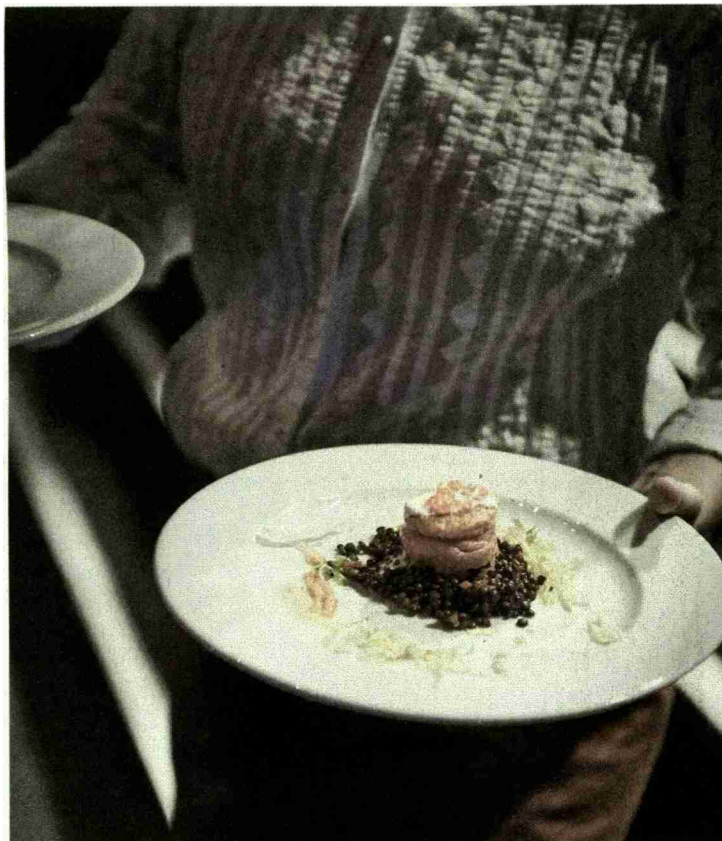




«Maison Manesse» verteidigt am Kitchen Battle Zürich den Titel



Die kulinarischen Kreationen durften sich sehen lassen.

ZVG

Das Team des jungen
Sternelokals am
Manesseplatz ist das erste,
das seinen Titel in der
Limmatstadt verteidigt.

Vom 2. bis 6. November wurde in der Aktionshalle in der Roten Fabrik am Zürichsee zum achten Mal um die Wette gekocht. Cuisine sans frontières hatte zum Kitchen Battle geladen, um Geld für ihre

Projekte zu sammeln. Neben dem Siegerteam aus dem «Maison Manesse» haben die Equipe der Gartenbeiz zum Gaul, das Team von «The Artisan» – alle aus Zürich – und der Finalist Hotel Piz Linard aus Lavin die Messer gewetzt. Den ersten Metzgete-Battle am Mittwoch entschied das Team aus dem Zürcher «Hardhof» für sich, gefordert wurde es von den Köchen aus dem Restaurant Wilden Mann, ebenfalls aus Zürich.

Den krönenden Abschluss bildete die Benefizgala am Sonntag:

Fünf «Rising Stars» aus der Schweizer Kochszene forderten fünf renommierte Köche heraus. In einem Kopf-an-Kopf-Rennen haben die jungen Köche dann den Sieg nach Hause getragen. Am Sonntag am Herd standen im Team der Marmite Youngsters: Marco Böhler (Restaurant Stucki, Basel), Michael Dober (Fritz Lambda, Winterthur), Guy Estoppey (Swiss Re K2, Zürich), Pascal Steffen (Restaurant Focus, Vitznau) und Dave Wälti (Restaurant Eisblume, Worb).

Auf Seiten der All-Stars wetzten Jacky Donatz (Restaurant Sonnenberg, Zürich), Wolfgang Kuchler (Taverne zum Schäfli, Wigoltingen), Reto Mathis (Mathis Food Affairs, St. Moritz), Stefan Meier (Gasthaus Rathauskeller, Zürich) und Heinz Witschi (Witschi's Restaurant & Bar, Unterenstringen) die Messer.

Den Teams wurde jeweils morgens um 10 Uhr ein Warenkorb präsentiert, aus dessen Zutaten sie bis abends um 19 Uhr ein Vier-Gang-Menü kreieren mussten.

Kabis-Sorbet und Schoggi-Blut-Kuchen

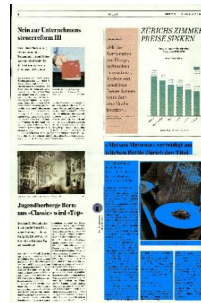
Zu den diesjährigen kulinarischen Überraschungen gehörten Kabis-Sorbet, Pumpernickel Crumble oder Schoggi-Blut-Kuchen.

Diese einmaligen Kreationen sorgten für angeregte Diskussionen im Publikum – aber auch bei den Jurymitgliedern. Zur eloquenten Jury, die dieses Jahr auf der Bühne stand, gehörten unter anderem der Gastronom und

Datum: 23.11.2016

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886



Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'314
Erscheinungsweise: 36x jährlich

Themen-Nr.: 581,010
Abo-Nr.: 3003699
Seite: 4
Fläche: 35'324 mm²

Rechtsanwalt Marc Blickenstorfer, Silvia Binggeli, Chefredaktorin der «Annabelle» und die Nose-to-Tail-Expertin Nicole Hasler, welche die Köche in eine angeregte Fleischdiskussion verwickelte. Zusammen mit dem Publikum hat die Jury so jeden Abend entschieden, wer als Sieger von der Kochbühne am Zürichsee trat. (SSI)