



# Drei-Länder-Wettkochen: **Diese Lernenden sind der Stolz unseres Kochberufs**

Die International Chef Days (ICD) sind das «WEF» der Gastronomie: Alle zwei Jahre treffen sich Spitzenköche und Vertreter von Zulieferfirmen zu Weiterbildung und Networking im Kongresszentrum Davos. Wieso Lernende aus Graubünden, Bayern und Südtirol die Stars der vierten Austragung sind.

Kochwettbewerbe gibt es wie Sand am Meer. Doch derjenige an den ICD war eine Premiere und hatte erst noch einen praktischen Nutzen: die Teilnehmer kochten für einige hundert ICD-Gastroprofis ein Galadiner. 36 Lernende aus den Berufsschulen Chur, Höchststadt (Deutschland) und Meran (Italien) lieferten sich einen Wettkampf auf Topniveau. Die drei Länder kämpften nicht gegeneinander, sondern es wurden 12 Dreier-Teams aus Schweizern, Deutschen und Südtirolern gebildet.

**Bis auf kleine Wortunterschiede in den Dialekten verstanden sich die Lernenden auf Anhieb.**

In der berühmt-berüchtigten, kleinen und heissen Küche des Berghotels Schatzalp kochten die einen Gruppen Hauptgerichte, bereiteten Appetizer und Kleingebäck zu. Die kalten Gerichte wurden auf



«Die Bedingungen meiner Küche sind speziell», sagt «Schatzalp»-Küchenchef Antonello Piseddu (I.).

der «Schatzalp»-Terrasse mit mobilen Geräten zubereitet. Der Nachwuchs meisterte seine Aufgabe trotz aller Widrigkeiten hervorragend. Am meisten Punkte holten diese Teams. *Warme Küche:* Jasmin Tesler (CH), Stephanie Zwickl (D) und Andreas Weiss (I). *Kalte Küche:* Melanie Zindel (CH), Anna Schmuck (D) und Ulrike Heiss (I). Am Schlussabend, bei dem die Lernenden in der Küche des Hotels Morosani Schweizerhof fürs Galadiner mitarbeiteten, erhielt die Jugend Standing Ovations. Hut ab!

[marc.benedetti@gastroneus.ch](mailto:marc.benedetti@gastroneus.ch)

- Weitere Resultate auf [www.icd-award.com](http://www.icd-award.com)
- Mehr über den ICD auf den folgenden Seiten

# Sir Anton Mosimann: Einziger Schweizer Koch mit Orden der Queen

Die vierten ICD in Davos bieten ihren Teilnehmern einen bunten Strauss an hochkarätigen Fachveranstaltungen, unterhaltsame kulturelle und sportliche Events. Dazu viele Gelegenheiten zum Networking mit Kollegen und Partnern aus der Zulieferindustrie. Den Höhepunkt des viertägigen Anlasses bildet die Verleihung der ICD-Awards. Zwei verdiente Schweizer Küchenchefs sind diesmal besonders geehrt worden.



TV-Star Sven Epiney interviewt Anton Mosimann aus London, der den ICD-Award für sein Lebenswerk erhielt. «Ich gratuliere allen jungen Leuten, die unseren innovativen und kreativen Beruf gewählt haben», sagt der berühmteste Schweizer Koch im Ausland. Rechts im Bild Lucien Mosimann von Award-Sponsor Kadi.

Beide hatten jede Menge Erfolg, beide haben Kinder, die in ihre beruflichen Fussstapfen getreten sind und beiden ist die Förderung des Kochberufs ein zentrales Anliegen.

## Die Rede ist von Anton Mosimann und Georges Knecht.

Während Mosimann in London eine steile Karriere machte und den Verdienstorden «Order of the British

Empire» von der Queen erhielt, kehrte Georges Knecht nach zehn Jahren in der asiatischen Spitzenhotellerie in die Schweiz zurück. Er leitete fast ein Vierteljahrhundert die Küche des Universitätsspitals Insel und engagierte sich für den Berufsstand der Köche. Bis Ende 2009 war er Präsident des Schweizer Kochverbands, neu Präsident der Berufsorganisation Hotel & Gastro Union, die an den ICD präsent war.

Anton Mosimann und Georges Knecht, die befreundet sind, sind an den ICD ausgezeichnet worden und erhielten am Galadiner «Standing Ovations». Gefeiert wurden auch die übrigen ICD-Award-Gewinner Sandro Zinggeler, das Tropenhaus Frutigen sowie die bekannten Firmen Wiberg und Victorinox.

*marc.benedetti@gastroneus.ch*  
Weitere Impressionen in der Fotogalerie auf [www.expresso.ch](http://www.expresso.ch) sowie [www.icd-award.com](http://www.icd-award.com)



Georges Knecht (Mitte) freut sich über die Auszeichnung für seinen langjährigen Einsatz für die Köche.



Der 20-jährige Sandro Zinggeler, Sieger «La Cuisine des Jeunes» 09, holt den ICD-Award New Talent.



Als «innovativer Trendsetter» wird das Tropenhaus Frutigen für die Störzucht im Berner Oberland geehrt.



Der ICD-Award Foodtechnologie geht nach Österreich an den Gewürzspezialisten Wiberg.



Beim Award Non-Food-Technologie sticht die urschweizerische Messerfabrikantin Victorinox alle aus.

## Warum nehmen Sie an den International Chef Days in Davos teil?



**Konrad Spinell**  
Geschäftsführer  
Südtiroler Köche-  
verband, Meran (I)

Für uns liegt Davos geographisch nahe und wir freuen uns immer, die Kollegen aus der Schweiz zu treffen. Die hochkarätige Weiterbildung an den ICD ist einmalig. Wir sind rund 70 Südtiroler hier: Alle Kochfachlehrer aus Südtirol sind anwesend, aber auch viele Lernende und Küchenmeister.



**Xaver Wenniger**  
Küchenchef Klinik  
Schloss Mammern

Ich schätze diese Weiterbildung in den Referaten und Workshops wird in kurzer Zeit fundiertes Wissen vermittelt, das für den Alltag anwendbar ist. Ich finde es gut, dass auch die Nachhaltigkeit ein Thema ist. Man darf nicht nur kurzfristig denken. Wichtig ist auch, was wir in Zukunft auf den Teller bringen.



**Kurt Röösl**  
Küchenchef  
Hotel Waldhaus  
Sils-Maria

Ich finde es gut, dass es diesen Kongress in den Bergen gibt und man einmal nicht ins Unterland muss. Der Kochberuf wird an den ICD gut positioniert und man sieht, wie gross und schlagfertig unsere «Familie» ist. Ich bin zudem Prüfungsexperte und treffe mich mit den Kollegen aus Graubünden.



Der Langlauf-Olympiasieger Dario Cologna gratuliert Ruth Jost, Bruttogewinnerin des ICD-Golfturniers.



Die gutgelaunte Spitze des Schweizer Kochverbands beim Apéro vor dem Berghotel Schatzalp: Geschäftsführer Norbert Schmidiger und Präsident Peter Walliser mit Georges Knecht, Präsident der Hotel & Gastro Union.



Getroffen: Torsten Götz, «Victoria Jungfrau», Interlaken, und Roland Schmid, «Aebtestube», Bad Ragaz.



René Widmer vermittelt in seinem Workshop molekulare Ideen wie zum Beispiel Veilchenzuckerwatte.



Begeisterte die Köche: Rolf Mürner greift in seinem Pâtisserie-Workshop in die Trickkiste und verblüfft: er aromatisiert einen Lolli mit einem Pfefferminzspray vom Zahnarzt. Daniela Manser assistierte ihm an den ICD.



Musikalisch untermalte Lesung von Andrea Schmolli (I.) aus ihrem Hörbuch über die Gastrosophie.



Emil Bolli, der Koch der Schweizer Fussballnationalmannschaft, und seine Frau Yolanda an den ICD.



An den ICD werden die kantonsbesten Lernenden geehrt, darunter Yvonne Bless, Hotel Post, Biberbrugg, Marisa Landolt, Altersheim Letz, Näfels, Claudia Keller, Hotel Linde, Einsiedeln, und Marianne Kress, «Sonne», Elm.



Topköche und -wirte aus der Schweiz, Südtirol und Deutschland tragen an den ICD ein Fussballturnier aus, das die deutschen «Gastrokicker» gewonnen haben. Foto: ein Teil des Schweizer Teams nach dem Match am Diner.