



Lokalinfo AG  
8048 Zürich  
044/ 913 53 33  
www.lokalinfo.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 15'900  
Erscheinungsweise: 50x jährlich

Themen-Nr.: 581.010  
Abo-Nr.: 1096990  
Seite: 5  
Fläche: 57'461 mm<sup>2</sup>

## Mit Kochlöffeln und gewetzten Messern ins Küchenduell



Das Team von Maison Manesse (L.) stellte die Gegner des Park Hyatt Restaurants parkhuus mit seinen Kreationen in den Schatten. *Fotos: Nadine Siegle*

**Nadine Siegle**

*Am Kitchen Battle von Cuisine sans frontières stiegen letzte Woche sechs Zürcher Restaurants für einen guten Zweck in den Ring.*

Die Kitchen-Battle-Tour von Cuisine sans frontières ist eröffnet. Den Startschuss gab letzte Woche das siebte Zürcher Kitchen Battle in der Roten Fabrik. Von Mittwoch bis Samstag Abend kochten sechs Teams unter den strengen Augen des Publikums und der prominenten Jurorinnen und Juroren um die Wette. In der Jury sasssen Persönlichkeiten wie SRF-Direktor Ruedi Matter, Politiker Josef Estermann, Journalist und Filmemacher Paul Riniker und viele mehr.

**Hart umkämpftes Grande Finale**

Im ersten Duell, dem Special Vegi Battle, kämpften dieses Jahr zum ersten Mal zwei reguläre Restaurants, also keine spezifisch vegetari-

schen Kochteams, um den Vegi-Sieg. Die Markthalle traf auf den Nachtjäger. Das Resultat war knapp, doch am Schluss hat das Team des Nachtjägers aus dem Kreis4 mit seinen Kochkünsten überzeugt.

Nach dem vegetarischen Duell standen zwei Halbfinale auf dem Programm. Am Donnerstag trat die Titelverteidigerin, die Wirtschaft im Franz, gegen die Blaue Ente an. Noch nie hat es ein Kochteam geschafft, den Titel zu verteidigen. Der Druck war gross. Doch mit einer ausserordentlichen Leistung und einem entsprechend deutlichen Sieg gelang es dem Wiediker Team von der Wirtschaft im Franz, sich nochmals für das Grande Finale zu qualifizieren. Um den zweiten Finalplatz kämpften am Freitag das Maison Manesse und das Park Hyatt Restaurant parkhuus. Jury und Gäste schwärmten zwar vom Ravioli im Hauptgang des parkhuus-Teams, in der Endwertung erreichte es aber doch nicht für den

Sieg. Das Maison Manesse beförderte sich mit seinen Vorspeise- und Dessertkreationen in das Grande Finale.

In der alles entscheidenden Direktbegegnung zwischen der Vorjahressiegerin Wirtschaft im Franz und der Mannschaft von Maison Manesse gelang es Letzterer nur 24 Stunden später nochmals, die Gäste und die Jury zu überzeugen. Erneut ist die Titelverteidigung gescheitert. Der Pokal ging an den Australier Fabian Spiquel und sein Team von Maison Manesse. Auf die Wirtschaft im Franz wartet als Trostpreis eine verantwortungsvolle Aufgabe. Das Verliererteam ist traditionsgemäss dafür zuständig, im kommenden Jahr den «Warenkorb» für die Duelle vorzubereiten. Sie suchen die Lebensmittel aus, die sie den Teams im Kitchen Battle 2016 für ihre Menüs zur Verfügung stellen werden. Die teilnehmenden Kochmannschaften erfahren erst am Tag ihres Auftritts, woraus sie am Abend ihre

Datum: 15.10.2015



Lokalinfo AG  
8048 Zürich  
044/ 913 53 33  
www.lokalinfo.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 15'900  
Erscheinungsweise: 50x jährlich

Themen-Nr.: 581,010  
Abo-Nr.: 1096990  
Seite: 5  
Fläche: 57'461 mm<sup>2</sup>

Kreationen zaubern dürfen.

### Mit der «Beiz» Frieden fördern

Dieses Jahr feiert Cuisine sans frontières ihr zehnjähriges Bestehen. An der Benefizveranstaltung gab der Gründer David Höner einen Rückblick über die Tätigkeit des gemeinnützigen Vereins und präsentierte das neueste Projekt Rio Napo in Ecuador. Höner gründete das Hilfswerk 2005 in Zürich mit der Idee, «die Beiz dorthin zu bringen, wo es keine gibt». Cuisine sans frontières braucht das Restaurant als friedens- und kommunikationsförderndes Element in Krisengebieten. Der Verein

setzt sich zudem dafür ein, jungen Menschen in diesen Regionen eine Grundausbildung in der Gastronomie und damit bessere Chancen auf dem Arbeitsmarkt zu ermöglichen.

Seine Projekte führten den Verein in den letzten zehn Jahren in die verschiedensten Länder und Gegenden. Nach einem ersten Projekt in Tschernobyl folgten unter anderem Einsätze in Kolumbien, Ecuador und Kenia. Im neuesten Projekt Rio Napo in Ecuador baut Cuisine sans frontières im oberen Amazonasgebiet eine Flussküche und eine Gastronomie-schule auf. Die Flussküche soll in lokalen Konflikten vermittelnd zwi-

sehen den verschiedenen Bevölkerungsgruppen auftreten.

Das Kitchen Battle ist als Benefizveranstaltung die wichtigste Einkommensquelle von Cuisine sans frontières. Rund 80 Prozent des Vereinsbudgets stammen aus dem Erlös der Kitchen-Battle-Tour. In Zürich kamen dieses Jahr rund 75 000 Franken zusammen. Diese Duellsaison führt Cuisine sans frontières weiter nach Bern, Basel und Luzern.

Weitere Informationen: Cuisine sans frontières, Birmensdorferstrasse 109, 8003 Zürich, [www.cuisinesansfrontieres.ch](http://www.cuisinesansfrontieres.ch).