



Lachner Köche an der noch jungen SVG-Trophy dabei

Im Spital Lachen luden Köche zum Drei-Gang-Menü. Damit messen sie sich mit fünf weiteren Teams aus der ganzen Schweiz, die in der Gemeinschaftsgastronomie tätig sind.

von Johanna Mächler

Wettbewerbe stacheln den Ehrgeiz an, was am Freitagmittag sicht- und essbar wurde. Die drei Köche Lars Ebnöther, Michael Ravagli und Frederik Jud gaben alles, um im momentanen Finallauf der SVG-Trophy zwischen sechs Schweizer Teams obenauf zu schwingen. Was die drei vormittags zubereitet hatten, durf-

ten über Mittag 80 Gäste – Mitarbeiter und Angehörige – geniessen. Das Spital Lachen freut sich über die Aktion und unterstützte das Vorhaben von Beginn an. Was die drei jungen Männer auf die Teller zauberten, wurde dann von Armin Hüppin, Verwaltungsratspräsident ad interim, als «reife Leistung» bezeichnet. Nun darf man gespannt sein, ob sich die Spitalköche am 8. Mai als Sieger feiern lassen dürfen.



Michael Ravagli, Frederik Jud und Lars Ebnöther (v. l.) richten den Hauptgang an, der sofort serviert wird.

Bild Johanna Mächler



Hauptausgabe

Höfner Volksblatt
8832 Wollerau
044/ 787 03 03
www.hoefner.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'006
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 735.002
Abo-Nr.: 1063948
Seite: 3
Fläche: 46'513 mm²

Köche des Spitals Lachen an nationalem Kochwettbewerb

Der Schweizer Verband für Spital-, Heim und Gemeinschaftsgastronomie (SVG) lud am Freitag das Spital-Team zum Finalkochen ein. Im Restaurant «Santé» kamen 80 Personen in den Genuss eines Drei-Gang-Menüs.



Die Teilnehmer der SVG-Trophy beim Anrichten der Vorspeise: (v. l.) Michael Ravagli, Lars Ebnöther und Frederik Jud.

Bild Johanna Mächler



Hauptausgabe

Höfner Volksblatt
8832 Wollerau
044/ 787 03 03
www.hoefner.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'006
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 735.002
Abo-Nr.: 1063948
Seite: 3
Fläche: 46'513 mm²

von Johanna Mächler

In diesem Frühling findet die Swiss SVG-Trophy zum dritten Mal statt. Kochteams aus der ganzen Schweiz, die in der Gemeinschaftsgastronomie tätig sind, konnten ihre Dossiers beim SVG einreichen. Ausgewählt wurden sechs Finalisten, darunter auch ein Team aus der Küchenbrigade des Spitals Lachen. Eine Eigenheit des Wettbewerbs ist, dass jedes Team an seinem Arbeitsort kocht.

Am Freitag fand nun das Finalkochen statt. Lars Ebnöther, Frederik Jud und Michael Ravagli standen bereits ab morgens 7 Uhr in der Küche. Fünf Juroren des SVG verfolgten die Produktionsschritte des Drei-Gang-Menüs. Für die abschliessende Präsentation dislozierte die Crew ins Restaurant «Santé», wo auch bald die Gäste eintrafen.

Um 12 Uhr wurde die Vorspeise serviert. 80 geladene Gäste, Mitarbeiter des Spitals und Angehörige, liessen sich die sorgfältig und fantasievoll zubereiteten Gänge schmecken. In angeregten Gesprächen liess sich manch lobendes Wort zu Geschmack und farblicher Präsentation hören. Doch was sagt die Jury dazu?

10 Fr. Warenkosten pro Person

«Die sagt nichts dazu», meinte Adrian Bader, Chef-Juror des SVG. «Darum essen wir in einem separaten Raum; so sind wir unter uns, was für die Beurtei-

lung sehr wichtig ist.» Bewertet werde vieles, erklärte er weiter: Geschmack und Farben des Essens, Ernährungsphysiologie, Arbeitsabläufe, Mise en Place, Hygiene, Service aber auch eine schriftliche Arbeit. Die Warenkosten pro Person dürfen nicht mehr als zehn Franken betragen.

«Es ist uns gut gelaufen», resümierte Lars Ebnöther. «Wir waren nicht nervös und kamen zeitlich nie unter Druck», fügt er an. Auch Frederik Jud und Michael Ravagli sahen erleichtert und zufrieden aus. Das aufwendig zubereitete Dessert kam ebenfalls sehr gut an (Birnbrot-Knödel auf karamellisiertem Kürbiskern-Crumble, gefrorenes Espresso-Mousse, Bündnerrötel-Feigen und Vanille-Espuma).

Unterstützung vom Spital

«Eine reife Leistung», kommentierte auch Armin Hüppin, Verwaltungsratspräsident ad interim, als er das Trio vorstellte. Das Spital Lachen freute sich über die Aktion und unterstütze das Vorhaben. Ein herzlicher Applaus für den gelungenen Finallauf folgte. Werden die motivierten Köche die Teams aus Weiningen, Emmenbrücke, Rapperswil, Bern und Basel hinter sich lassen, winkt ihnen die Siegerehrung am 8. Mai im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern und ein Preisgeld. Ebenso würden sie im Jahr 2016 an der Kocholympiade in Erfurt teilnehmen können.