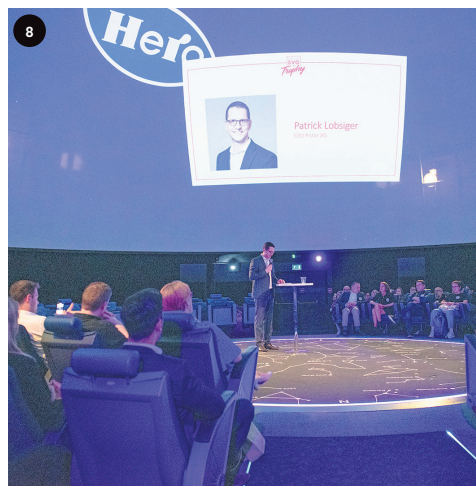


Mit Kreativität und Raffinesse zum Sieg

Die Swiss SVG-Trophy beweist einmal mehr: Die Schweizer Gemeinschaftsgastronomie ist top.

Man staunt nicht schlecht, was das Siegerteam der Swiss SVG-Trophy in dreieinhalb Stunden für nur zehn Franken pro Person kreiert hat: Zur Vorspeise gibt es Spargeln und Linsen als Mousse und Terrine, von Smoothfood-Spezialist Sandro Koch speziell für Patienten mit Schluckproblemen zubereitet. Beim Hauptgang bildet eine Alpstein-Entenbrust das Herzstück, ummantelt von einer Schweizer Pouletbrust mit Farce und Krautstiel. Dazu gibt es eine überbackene Maisschnitte mit Obfelder Bio-Maisgriess, der direkt auf dem Bauernhof nur durch Wind und Kälte getrocknet wird. Beim Dessert trifft die Säure

von Apfel auf die Aromen von Fenchel, abgerundet mit Kräutern und Blumen. «Die Teams haben eindrücklich bewiesen, welche Leistung in einer Branche erbracht wird, die derzeit aufgrund des Fachkräftemangels unter extremem Druck steht», würdigte Pistor-CEO Patrick Lobsiger die Leistung der sechs Finalteams bei der Siegerehrung. Diese sahen sich nach dem Wettbewerb alle als Sieger. «Das war eine geniale Erfahrung für uns» sagte etwa Valérie Serain vom Team der SV-Group in La Tour-de-Peilz/VD. «Wir haben grosse Unterstützung vom ganzen Küchenteam erhalten und unsere Sorgen, aber vor allem unsere Freude, gemeinsam geteilt.» Nathalie Hänni-Stupf vom Siegerteam war nach der Rangverkündigung fast sprachlos: «Damit hätte ich überhaupt nicht gerechnet, ich bin einfach nur enorm glücklich.» ANGELA HÜPPI



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie im Onlineartikel: hotellerie-gastronomie.ch

- 1 Die Siegerehrung fand im Verkehrshaus Luzern statt.
- 2 Die Drittplatzierten: Sara Brunner, Valérie Serain und Primaëlle Schwab von der SV-Group in La Tour-de-Peilz/VD.
- 3 Die Zweitplatzierten: Telma Nunes, Fatmir Spescha und Riana Schmid vom Puntreis Center da sanadad in Disentis/GR.
- 4 Die strahlenden Sieger: das Senevita-Team mit Sandro Koch, Nathalie Hänni-Stupf und Jasmin Ritter.
- 5 Der Gewinner-Hauptgang: Poulet trifft Ente.
- 6 Das Dessert: Apfel trifft Fenchel.
- 7 Die Jury (Sascha Heimann, Lorenz Wegelin, Thomas Brunner und Reinhold Karl) reiste für das Finalkochen durch die ganze Schweiz.
- 8 Feierliche Kulisse für die Siegerehrung: das Planetarium im Verkehrshaus Luzern.

BILDER PATRIK WALKER