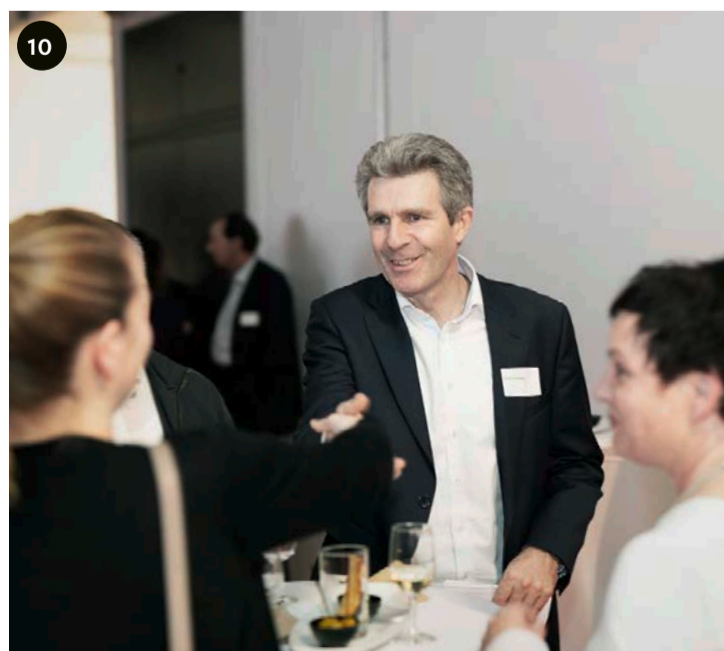
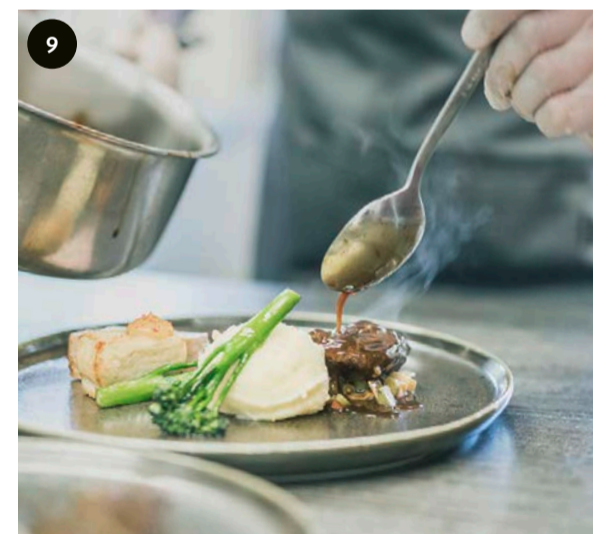


# Armeeköche gewinnen Swiss SVG-Trophy

Tritt ein Armee-Team an einem Kochwettbewerb an, zählt es zu den Favoriten. Diese Rolle nahm die Mannschaft vom Armeekommando-Ausbildungszentrum Thun auch an der diesjährigen Swiss SVG-Trophy ein – und wurde ihr gerecht. Das Team um Sascha Heimann, Marcel Schori und David Lanz gewann mit grossem Punktvorsprung vor dem Hirslanden Culinary Team Bern mit Marco Andres, Miranda Fessler und Tobias Jaberg. Den dritten Platz erkochte sich die Mannschaft vom Alters- und Pflegeheim Birgli, Brienz/BE, mit Margret Thöni, Timo Fuchs und Emma Blöchliger. Den vierten Platz teilten sich das Team Seniorenzentrum «Im Morgen», Weiningen/ZH, die Equipe vom Alterszentrum Mathysweg in Zürich und die Equipe vom GZO Spital in Wetzikon. Die Aufgabe für alle Mannschaften bestand dieses Jahr darin, jeweils für 80 Gäste eine Vorspeise mit hellem Mastgeflügel, einen Hauptgang mit gebratenem und ge-

dünstetem Schlachtfleisch und ein Dessert zum Thema Fasnacht zuzubereiten. Die sechsköpfige Jury besuchte die Teams an verschiedenen Tagen im März in ihren Betrieben und bewertete deren Arbeit in der Küche und den Geschmack der servierten Gerichte. Normalerweise startet das Gewinnerteam der Swiss SVG-Trophy als Nationalteam der Gemeinschaftsverpflegung an der Olympiade der Köche oder an der Koch-WM. Die Armeeköche kündigten an der Siegerehrung bei Pistor in Rothenburg indes an, dass sie nächstes Jahr an der Olympiade der Köche nicht als National Catering Team Switzerland antreten werden und ihren Platz den Zweitrangierten, dem Team Hirslanden Bern, überlassen. Die Schweizer Armeeköche werden gesondert am Community Catering Wettbewerb in Stuttgart als Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) kochen. So hat die Schweiz in diesem Wettbewerb an der Olympiade der Köche 2020 zwei heisse Eisen im Feuer. (RUP)



Medienpartner  
**SWISS**  
SVG TROPHY



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf unserer Facebookseite: [www.facebook.com/hotelgastrounion](https://www.facebook.com/hotelgastrounion)

**1** Margret Thöni, Timo Fuchs und Emma Blöchliger vom drittplatzierten Team aus Brienz.  
**2** Tobias Jaberg, Miranda Fessler und Marco Andres aus Bern holten Rang zwei und starten damit an Olympia.  
**3** An der Siegerehrung bei Pistor konnten die Gäste von jedem Team ein Gericht degustieren.  
**4** Marcel Schori, David Lanz und Sascha Heimann vom siegreichen Armee-Team. Das Video zu ihrem Finaltag gibt's auf der App HG+.  
**5** Jurychef Adi Bader im Gespräch mit Moderator Damian Betschart.  
**6** Siegervorspeise mit Mastgeflügel und Knollensellerie.  
**7** Siegerdessert mit Birnengelee und Joghurtmousse.  
**8** Die 300 Gäste warten gespannt auf das Endergebnis.  
**9** Siegerhauptgang mit Schweinsniestück, Kopfbake und Käseschnitte.  
**10** Pistor-CEO Markus Lötscher lud an der Siegerehrung in Rothenburg zum Apéro. BILDER STEFAN BIENZ

**HG+**  
Film