



Wil-Uzwil-Flawil

Wiler Zeitung
9501 Wil
071/ 913 28 28
www.wilerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 13'000
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 735.002
Abo-Nr.: 1063948
Seite: 45
Fläche: 40'744 mm²

WM-Ausscheidung: Auf «alles oder nichts» gekocht

Wettstreit Das Küchenteam der Clenia Privatklinik Littenheid will an die Kochweltmeisterschaft in Luxemburg. Gestern bekochte es 80 Gäste – darunter fünf Juroren. Die drei Köche geben sich selber die Note 8 von 10. Ob das für die WM-Qualifikation reicht, ist offen.

Die Aufgabe ist einfach und anspruchsvoll zugleich. Einfach, weil klar vorgegeben ist: In vier Stunden müssen drei Köche ein 3-Gänge-Menü auf die Teller zaubern. Die Zutaten dürfen pro Person nicht mehr als zehn Franken kosten, das Gesamtgewicht hat sich zwischen 450 und 500 Gramm zu bewegen und alles ist frisch zuzubereiten.

Schwierig ist die Aufgabe, weil die Zeit äusserst knapp bemessen ist und jeder Handgriff sitzen muss. Oder um es in den Worten von Clenia-Koch Silvan Schwendener zu formulieren: «Wenn etwas in die Hose geht, dann ist es passiert.» Tat es gestern aber nicht, auch wenn die Maschine für die Bärlauch-Lamm-Würstchen plötzlich streikte. Was um 8.15 Uhr in der betriebseigenen Küche begonnen hatte, fand um 12.15 Uhr mit dem Service der Vorspeise – eine Forellen-Trilogie – einen ersten Höhepunkt. Es folgten ein Hauptgang unter dem Titel «Lämmereien aus tausend und einer Nacht» sowie ein Dessert «Süsse Versuchung im Garten Eden».

Unter den besten sechs Teams des Landes

Knapp 80 Personen hatte die Privatklinik gestern auf ihr Gelände in Littenheid eingeladen, die das



Küchenchef Kurt Kühni siedet Bärlauch-Würstli. Bilder: sdu
Ergebnis kosteten. Gekocht wurde im Rahmen der «Swiss SVG-Trophy». Dabei handelt es sich um einen Wettstreit, an dem sich Teams der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie beteiligen und untereinander messen.

Aus den 20 Bewerbern hatte es das Clenia-Team – neben Schwendener bestehend aus Conny Schläpfer und Teamchef Kurt Kühni – in den Schweizer Final der besten sechs geschafft. Dieser findet dieser Tage statt. Die Bewerber kochen in der jeweils eigenen Küche eine 3-Gänge-Menü. Eine Wanderjury prüft nach internationalen Kriterien

die Zubereitung auf Hygiene, Geschmack und Präsentation, wobei diese unterschiedlich stark gewichtet werden.

Die drei Köche hatten sich für ein anspruchsvolles Menü entschieden und sowohl bei der Vorspeise als auch beim Hauptgang mehr Komponenten als gefordert eingebaut. «Wir kochten auf alles oder nichts», sagte Schwendener. Mit dem hohen Schwierigkeitsgrad hoffen sie auf zusätzliche Punkte. Angesprochen auf die eigene Leistung, geben sie sich auf einer zehnteiligen Skala die Note 8. Ob das gut genug ist für den Schweizer-Meister-Titel, erfahren die Köche am 17. März, wenn in Rothenburg das Geheimnis gelüftet wird.

Falls die Hinterthurgauer obenaus schwingen, sind sie für die alle vier Jahre stattfindende Koch-Weltmeisterschaft qualifiziert. Diese wird nächstes Jahr in Luxemburg ausgetragen. Falls es nicht zum Sieg reicht, wird sich nicht viel ändern. Denn bei der Clenia ist man der Überzeugung, dass ausgewogene und schön hergerichtete Verpflegung den Heilungsprozess fördert.

Simon Dudle
simon.dudle@wilerzeitung.ch

Datum: 25.02.2017

WILER ZEITUNG

AUSGABE FÜR WIL-UZWIL-FLAWIL

Der Volksfreund

Wil-Uzwil-Flawil

Wiler Zeitung

9501 Wil

071/ 913 28 28

www.wilerzeitung.ch

Medienart: Print

Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Auflage: 13'000

Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 735.002

Abo-Nr.: 1063948

Seite: 45

Fläche: 40'744 mm²



Vorspeise: rotes sowie weisses Forellenfilet, dazu Forellentatar mit Spargeln und Orangen.



Hauptgang: Lammschulterbraten, Lammkotelette, Bärlauch-Lamm-Würstchen und Gemüse.



Dessert: Erdbeerweinkuchen, marinierte Erdbeeren, Schokoladenmousse und Nideltäfel.