

MONTAG | . . | :

Volltextsuche im gesamten Datenbestand

<b>RESSORTS</b>	<b>BRANCHEN</b>	<b>ÜBER UNS</b>	<b>LINKS</b>	<b>LOG IN</b>
-----------------	-----------------	-----------------	--------------	---------------

**PRESSEMAPPE SCHWEIZER KOCHVERBAND**

**ALLES** **BILDER**



23.05.2007 | 09:00 Uhr

**Die Schweiz ist Kochweltmeister**

Sieg der Nationalmannschaft des Schweizer Kochverbandes an den American Culinary Classic in Chicago (USA).

Chicago (ots) - (GastroNews) Mit dem hauchduennen Vorsprung von 0,2 Punkten erkochte sich die Nationalmannschaft des Schweizer Kochverbandes den Weltmeistertitel. Auf Platz 2 folgte Canada, Dritter wurde das als Favorit gehandelte Team Norwegen.

Die Schweiz sicherte sich den WM-Titel durch eine Gold- und zwei Silbermedaillen in der kalten Show (Schauplatten, Fingerfood, Torten und Pralinen). Im so genannten warmen Wettbewerb, bei dem ein Dreigang-Menue fuer 200 Gaeste zubereitet werden musste, erkaempfte sich das Team eine Goldmedaille.

Die Weltmeisterschaften, an denen Teams aus 12 Laendern teilnahmen, wurden dieses Jahr vom 19. bis 22. Mai an den American Culinary Classic in Chicago ausgetragen. Der Wettbewerb fand im Rahmen der groessten Gastronomiemesse der USA, der National Restauration Association Show, statt.

Das Schweizer Dreigang-Menue

Hummervariation "St. Moritz":

In Olivenoel und Kraeutern gegartes Medaillon, flambierte

Pressemap



Homepage

in Pressen

**Meldung**

Meldung ve

Druckversi

PDF-Versio

Meldungen

Hummerwuerfel, Bisque-Royale auf Kraeuterbrioche, sautiertes  
Zanderfilet mit Zitrone, Gruener Spargelsalat

Lamm "Schweizer Art"

Gebratenes Nierstueck mit Thymian,

Blanquette mit Sauternes-Gros-Grains-Sauce, Lamm-Kroketten,  
Kartoffelkroketten mit Trueffeln, glasiertes Bohnengemuese mit  
Rohschinken

Suesse Kombination "Ascona"

Limetten-Schokoladen-Terrine mit Himbeerglasur, Mangoeis mit  
Krustenperle auf Carameltuille, gebackener Mandelschaum mit  
Limettenganache

ots Originaltext: Schweizer Kochverband

Internet: [www.presseportal.ch](http://www.presseportal.ch)

Kontakt:

Schweizer Kochverband

Tel.: +41/41/418'22'71

E-Mail: [norbert.schmidiger@union-kochverband.ch](mailto:norbert.schmidiger@union-kochverband.ch)

Weiteres Bildmaterial ab 24. Mai 2007; [peter.boesch@gastronews.ch](mailto:peter.boesch@gastronews.ch)

ots (Originaltextservice), obs (Originalbildservice), ogs (Originalgrafikservice) sind Dienste der news aktuell (Schweiz) news aktuell schweiz, alle Rechte vorbehalten. Diese Inhalte dienen ausschliesslich zur redaktionellen Nutzung und zur individuellen Nutzung des Endnutzers. Eine Speicherung in Datenbanken sowie jegliche Weitergabe an Dritte im Rahmen gewerblicher Nutzung oder zur gezielten Werbung ist nur mit schriftlicher Genehmigung durch news aktuell schweiz gestattet. news aktuell schweiz haftet nicht bei Fehlern im Dienstbetrieb, bei Lieferschwierigkeiten, inhaltlichen oder textlichen Fehlern, ausser in Fällen groben Verschuldens seitens news aktuell schweiz. Übrigen gelten unsere AGB. Für den Fall, dass Sie die Inhalte von news aktuell schweiz weitergeben, speichern oder gewerblich nutzen, bieten wir Ihnen an, [Contentpartner](#) zu werden.

news aktuell schweiz E-Mail: [info@newsaktuell.ch](mailto:info@newsaktuell.ch) [Impressum](#)