

# Wettkampf der Kochprofis: **Einer ist Sieger, doch Gewinner sind alle**

**Der Swiss Culinary Cup (SCC) des Schweizer Kochverbands ist einer der prestigeträchtigsten Kochwettbewerbe in der Schweiz. Hier beurteilen Profis Profis. Hart aber fair. Wer mit einem aussergewöhnlichen**

Ein interessanter Mix: drei Köche aus Schweizer Toprestaurants und -hotels und drei Kollegen aus der Gemeinschaftsgastronomie; der jüngste 21 und der älteste 46 Jahre alt. Alle mit einem Ziel: die «Kür» des harten, aber schönen Kochberufs zeigen und beweisen, wozu die Kochprofis fähig sind.

Heraus kamen schmackhafte Kreationen mit klingenden Namen wie Pavé von konfiertem Bodenseesaibling, wilde Komposition von Reh und Moorhuhn, Felchenfilet aus dem Zichorienrauch mit Löwenzahnschaum, Springbockspiesschen an Tamarindenschaum, Thai-Gelee mit Zucchini oder eine

Degustation von Zitrusfrüchten in verschiedenen Temperaturen und Strukturen. Zwei Jurys bewerteten die Arbeitsweise der Finalisten und die zubereiteten Gerichte.

**Am Ende des fünfstündigen Kochwettkampfs stand fest:**

Sieg für Ralph Schelling, vor Raphael Nino Wyss und Simon Adam. Was der Sieger und die Juroren zum Ausgang des Wettbewerbs sagen und wer alles an der Siegerehrung war, lesen Sie auf Seite 18/19.

*marc.benedetti@gastroneus.ch und joerg.ruppelt@gastroneus.ch*  
Siehe auch Fotogalerie auf [www.expresso.ch](http://www.expresso.ch)

**Dreigänger – gefragt waren Süsswasserfisch und Wild – den Einzug ins Finale geschafft hat, kann deshalb stolz sein. Die Feuerprobe ist aber jeweils das Finale. Das war auch an der 13. Austragung nicht anders.**



«Tempo, Teufel» in der Schulküche von Weggis, wo die sechs Finalisten unter den Augen von erfahrenen Profis ihre Gerichte zubereiten. Vorne **Reto Heiniger**, einer der Finalisten aus der Gemeinschaftsgastronomie.

## Ralph Schelling, «Kunststuben» in Küsnacht ZH

Ralph Schelling (22) ist nervös am Wettkampf. Dennoch pfeift er fröhlich, als er die Bohnen aus dem Combisteamer holt. «Ohne Freude geht es nicht», sagt der ehrgeizige junge St. Galler. Zurzeit absolviert er ein Praktikum im Gourmetrestaurant Akelare in Sao Sebastiao (Spanien). Zeit zum Üben hatte er deshalb nur wenig. Am SCC gibt Ralph Schelling aber am Herd alles und holt mit seiner Topleistung den Sieg (Interview auf Seite 18).



**Ralph Schelling holt mit 22 Jahren den Swiss Culinary Cup 2009.**



**Terrine von norwegischem Hummer in Thai-Gelee mit Zucchini, Felchentatar, marinierte Bohnen und Krustentier vinaigrette.**

## Raphael Nino Wyss, Universitätsspital Insel in Bern

Der Swiss Culinary Cup war der erste Wettbewerb für den 23-jährigen Diätkoch, der aus einer Berner Kochfamilie kommt – Vater und Bruder stehen ebenfalls am Herd. «Diese Art von Kochen ist natürlich extrem anders als mein Alltag», sagt er, «das ist quasi mein Hobby.» Im Betrieb erhielt er die nötige Unterstützung. Das Ziel von Wyss war ein Platz unter den Top 3. Dieses Ziel hat er erreicht: zweiter Platz für den Spitalkoch.



**Raphael Nino Wyss hat den Spitalköchen Ehre gemacht mit Platz 2.**



**Stangenselleriesalat; Saiblingterrine mit Herbsttrompeten, Pistazien und Kidney-Bohnen sowie kaltes, leicht geliertes Hummersüppchen.**

## Simon Adam, Restaurant Schloss Wülflingen, Winterthur

Simon Adam (21) gewann 2007 zwei Wettbewerbe: «La Cuisine des Jeunes» sowie den Hug-Dessertwettbewerb. Am Swiss Culinary Cup setzte der ehrgeizige junge Koch vor allem beim Anrichten neue Massstäbe (Foto). Bis vor kurzem arbeitete er im «Palace» in Gstaad. Jetzt hat er als Sous-chef im wiedereröffneten «Schloss Wülflingen» einen Leistungsausweis vorzuweisen: dritter Platz am Swiss Culinary Cup 2009.



**Auf dem dritten Platz und ein wenig enttäuscht: Simon Adam.**



**Felchenfilet aus dem Zichorienrauch mit Löwenzahnweinschaum; leicht karamellisierte Gemüsesalat, Scampo mit Filostroh und Vinaigrette.**

## Denis Schierer, Küchenchef im Schloss Herdern

Denis Schierer hat sich dieses Jahr einen langjährigen Traum erfüllt: «Ich wollte schon als Kind an der Olympiade der Köche teilnehmen.» Vor einem Monat holte der 46-jährige Küchenchef des Heims Schloss Herdern als Einzelaussteller in Erfurt eine Silbermedaille (und vorher Gold an der ZAGG). Als SCC-Finalist ist er auf dem vierten Platz. «Eine schöne Bestätigung im Alltag, dass man mithalten kann», sagt der Küchenchef.



**Denis Schierer kocht normal für bis zu 1000 Gäste. Er erreichte Platz 4.**



**Pavé von konfiertem Bodenseesaibling; in Sous-vide gegarte Kaisergranate; Kalamataschaum; Frühlingsgemüse mit Dill-Vinaigrette.**

## Reto Heiniger, Solothurner Kantonsspital AG, Olten

Reto Heiniger (35) ist nach eigenen Worten «ein ganz normaler Koch». Er kocht im Alltag nicht à la carte, sondern für maximal 600 Personen. «Der Swiss Culinary Cup ist eine tolle Abwechslung für mich», sagt er. Sein Chef Thomas Brunner, Sieger des SCC 2006, half ihm bei der Vorbereitung. Der Finalist präsentierte raffinierte Gerichte. Zum Beispiel afrikanischen Springbock mit Couscous und orientalischen Gewürzen.



**Reto Heiniger kocht sich am SCC ebenfalls auf Platz 4 (ex aequo).**



**Mille-Feuille mit geräuchertem Stör, mariniertem Lachs und Briketeig auf mediterranem Gemüsesalat, grilliertem Bärenkrebs, Basilikumschaum.**

## Kostas Nikolopoulos, Restaurant Haute in Zürich

Kostas Nikolopoulos ist Chef de partie im Memberclub-Restaurant Haute im Zürcher Bankenviertel. Der Grieche hat sich schon 2007 für den SCC beworben. Damals klappte es nicht. Jetzt ist er aber im Finale und legt sich voll ins Zeug. «Ich habe viel trainiert, aber nicht genug», sagt er selbstkritisch über seine Vorbereitungen. Beim Schicken kommt der 28-Jährige in Verzug. Aber die Erfahrung findet er wertvoll für seinen Berufsalltag.



**Kostas Nikolopoulos kam beim zweiten Anlauf ins Finale: 4. Platz.**



**Kalte Kürbisravioli, gefüllt mit Frischkäse-Scampi-Parfait und leicht geräuchertem Aal an Kräuter-Sesamkruste, Meerrettichemulsion.**

# Ralph Schelling: «Geschmack ist wichtiger als Tamtam»

Ralph Schelling ist aus Spanien in die Schweiz geflogen, hat zweimal seinen Dreigänger geübt und zeigte in Weggis eine schnörkellose Topleistung. Der 22-jährige Koch von Horst Petermann (siehe auch Kasten

Seite 19) absolviert momentan in der spanischen Spitzengastronomie ein Praktikum. 2007 errang er den zweiten Platz bei «La Cuisine des Jeunes». Jetzt gewinnt er als Frischling in der Spitzenliga.

**eXpresso** *Ralph Schelling, ich gratuliere Ihnen. Hätten Sie sich das heute Morgen träumen lassen? Träumen schon ...*

**eXpresso** *Was war Ihre Motivation für den Swiss Culinary Cup? Einfach Freude am Kochen. Solange man mit Liebe kocht, kann man das machen. Sonst betreibt man diesen Aufwand erst gar nicht.*

**eXpresso** *Hatten Sie einen Vorteil, weil Sie als Koch der «Kunststube» in Küsnacht in einem der besten Restaurants der Schweiz arbeiten? Ja und nein. Ich erhielt natürlich viele Ideen und Inspirationen und der Betrieb unterstützte mich. Aber in einem solchen Toprestaurant arbeitet man sehr viel und hat wenig Zeit, um sich vorzubereiten. Deshalb nehmen wohl viele Köche aus Spitälern und Heimen teil.*

**eXpresso** *Pflegen Sie bereits einen persönlichen Kochstil?*

Viele machen an Wettbewerben ein grosses Tamtam und kochen molekular. Natürlich will ich schön kochen und anrichten. Aber mich interessiert primär der Geschmack meiner Gerichte.



«Am Anfang war ich etwas nervös, doch das hat sich mit der Zeit gelegt», sagt Ralph Schelling, der Sieger des Swiss Culinary Cups. Der St. Galler reiste am Morgen nach dem Wettkampftag nach Spanien zur Arbeit zurück.

**eXpresso** *Sie kritisieren die Molekularküche, machen aber bald selbst ein Praktikum im «elBulli» in Spanien. Wie geht das auf?*

Was ich bisher über Molekularküche gelernt habe, war leider un-

brauchbar. Ferran Adrià ist aber der Beste. Ich freue mich sehr, das Original kennen zu lernen.

**eXpresso** *Was wollen Sie in der Zukunft noch alles erreichen?*

Ich möchte neben einer interessanten Arbeit in einem Kochkunstteam mitmachen, wenn man mich irgendwo will. Das würde mich sehr reizen.

*marc.benedetti@gastroneus.ch*



**Jury Küche**  
Bruno Keist  
Kundenrestaurant  
UBStairs in Zürich

Die nervliche Belastung ist für jeden Wettbewerbsfinalisten riesig. Sieger Ralph Schelling hatte am Anfang Mühe, drehte aber später auf. Insgesamt fand ich das diesjährige Niveau gut. Problematisch aus meiner Sicht: Für die Garnituren werden zu viele Handgriffe eingeplant. Das kostet Zeit.



**Jury Küche**  
Marco Mehr  
Restaurant  
Le Mirage in Stans

Ich finde es als Mitglied der Jugendnati interessant, jetzt mal als Juror auf der anderen Seite zu stehen. Ich habe mir Mühe gegeben, faire Noten zu geben. Ich habe schöne Gerichte und interessante Kombinationen gesehen. Die Erstplatzierten waren gut organisiert beim Kochen und Schicken.



**Jury Degustation**  
Roland Schmid  
Restaurant «Äbte-  
stube» in Bad Ragaz

Die Gerichte waren interessant und auf hohem Niveau. Manche modern und manche eher klassisch. Klar ist aber: Weniger ist mehr. 15 bis 20 Komponenten mit verschiedensten Geschmacksrichtungen sind zu viel auf einem Teller. Zehn mags leiden und diese müssen miteinander harmonieren.



**Jury Degustation**  
Ivo Adam  
Ristorante  
Seven in Ascona

Der Sieger war klar. Er hat mit wenig Schnickschnack gearbeitet. Unter den insgesamt 24 Gerichten habe ich ein bis zwei Highlights entdeckt. Es gab aber viele Fehler, die man mit mehr Training hätte vermeiden können. Manche Gerichte waren fad, weil zu wenig gut abgeschmeckt.

## Und was sagt der Chef?



Horst Petermann ist stolz auf den Erfolg seines jungen Kochs Ralph Schelling. «Das hat mich riesig gefreut und ich glaube, dass er den Sieg verdient hat», sagt der Spitzenkoch mit 19 GaultMillau-Punkten und zwei Michelin-Sternen. «Er arbeitet präzise und richtet sehr elegant an. Von diesem Jungen wird man noch hören!» Petermann hat früher selber an vielen Wettbewerben im In- und Ausland Medaillen geholt.



Swiss Sound am Swiss Culinary Cup. Die Alphornvereinigung Pilatus aus Kriens gab den Ton an.



«Wer wird der neue Champion?» Die Frage nach dem Gewinner des Swiss Culinary Cups 2009 wurde während des Apéros in der Hotelfachschule Luzern unter den 150 Gästen heiss diskutiert.



Daniel Inauen (Hotel & Gastro formation) und Ex-Nati-Mitglied Adrian Bader (VEBO Oensingen).



Kochkunstexperten: Ivo Adam, Georges Knecht (Präsident des Schweizer Kochverbands).



Alex Ulrich (Präsident der «Copains des Alpes») und René Widmer von Prorest-Gastronomietechnik.



Bruno Poma (Präsident Hotel & Gastro Union) mit Edoardo Casasopra (Compass Group, Lugano).



Die Finalgerichte diskutiert: Michel Eschmann und Heinz Brassel vom Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon.



Finalist Kostas Nikolopoulos vom Restaurant Haute in Zürich im Kreise seiner Familie und Freunde.



Reisten extra vom Schloss Herdern aus dem Kanton Thurgau an und feierten mit «ihrem» Finalteilnehmer Denis Schierer: Mathias Schierer, Arthur Scussel, Jakob Knechtle und Melanie Schierer.



Beat Schmidli (ZAGG, Luzern) lacht mit Roland Rüfli (Salvis AG) und dessen Gattin Margrith.



Max Gsell (OK-Präsident des St. Galler Genusstags) und Pascal Scheeck von der Bragard SA.



Beste Laune: Thomas Brunner, Gewinner des Swiss Culinary Cups 2006, und Partnerin Anna Kuhn.



Drückten dem Finalisten Reto Heiniger die Daumen: Severine Junghänel und Peter Hohl.