



SEP 30, 2015

Oktober 2015: Kultanlass Kitchen Battle on Tour

Esther Kern / Agenda, Alle, Magazin / 0 Comments



Nicht nur, weil ich in der Jury sitze, finde ich den Kitchen Battle super. Warum, erkläre ich unten. Wer dabei sein will, muss sich auf jeden Fall spüren: Luzern ist bereits ausverkauft, für Zürich, Bern, Basel hat es noch wenige Plätze frei.

Der Kitchen Battle ist ein Phänomen. Man wird bestens unterhalten. Man isst gut bis sehr gut. Und tut dabei Gutes. Der Erlös geht nämlich komplett in die Kasse von Cuisine sans frontières. Aber der Reihe nach.

Was ist der Kitchen Battle?

Auf der Bühne stehen pro Abend die Küchenteams zweier Restaurants. Sie kochen aus einem Warenkorb je drei Gänge. Diese werden einer Jury – Foodexperten, Starköche, Gastrokritiker – serviert. Und: auch dem Publikum. Jury und Publikum bewerten das Essen. Donnerstag und Freitag ist jeweils Halbfinal mit zwei Teams. Die zwei Siegerteams treten dann am Samstag im Final an. In Zürich gibts am Mittwoch zudem noch einen Vegi-Battle. Dieses Jahr kochen dort erstmals klassische Restaurants, nämlich Markthalle vs. Nachtjäger.



Siegerteam Kitchen Battle Zürich 2014: Wirtschaft im Franz. Foto: Fabian Haefeli

Warum ist das so gut?

Im Publikum sitzen viele interessante und interessierte Leute an langen Tafeln. Gesprächsstoff

LETZTE BEITRÄGE

Oktober 2015: Kultanlass Kitchen Battle on Tour

6. bis 10. Oktober: Murmeli essen – und den neuen Küchenchef vom Quai 61 kennenlernen

Salatsauce, knackige Kerne, schnelle Bouillon: Kitchenhacks mit Sojasauce

Feigen mit Ziegenkäse und Rosenhonig

9. bis 12. Oktober 2015: Gourmetmesse im Kongresshaus

Gemüse+k



NEWSLETTER

Frisch versorgt mit unseren Rezepten und Infos: Hier kannst Du unseren [Newsletter abonnieren](#).

WASKOCHEN.CH WIRD UNTERSTÜTZT VON:



muss man nicht wirklich suchen, er ergibt sich einfach. Dazu das gute Essen und guten Wein. Und: Auch in der Jury herrscht gute Stimmung. Denn: Obschon hier ein Wettkampf ausgetragen wird, wissen alle irgendwie, dass auch der Verlierer ein Sieger ist. Schliesslich geht es darum, Cuisine sans frontières die Kassen zu füllen. Und das gelingt offenbar, spielt doch der Kitchen Battle den grössten Teil des Vereinbudgets ein. Natürlich Dank vieler ehrenamtlicher Helfer, weil die Köche alle gratis auf die Bühne stehen und Dank Sponsoren.



Unten die Gäste, oben die beiden Küchenteams. Foto: Csf

Und: Wohin geht das Geld?

Das Hilfwerk Cuisine sans frontières (Csf) wurde vor zehn Jahren in Zürich gegründet. Es hat sich zum Ziel gesetzt, Gastgeber der Hoffnung zu sein. Was das heisst? Csf hat etwa in [Georgien eine Gastronomie-Schule](#) aufgebaut, wo Kinder aus Flüchtlingsfamilien ausgebildet werden. In [Kenia](#) wurde ein interkulturelles Zentrum eingerichtet an der Grenze vom Land zweier Stämme, die sich immer wieder bekämpfen. Auch in der Schweiz hat Csf ein Projekt: In der [Asylunterkunft Zentrum Juch](#) organisiert der Verein Kochkurse und -anlässe für Kinder und Erwachsene.



Das Restaurant Calabash von Cuisines sans frontières in Kenia. Foto: Csf

Wann gibts noch Karten?

Obschon erstmals in [Luzern](#) ausgetragen, sind dort alle Karten schon weg (wir gratulieren). In [Zürich](#) hats nur am Mittwoch, 7. Oktober, noch Platz: Am Vegi-Battle kocht die Markthalle vs.

REZEPT ODER BEITRAG SUCHEN

INHALTSVERZEICHNIS

» Aktion Leaf to Root (12)

» Alle (790)

☐ Magazin (198)

» Deko (5)

» Küchengadgets (1)

» Küchentrick77 (114)

» Produzenten (3)

» Trinken (3)

» Unterwegs (11)

☐ News (51)

» Agenda (21)

☐ Rezepte (671)

Gemüse+k



INHALTE NACH SCHLAGWÖRTERN GEORDNET

- [Pancakes](#) [Paris](#) [Peperoni](#) [Pesto](#) [Picknickplatz](#) [Piemont](#)
- [Pro Specie Rara](#) [Quitten](#) [Ravioli](#) [Restaurant](#) [Salat](#)
- [Salatsauce](#) [Salzlake](#) [Samichlaus](#) [Sauce sauer](#) [Schabzigerklee](#)
- [Schachtel](#) [Schokolade](#) [Servietten](#) [Silvester](#) [Sirup](#) [Soisson-](#)
- [Bohnen](#) [Sommer](#) [Suppen](#) [Tania Grandits](#) [Tofu](#)
- [Tomate](#) [Toscana](#) [Trinken](#) [Trocknen](#) [Trüffel](#) [Albatrüffel](#)
- [Valentins-Tag](#) [Vanille](#) [Vanilleschote](#) [Vanillezucker](#) [Vegan](#) [Verjus](#)

Nachtjäger.

In ~~Bern~~ könnt Ihr für 15. bis 17. Oktober noch Karten kaufen, etwa für das Duell am Freitag zwischen Marc & Söhne vs. Trediecipercento. Die sympathischen Macher von Letzerem lernte ich vor einigen Monaten mal kennen – offenbar ist das Minilokal Trediecipercento stets ausgebucht, am Kitchen Battle könnt ihr die Crew live erleben.

Vom 22. bis 24. Oktober gastiert der Kitchen Battle in ~~Basel~~ in der Markthalle, für alle Abende gibts noch Plätze. Etwa für das Duell am Donnerstag: Krafft Basel vs. Les Gareçons.

So, und hier könnt Ihr die Karten kaufen. Jetzt, denn morgen könnten sie schon weg sein....

www.cuisinesansfrontieres.ch

[Wandern](#) [Weihnachten](#) [Wildkräuter](#)
[Zmorge](#) [Zucchetti](#) [Zucker](#) [Zwetschgen](#)



Esther Kern

Esther Kern ist Gründerin und Chefredaktorin von waskochen.ch. Ursprünglich als Journalistin ins Berufsleben gestartet, hat sie waskochen.ch 2002 mit Freunden ins Leben gerufen. 2011 bis 2014 war sie zudem leitende Redaktorin für das Ressort Essen&Trinken beim Züritipp/Tages-Anzeiger. Weil sie waskochen.ch aber eine zweite Chance geben wollte, kündigte sie ihren Job bei Tamedia und startete im Herbst 2014 zum Relaunch von waskochen.ch. Weiterhin ist sie als freie Foodjournalistin und Gastrokritikerin tätig.

« 6. bis 10. Oktober: Murmeli essen – und den neuen Küchenchef vom Quai 61 kennenlernen

Hinterlasse eine Antwort

DEIN NAME *

DEINE MAIL-ADRESSE *

YOUR WEBSITE



AKTUELLESTE TWEETS

Eben noch stellte Philipp Audolensky bei uns auf waskochen.ch ein Rezept...
fb.me/2LqK1abAw
19 Stunden ago

INHALTSVERZEICHNIS

Gustav Thöni ist neuer Küchenchef im QUA
61 . Weil er aus einer Samnauner Jägerfamilie
stammt, tischt er diese... fb.me/6TLMOIOF

1 Tag ago

Willst Du an die Gourmesse - die Messe für
Geniesser? Jetzt 10x2 Tickets gewinnen bei
waskochen.ch... fb.me/L1rxg9qW

3 Tagen ago

Findet Ihr auch, dass das Wetter ideal ist, für
einen Biergartenbesuch? Dann ab ans Craft
Beer Festival Zürich in... fb.me/29MJCMOKp

4 Tagen ago

Die wohl am besten investierten 120
Franken: Am Kitchen Battle von Cuisine sans
frontières gibts für diesen...
fb.me/5p4XXYcWj

5 Tagen ago

DISCLAIMER

© 2015

© 2015 waskochen.ch