

Die Kandidaten des «Goldenen Kochs» bei Hugentobler im Kochparadies

# Bereit fürs Halbfinale



Die drei «Goldener Koch»-Kandidaten Maximilian Müller, Thomas Wycisk und David Richards (v.l.) erhielten bei Hugentobler eine Geräteinstruktion von Daniel Haldimann.

CRISTINA BÜRGI

**Bald ist es so weit:** Am 27. Oktober 2018 treten zwölf Kandidaten im Einkaufszentrum Glatt in Wallisellen beim Halbfinale des «Goldener Koch» gegeneinander an. Der prestigeträchtige Wettbewerb findet alle zwei Jahre in der Schweiz statt und lockt talentierte Köche jeden Alters an. Heuer sind es fünf Köche aus der Deutschschweiz und sieben aus der Westschweiz, die sich der Herausforderung stellen. Sie werden im Glattzentrum in Wallisellen um den Einzug ins Finale kochen. Dieses findet am

25. Februar 2019 im Kursaal in Bern statt.

**Damit die** Halbfinalisten optimal vorbereitet sind, erhalten sie vor dem Wettbewerb eine Geräteinstruktion bei der Firma Hugentobler. Diese amtiert seit zwei Jahren als Partner des «Goldener Koch» und stellt sowohl beim Halbfinale als auch beim Finale die gesamte Kücheninfrastruktur zur Verfügung. Bei der ersten Instruktion konnten die drei Kandidaten Maximilian Müller, Thomas Wycisk und David Richards dabei

sein (siehe Kasten). Geführt wurden sie von Daniel Haldimann, Product Manager bei Hugentobler, der selber langjährige Erfahrung im Gastgewerbe vorweisen kann.

**Los ging es** mit der Vorstellung zweier wichtiger Geräte: «Während der Kombisteamer «Practico Vision Plus» eine schnelle Powermaschine ist, müsst ihr euch den Hold-o-maten wie den langsamsten Berner der Welt vorstellen», erzählte Haldimann. Der Hold-o-mat ist das Herzstück von Hugentobler und wurde schon über 30000 Mal verkauft. Die Kandidaten können das Gerät beim Wettbewerb unter anderem für das gradgenaue Zubereiten ihrer Fleischstücke nutzen. «Ihr könnt selber entscheiden, wie eure Zusatzgeräte beim Halbfinal angeordnet sein werden», betonte Haldimann und zeigte entsprechende Pläne. Einzig der Platz und der Strombedarf mussten berücksichtigt werden.

**Weiter wurden** die Kandidaten in der Handhabung von Induktionsherd, Sous-

vide-Bad, Vakuump-Maschine, Salamander, Mikrowelle und Schnellkühler FrigoJet instruiert. Einige dieser Geräte sind für die Kandidaten optional und müssen nicht am Wettbewerb benutzt werden. Sie können auf Wunsch jedoch weitere Geräte selber mitnehmen. «Es ist ganz wichtig, dass ihr vorab eure Pfannen testet», empfahl Haldimann, «denn mit Induktion kocht es sich anders, hier ist eine feine Regulation nötig.»

**Die anwesenden** Kandidaten bringen bereits viel Wettbewerbserfahrung mit und freuen sich auf die neue Herausforderung beim «Goldener Koch». Nervös vor dem Halbfinale seien sie noch nicht, auch wenn noch einiges trainiert und fertig rezeptiert werden müsse. «Unser Ziel ist, dass am Wettbewerb alles wie am Schnürchen läuft und ihr es toll findet, mit uns zusammenzuarbeiten», schloss Daniel Haldimann die Instruktion und wünschte den Kandidaten fürs Halbfinale viel Glück.

[www.goldenerkoch.ch](http://www.goldenerkoch.ch)  
[www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)

## Die zwölf Kandidaten

- Pasquale Altomonte, Restaurant de Direction Banque Pictet & Cie SA, Genf
- Stéphane Jan, CFP SHR, Petit-Lancy
- Alexandre Juton, La Pinte des Mossettes, Val-de-Charney
- Ale Mordasini, Restaurant Steinhalle, Bern
- Victor Moriez, Hôtel de Ville de Crissier, Crissier
- Maximilian Müller, Hotel Baur au lac, Restaurant le Pavillon, Zürich
- Michel Owona, Salon de Direction Nestlé, Les Dents du Midi, La Tour-de-Peilz
- David Richards, Restaurant Bären, Schwarzenburg
- Lukas Schär, Schüpberg-Beizli, Schüpberg
- Kévin Vasselin, Hotel Beau Rivage Genève, Genf
- Sandy Willisch, Restaurant Vieux-Valais / Chez Boubier Café de Paris, Sion
- Thomas Wycisk, Catering-service Gaumenzauber, Brig