerie-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-gastronomie.ch)

(Bilder Ronson/Digitale Massarbeit)



Jorge Cardoso Weltmeister in der Einzelwertung.



#### **Das Community-Team Kantonsspital Luzern (LUKS) & Spital Linth:**

- Frederik Jud, Spital Linth, Uznach/SG
- Stefan Baumgartner, Spital Linth, Uznach/SG
- Christina Willi, Kantonsspital Luzern
- Peter Steiner, Kantonsspital Luzern
- Gregor A. Trost, Kantonsspital Luzern
- Daniel Z. Gehriger, Kantonsspital Luzern



#### **Das Team des Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne-CCCL**

- Marco Steiner, Betagtensiedlung Huwel, Kerns/OW
- Alex Limbach, Restaurant Paradies, Baden/AG
- Angela Arnold, Speck Genuss AG, Zug
- Karin Steiner, Stiftung für Schwerbehinderte, Rathausen/LU
- Marco Viceré, Fläckematte AG, Rothenburg/LU
- Jonas Schrag, Spitzensportzentrum OYM, Cham/ZG