

Platz drei für Küchenteam!

29.03.2017 09:12

Was für ein Erfolg: Das Länzerthus Kochteam belegt erneut den dritten Platz an der SWISS SVG-Trophy!



Manuel Baumann, Andrea Matter und Thomas Brunner (v.l.) freuen sich über den Erfolg an der SWISS SVG - Trophy.
Stefan Bienz

Rapperswil Bereits zum zweiten Mal in Folge konnten die Köche des Alters- und Pflegeheims Länzerthus mit ihren Kochkünsten überzeugen und sich den dritten Platz im Schweizer Kochwettbewerb für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie sichern. Das Kochteam erfüllte die strengen Kriterien der Jury in Bezug auf Zubereitung, Hygiene, Geschmack, Präsentation der Gerichte und Budget mit Bravour. Damit ist das Länzerthus nach 2014/2015 erneut das erfolgreichste Pflegezentrum der Schweiz.

Eindrucksvoll präsentierten Andrea Matter, Thomas Brunner und Manuel Baumann bei der alle zwei Jahre stattfindenden SWISS SVG-Trophy, wie exquisit die Küche eines Pflegezentrums sein kann. Das Team hatte auch in diesem Jahr wieder vier Stunden Zeit, um ein komplettes Menü für 80 Personen mit einem Budget von maximal 10 Franken pro Person zu kreieren. Eine grosse Herausforderung, der die Köche in Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie auch in ihrer täglichen Arbeit gegenüber stehen.

Stilvolles Menü überzeugt die Jury

Das hohe Niveau, das täglich in der Küche des Alters- und Pflegeheim Länzerthus gelebt wird, konnten die drei Köche nun auch an der SWISS SVG-TROPHY zum wiederholten Male erfolgreich präsentieren. Ihr diesjähriges Menü setzte sich aus drei Gängen zusammen: Die kalte Vorspeise überzeugte mit roten Forellenfilets, verschiedenen

Spargelvariationen und Sauerampferpesto. Die Hauptspeise aus geschmorten Rinderbäggli, sautiertem Rindersteak mit Orangenschau, Mascarpone-Polenta und einer verführerischen Gemüsebeilage zeigte endgültig das hohe Niveau der Speisen. Abgerundet wurde das Gericht mit einem Traum aus Erdbeeren und Schokolade.

Claudio Leasi, Geschäftsführer des Länzerthus, war genau wie die Jury begeistert von der Kreation seines Küchenteams: „Sie haben als Team eindrücklich gezeigt, auf welchem hohem Level sie sich als Köche bewegen und dass es auch möglich ist, für eine grössere Personenanzahl und mit begrenzten Mitteln ein äusserst stilvolles und schmackhaftes Essen zu zaubern. Ich bin sehr stolz auf mein Team - auf ihre Leistung hier genauso wie darauf, mit wie viel Liebe sie jeden Tag für unsere Bewohnerinnen und Bewohner kochen.“

ANHANG: Bildstrecke



Manuel Baumann, Andrea Matter und Thomas Brunner (v. l.) freuen sich über den Erfolg an der SWISS SVG - Trophy. Stefan Bienz