

- Werbung (/ueber-uns/anzeigen-werbung)
- Jobs (/services/stellenmarkt)
- Immobilien (<https://www.htr.ch/immobilien/>)
- Buchshop (<https://www.staempflishop.com/buchhandlung/dienstleistungen/kooperationen/htr/htrsortiment>)
- E-Paper (/epaper)
- Newsletter (/services/newsletter)
- Abonnement (/ueber-uns/abonnieren)
- Medienarchiv (/ueber-uns/medienarchiv)

htr.ch



DON'T *do business* WITHOUT IT™



**AMERICAN EXPRESS PARTNER
ZU WERDEN, LOHNT SICH!**

**JETZT AKZEPTANZANTRAG
DIGITAL BEANTRAGEN.**

https://ads.gutknecht-net.com/delivery/ck.php?oaparams=2_bannerid=7568_zoneid=510_cb=1509a117c5_oadest=https%3A%2F%2Fwww.swisscard.ch%2Fde

Benefizveranstaltung

Neun Kochduelle für Cuisine sans frontières

An der «Kitchen Battle Tour 2023» duellierten sich Kochteams in Bern, Luzern und Zürich für einen guten Zweck. Über 200'000 Franken kamen an der Benefizveranstaltung für Cuisine sans frontières und das Gastronomieprojekt in Kolumbien zusammen.



In Bern fand der Auftakt der «Kitchen Battle Tour 2023» statt. Dabei kochten unter anderem YB Gastro auf SCB Sportgastro mit einem Viergang-Menü um den Sieg.

Bild: KasparKeller

Die Benefizveranstaltung «Kitchen Battle Tour 2023» – zu Gunsten der Projekte von Cuisine sans frontières – fand ein weiteres Mal in den Städten Bern, Luzern und Zürich statt. An neun Abenden kochten renommierte Kochteams für 150 Gäste zwei Viergang-Menüs. Für die weltweiten Projekte von Cuisine sans frontières kamen so insgesamt über 200'000 Franken zusammen.

Beim «Kitchen Battle» kochten die Teams aus einem Warenkorb, dessen Inhalt sie erst am selben Tag erfuhren. Unter Zeitdruck kreierten die beiden Profi-Kochteams daraus je ein Viergang-Menü, das von den Gästen und der fünfköpfigen Jury beurteilt wurde.

Auftakt in Bern

Die diesjährige Tour startete in der Grossen Halle in Bern. Zum Auftakt luden die Teams von YB Gastro und SCB Sportgastro zum «Kind of Derby Battle» ein. Nach acht Gängen entschied das Team YB Gastro den Eröffnungsabend für sich. Danach traten die Kochkunstteams der Cercles aus Bern und Luzern gegeneinander an. Die Luzerner Equipe siegte beim «Battle of the Champions». Zum Abschluss fand das Local Kochduell zwischen dem Weincafé Klösterli und der Mischbar Gastro Gruppe statt. Die Mischbar Gastro Gruppe gewann das Kochduell. In Bern führten die Moderatoren Marco Scherrer und Jonas Ochsenbein durch die «Kitchen Battle»-Abende.

Kitchen Battle Luzern mit neuem OK

In Luzern fand das erste vegane Kochduell zwischen dem Restaurant Soul Food by Aris und Lauch, die Veranstaltungsreihe im Neubad, statt. Das Restaurant setzte sich mit einem winzigen Vorsprung durch. Das zweite Luzerner Duell bestritten die Dozierenden der SHL Schweizerischen Hotelfachschule gegen das Gamma Catering. Die SHL holte sich den Sieg. Am dritten Wettkampftag standen bekannte Köchinnen und Köche aus der Luzerner Gastro-Szene am Herd. Durch alle drei Abende führte die SRF-3-Moderatorin Anic Lautenschlager.

Neuer Zürcher Location

Den Auftakt in der neuen Location Gessnerallee in Zürich machten die Bar Lupo und das Restaurant Charlatan. «Lupo» entschied den Abend mit seinen kulinarischen Kreationen für sich. Darauf folgte das «Surprise Duell» zwischen den Betrieben «Brenso» und «Ceci n'est pas un restaurant». Letzterer holte den Sieg. Den Abschluss der «Kitchen Battle Tour» machten die Equipen des Pop-up-Restaurant Nomads aus Zürich und des Restaurant Colorz aus Bern. Das Siegerteam hiess «Nomads».

Geld gesammelt für gastronomisches Projekt in Kolumbien

Die Einnahmen der «Kitchen Battles» fliessen in die Projekte von Cuisine sans frontières. Tumaco ist eine umkämpfte Stadt an der Pazifikküste Kolumbiens. Im Stadtteil Nuevo Milenio in Tumaco ist die Situation besonders prekär: Gewalt und Kriminalität prägen den Alltag. Zudem sind medizinische Versorgung und Trinkwasser Mangelware. Die 8000 Menschen in Nuevo Milenio haben kaum Perspektiven, gastronomische Treffpunkte fehlen ebenso.

Das will das Projekt von Cuisine sans frontières ändern: Im Centro Afro Juvenil wird der Imbiss «Piqueteadero» zu einer Cafeteria ausgebaut. Die Kücheninfrastruktur wird verbessert, ein Gastraum eingerichtet und die Menükarte erweitert. Drei Jugendliche aus dem Viertel absolvieren die notwendige gastronomische Ausbildung dazu. (mm)

Cuisine sans frontières

Der gemeinnützige Verein wurde 2005 gegründet. Cuisine sans frontières baut in Krisengebieten oder sozialen Konfliktsituationen gastronomische Treffpunkte und Ausbildungsstätten auf – immer in Zusammenarbeit mit einem lokalen Partner. Bisher konnten mehr als 20 solcher Projekte in 14 Ländern auf vier Kontinenten realisiert werden.

Publiziert am Mittwoch, 13. Dezember 2023



(https://ads.gutknecht-net.com/delivery/ck.php?oaparams=2_bannerid=7508_zoneid=512_cb=66c6e7a433_oadest=https%3A%2F%2Fwww.stnet.ch%2Fde%2Ftop-events%2Fhotelmarketing-tage%2F)