

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: 31
Fläche: 41'694 mm²

Sie wollen die besten Köche der Welt werden

Gaumenfreuden Bei der Clenia Littenheid sind nicht nur therapeutische Massnahmen wichtig, auch dem Kochen und Essen kommen grosse Bedeutung zu. Drei Köche der Privatklinik wollen sich für die Kochweltmeisterschaft in Luxemburg qualifizieren.



Das Clenia-Kochteam will an die Koch-WM nach Luxemburg: Silvan Schwendener, Conny Schläpfer und Teamchef Kurt Kühni. Bild: PD

Ganze 20 Teams schickten sich an, Teilnehmer des Culinary World Cup 2018 zu sein. Unter den sechs Vertretern, die sich für die Schweizer Ausscheidung qualifiziert haben, ist auch eines der Privatklinik Clenia Littenheid. Dort hat man sich auf die Fahne geschrieben, dass die Menus gesund, schmackhaft, abwechslungsreich und preiswert sein müssen. Die Patienten werden sieben Tage in der Woche gepflegt. Eine ausgewogene und schön präsentierte Verpflegung beeinflusst laut den Clenia-Verantwortlichen nicht nur den Heilungsprozess, sondern fördert auch die geistige und psychische Gesundheit.

Um diesem Anspruch gerecht

zu werden, braucht es gute Berufsleute. Sie gehen auf die Bedürfnisse der Patienten, aber auch jene der Mitarbeitenden, die sich oft in den internen Restaurants verpflegen, ein. Nun wollen Silvan Schwendener, Conny Schläpfer und Kurt Kühni Weltmeister werden. Aber der Reihe nach: An der Schweizer Ausscheidung, der Swiss SVG-Trophy, zeigen Kochteams aus der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie ihr Können. Es mussten Rezepturen für ein Dreigangmenü und dessen Kalkulation eingereicht werden. Der Schweizer Kochverband legte die Wettbewerbskriterien fest. Ein eingespieltes und international

erfahrenes Jurorenteam dieses Verbands bewertet dann das praktische Kochen vor Ort.

Anforderungen sind gestiegen

Das Team der Clenia Littenheid bestand die auf die Branche bezogenen Vorgaben. Für 80 Personen muss gekocht werden, mit einem Budget von zehn Franken pro Person. Vier Stunden werden Kühni, Schwendener und Schläpfer am 24. Februar zur Verfügung stehen, um ihr eingereichtes Menü zu kochen. Nach internationalen Richtlinien bewertet die Wanderjury die Zubereitung, die Hygiene, den Geschmack und die Präsentation der Gerichte. Das Jurorenteam des Schweizer Koch-

Datum: 30.01.2017

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: 31
Fläche: 41'694 mm²

verbands besteht aus erfahrenen Berufsleuten aus der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie. Wer nach Luxemburg darf, wird am 17. März bekannt gegeben.

Für die Köche aus der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie gab es bis vor kurzem keinen branchentypischen Wettbewerb. Dank der Swiss SVG-Trophy kann nun der Öffentlichkeit gezeigt werden, was die

Teams täglich leisten. Die Anforderungen an das Küchenteam sind in dieser Branche in den vergangenen Jahren gestiegen. So prägen etwa verschiedenste Diätformen das Kochen, und die Abwechslung spielt eine entscheidende Rolle. Denn die Bewohner haben oft keine Möglichkeit, sich anderweitig zu verpflegen. Deshalb ist es laut Clenia existenziell, dass sie auch mit dem Essen zufrieden sind. In der Branche

werden täglich mehr als eine Million Menschen verpflegt.

An die WM oder die Olympiade

Zum vierten Mal wurde die alle zwei Jahre stattfindende Swiss SVG-Trophy ausgeschrieben. Das Siegerteam kann abwechslungsweise an der Kocholympiade in Erfurt oder dem Culinary World Cup teilnehmen. (pd/sdu)