

Schweizer Kochnationalmannschaften: neue Gesichter und ein neues Ziel

Die Schweizer Kochnationalmannschaft und die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft haben sich neu formiert. Beide Equipen bereiten sich auf die IKA/Olympiade der Köche vor, die im Februar 2024 in Stuttgart stattfindet.

Nach dem historischen Erfolg mit dem doppelten Weltmeistertitel am Culinary World Cup 2022 in Luxemburg geht es für die Schweizer Kochnationalmannschaften sofort in die Vorbereitung auf den nächsten grossen Wettbewerb: Die Olympiade der Köche in Stuttgart (DE), die im Februar

2024 stattfindet. Die Kochnationalmannschaft hat sich bis auf Teammitglied Michael Schneider komplett neu formiert.

In diesem Jahr stehen sechs Testläufe pro Team auf dem Programm, in welchen die beiden olympischen Wettbewerbsaufgaben

– ein Drei-Gang-Menü mit A-la-carte-Service sowie ein Chef's Table für zwölf Personen – eins zu eins durchgespielt werden. Nach dem doppelten Weltmeistertitel in Luxemburg streben beide Mannschaften Top-Platzierungen an der Olympiade der Köche in Stuttgart an.

Die Mitglieder der Schweizer Kochnationalmannschaft

Michael Schneider (33), Restaurant Krone, Zürich-Altstetten (bisher)
Angela Arnold (27), Speck Genuss AG, Zug (neu)
Dominik Altorfer (26) Restaurant Roof Garden, Zürich (neu)
Ivan Capo (27), Gategroup, Kloten/ZH (neu)
Simone Devittori (23), Hotel Hof Weissbad, Weissbad/AI (neu)
Arnaud Dousse (25), Four Seasons Hotel des Bergues, Genf (neu)
Lena Humbel (27), Swiss Re, Zürich (neu)
Matthieu Maeder (24), Rest. des Trois Tours, Bourguillon/FR (neu)
Rebecca Pigoni (33), Sanatorium Kilchberg AG, Kilchberg/ZH (neu)
Florian Terretaz (25), Spital Wallis, Sitten (neu)



Teamfoto Schweizer Kochnationalmannschaft:

v.l.n.r. Ivan Capo, Angela Arnold, Florian Terretaz, Michael Schneider, Rebecca Pigoni, Dominik Altorfer, Matthieu Maeder, Simone Devittori, Lena Humbel, es fehlt: Arnaud Dousse

Die Mitglieder der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft

Karina Fruman (23), Kantonsspital Olten, Olten/SO (bisher)
Laura Loosli (22), Bäckerei-Konditorei-Confiserie Kuhnen, Lenk/BE (bisher)
Nicole Lüthi (23), derzeit auf Weltreise (bisher)
Dalila Zambelli (22), Restaurant Clouds, Zürich (bisher)
Simon Grimbichler (22), Ausbildungszentrum Verpflegung Kaserne Thun, Thun/BE (neu)
Andreas Grossen (18), Restaurant Alpenblick, Adelboden/BE (neu)
Athina Karavouzi (22), Park Hyatt, Zürich (neu)
Fynn Thielen (18), The Dolder Grand Hotel, Zürich (neu)



Teamfoto Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:

v.l.n.r. Fynn Thielen, Dalila Zambelli, Simon Grimbichler, Karina Fruman, Laura Loosli, Andreas Grossen, Athina Karavouzi, es fehlt: Nicole Lüthi.

ANZEIGEN



Fritteusen der neuen Generation ★★★★★
mit den aussenliegenden Heizungen



- ohne Tauchsieder
- ohne Ölverbrenner
- ohne Heizschlangen
- mit Öl schonendem Durchlauferhitzer



RoRo2000 ist generell die Energie-effizienteste und -sparsamste **+** Schweizer Fritteuse

die einzigen **ECO** Fritteusen sparen Ihnen **Energie & 50% ÖL**

- ohne Pülverchen Additive und Zusätze

RoRo2000 Fritteusen GmbH

☎ 056 210 94 41

info@roro2000.ch

www.roro2000.ch