

TAGBLATT

KOCH-OLYMPIADE

Zwei Appenzeller Köche in den Spitzenteams: Der Hof Weissbad wird seinem Ruf als Talentschmiede einmal mehr gerecht

An der Koch-Olympiade in Stuttgart schlugen sich die Schweizer Teams erwartungsgemäss gut. Es reichte für drei Podestplätze. Die beiden besten Mannschaften hatten Appenzeller Beteiligung.

Karin Erni

08.02.2024, 16.05 Uhr



Die Schweizer Kochnati ist Vize-Olympiasieger.

Bild: PD

Vom 2. bis 7. Februar massen sich 1200 Teilnehmende aus 55 Nationen an der Koch-Olympiade in Stuttgart. Die Schweiz brillierte einmal mehr: Das Team der Armeeköche holte sich in der Kategorie Community Catering punktgleich mit Finnland den Olympiasieg. Die

Kochnationalmannschaft belegte im Wettbewerb der Nati-Teams den zweiten Rang, nur wenige Punkte hinter Finnland.

Im Gold- und im Silberteam wirkte je ein Koch aus dem Appenzellerland mit. Nicht ganz überraschend sind beide im «Hof Weissbad» beschäftigt. Simone Devittori arbeitet seit zwei Jahren in der bekannten Talentschmiede. Seit Januar 2023 gehört der Tessiner der Koch-Nationalmannschaft an. Sie musste sich gegen 23 Konkurrenten durchsetzen.

Harte Arbeit wurde belohnt

Das Programm am 3. Februar trug den Namen «Restaurant of Nations» und bestand aus einem Dreigängemenü für 110 Personen. Sechs Stunden hatten die Vorbereitungsarbeiten gedauert. Serviert wurde wie im Restaurant: Die einzelnen Gänge wurden vom Servicepersonal bestellt, abgerufen und an den Tisch gebracht. Mit ihrer hervorragenden Leistung sicherten sich die Schweizer die erste Goldmedaille.

Zwei Tage später bereiteten die Teilnehmenden im Rahmen des «Chefs Table» Fingerfood, eine Fischplatte, eine vegane Speise, einen Hauptgang, Dessert und Petits Fours zu. Das Besondere: Die Fische wurden vor den Augen der Gäste tranchiert. «Das war ein sehr interessanter Teil, denn das machen nur noch wenige Betriebe so», sagt Simone Devittori.



Simone Devittori

Bild: PD

Ein Jahr lang hatte der 24-Jährige hart für den Anlass trainiert. Insgesamt 19 Trainingstage hat das Team zusammen verbracht und zusätzlich habe jeder noch für sich in der Freizeit im Betrieb geübt, sagt Devittori. «Ich habe dabei persönlich und beruflich extrem viel gelernt.» Er windet seiner Arbeitgeberin ein Kränzchen: «Ich habe vom Hof Weissbad immer problemlos Freitage erhalten, um an den Trainings und an den Wettbewerben teilnehmen zu können.» Er würde gerne weiterhin der Nationalmannschaft angehören, so der Tessiner. «Diese erste Erfahrung ermöglichte mir, mich zu engagieren, vor allem konnte ich meine körperlichen und geistigen Fähigkeiten testen. Jetzt möchte ich weitermachen und alles noch verbessern.»

Beste Armee-Köche der Welt

Die Schweiz hatte schon mehrfach die beste Armee-Kochmannschaft gestellt. Dieses Mal gewann das Swiss Armed Force Culinary Team erstmals auch in der übergeordneten Kategorie «Community Catering». 22 Mannschaften hatten die Aufgabe, wie im Personalrestaurant zu kochen. Fünf Stunden hatten sie Zeit, ein vegetarisches Mittagsmenü, ein Mini-Dessert und eine Konferenzverpflegung zuzubereiten.



Das Swiss Armed Force Culinary Team erreichte punktgleich mit Finnland den ersten Platz in seiner Kategorie.

Bild: PD

Das Team hatte sich als Vorbereitung auf den Wettbewerb zu fünf Probeläufen in Thun getroffen. Mannschaftsmitglied Jan Schmid bereitet sich derzeit auf die Berufsmatura vor. Er arbeitet aber auf Stundenbasis weiterhin im Hof Weissbad. Ob er nochmals an einem Koch-Wettbewerb teilnehmen wird, lässt er offen. «Man muss schon sehr viel Zeit dafür investieren.»

Teams mit Appenzeller Beteiligung



Schweizer Kochnationalmannschaft:

Zweiter Rang in der Kategorie

Kochnationalmannschaften

Gold: Restaurant of Nations

Gold: Chef's Table

Community Catering Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT):

Olympia-Sieger in der Military Category, Olympia-

Sieger in der Kategorie Community Catering

Gold: Community Catering / Military-Teams

Swiss Culinary Creators:

Gold: Culinary and Pastry Art

Mehr zum Thema

abo+ STABWECHSEL

«Kein Tag war wie der andere»: Für die Gastgeber des Hotels Hof Weissbad geht eine Ära zu Ende – nun suchen sie eine Nachfolge

03.11.2023



HOTELERWEITERUNG

Weitere Bauetappe abgeschlossen: Hotel Hof Weissbad eröffnet neuen Seminarpark

23.05.2023



Für Sie empfohlen

Melden Sie sich an und erhalten Sie hier Ihre individuellen Leseempfehlungen.

Jetzt anmelden >



abo+ **STEUERN**

Die Steuerbelastung sinkt in fast allen Ostschweizer Gemeinden weiter – so viel bezahlen Sie in Ihrer Gemeinde



FEUER

Grossbrand in Wildhaus: Ehemaliges Hotel Acker in Flammen aufgegangen +++ Staatsanwaltschaft eröffnet ein Strafverfahren



ST.GALLER STADT-TICKER

Fasnachtsumzug: Gesperrte Strassen und aufgehobene Parkplätze +++ Trottoir bei Schmatzinsel länger gesperrt als angekündigt +++ Mit 92 km/h durch St.Gallen

Live





abo+ INTERVIEW

**Der Wildhauser Gemeindepräsident
Thomas Diezig zum Grossbrand:
«Niemand wird das Hotel Acker
vermissen»**



abo+ INTERVIEW

**Skistar Marco Odermatt: «Da bleibt sogar
Zeit für zwei Tage Wellness mit meiner
Freundin»**



Copyright © St.Galler Tagblatt. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt ist nicht gestattet.