



Online-Ausgabe

St. Galler Tagblatt
9001 St. Gallen
071/ 272 76 66
www.tagblatt.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 416'000
Page Visits: 2'102'804

[Online lesen](#)

Themen-Nr.: 735.002
Abo-Nr.: 1063948

Sie wollen die besten Köche der Welt werden



Das Clienta-Kochteam will an die Koch-WM nach Luxemburg. (pd)

GAUMENFREUDEN · Bei der Clenia Littenheid sind nicht nur therapeutische Massnahmen wichtig, auch dem Kochen und Essen kommen grosse Bedeutung zu. Drei Köche der Privatklinik wollen sich für die Kochweltmeisterschaft in Luxemburg qualifizieren.

30. Januar 2017, 05:36

Ganze 20 Teams schickten sich an, Teilnehmer des Culinary World Cup 2018 zu sein. Unter den sechs Vertretern, die sich für die Schweizer Ausscheidung qualifiziert haben, ist auch eines der Privatklinik Clenia Littenheid. Dort hat man sich auf die Fahne geschrieben, dass die Menus gesund, schmackhaft, abwechslungsreich und preiswert sein müssen. Die Patienten werden sieben Tage in der Woche gepflegt. Eine ausgewogene und schön präsentierte Verpflegung beeinflusst laut den Clenia - Verantwortlichen nicht nur den Heilungsprozess, sondern fördert auch die geistige und psychische Gesundheit.

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, braucht es gute Berufsleute. Sie gehen auf die Bedürfnisse der Patienten, aber auch jene der Mitarbeitenden, die sich oft in den internen Restaurants verpflegen, ein. Nun wollen Silvan Schwendener, Conny Schläpfer und Kurt Kühni Weltmeister werden. Aber der Reihe nach: An der Schweizer Ausscheidung, der Swiss SVG - Trophy, zeigen Kochteams aus der Spital - , Heim - und Gemeinschaftsgastronomie ihr Können. Es mussten Rezepturen für ein Dreigangmenu und dessen Kalkulation eingereicht werden. Der Schweizer Kochverband legte die Wettbewerbskriterien fest. Ein eingespieltes und international erfahrenes Jurorenteam dieses Verbands bewertet dann das praktische Kochen vor Ort.

Anforderungen sind gestiegen



Online-Ausgabe

St. Galler Tagblatt
9001 St. Gallen
071/ 272 76 66
www.tagblatt.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 416'000
Page Visits: 2'102'804

Online lesen

Themen-Nr.: 735.002
Abo-Nr.: 1063948

Das Team der Clenia Littenheid bestand die auf die Branche bezogenen Vorgaben. Für 80 Personen muss gekocht werden, mit einem Budget von zehn Franken pro Person. Vier Stunden werden Kühni, Schwendener und Schläpfer am 24. Februar zur Verfügung stehen, um ihr eingereichtes Menu zu kochen. Nach internationalen Richtlinien bewertet die Wanderjury die Zubereitung, die Hygiene, den Geschmack und die Präsentation der Gerichte. Das Jurorenteam des Schweizer Kochverbands besteht aus erfahrenen Berufsleuten aus der Spital - , Heim - und Gemeinschaftsgastronomie . Wer nach Luxemburg darf, wird am 17. März bekannt gegeben.

Für die Köche aus der Spital - , Heim - und Gemeinschaftsgastronomie gab es bis vor kurzem keinen branchentypischen Wettbewerb. Dank der Swiss SVG - Trophy kann nun der Öffentlichkeit gezeigt werden, was die Teams täglich leisten. Die Anforderungen an das Küchenteam sind in dieser Branche in den vergangenen Jahren gestiegen. So prägen etwa verschiedenste Diätformen das Kochen, und die Abwechslung spielt eine entscheidende Rolle. Denn die Bewohner haben oft keine Möglichkeit, sich anderweitig zu verpflegen. Deshalb ist es laut Clenia existenziell, dass sie auch mit dem Essen zufrieden sind. In der Branche werden täglich mehr als eine Million Menschen verpflegt.

An die WM oder die Olympiade

Zum vierten Mal wurde die alle zwei Jahre stattfindende Swiss SVG-Trophy ausgeschrieben. Das Siegerteam kann abwechslungsweise an der Kocholympiade in Erfurt oder dem Culinary World Cup teilnehmen. (pd/sdu)