

---

# Faszination Kochkunstwettbewerbe

---

**Ein Leitfaden für junge  
Ausstellerinnen und Aussteller**

**erstellt von der Wettbewerbskommission  
des Schweizer Kochverbandes**

## Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung
2. Vorbereitungen / Planung
3. Auftritt und Präsentation
4. Gelieren
5. Patisserie im Speziellen
6. Ausstellungsabend / Nachbearbeitung
7. Anregungen
8. Kontaktadressen
9. Literaturhinweise/mögliche Wettbewerbe

---

Eine Dienstleistung des Schweizer Kochverbandes



Ein Berufsverband der *Hotels & Gastro*  
Une société professionnelle d' *Union*

## 1. Einleitung

Wir beglückwünschen Sie herzlich, dass Sie sich bereit erklärt haben, diese schöne Seite unseres Berufes kennen zu lernen. Im fairen, jedoch gezielten Wettbewerb bekommt man die Möglichkeit, seinen eigenen Horizont zu erweitern. An Wettbewerben liegen neue Ideen und Wissen auf Tellern bereit.

**Ziel eines Kochkunstwettbewerbs sollte sein, das fachliche Können und die Leistung aufzuzeigen und zu messen.** Weiter wird die praxisnahe Entwicklung und der Fortschritt der Kochkunst einer breiten Öffentlichkeit gezeigt. Anregungen werden vermittelt und der Berufsnachwuchs wird angespornt.

Bevor Sie an einer Ausstellung teilnehmen, beraten Sie sich am besten mit Berufskollegen, die schon ausgestellt haben. **Besuchen Sie nationale und vor allem internationale Kochkunstausstellungen.** Scheuen Sie sich nicht, Fragen an die Aussteller oder an die Juroren zu stellen, denn es gibt keine dummen Fragen und Sie können nur profitieren.

Aussteller, die zum ersten Mal an einer Kochkunstausstellung teilnehmen, sollten sich die Aufgaben und Ziele nicht zu hoch stecken. Mitunter ist es besser, einfachere Arbeiten zu wählen, die durch saubere und perfekte Verarbeitung bestechen.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt viel Spass! Die nachfolgenden Inputs werden Ihnen dabei die Arbeit ein Stückchen erleichtern.

## 2. Vorbereitungen und Planung

- Ideen sammeln und mit erfahrenen Kollegen besprechen. Man kann lange im Voraus mit den sich täglich bietenden Lebensmitteln zu Hause Exponate ausprobieren (es muss allenfalls noch nicht ein teures Originalprodukt sein).
- Aufschreiben und Skizzen anfertigen. Eine noch so gute Idee geht sonst in der Hektik des Alltags meist verloren.
- Bei Auslandswettbewerben rechtzeitig mit der kantonalen Industrie und Handelskammer wegen der Zollpapiere Kontakt aufnehmen (erfahrene Aussteller aus der angefügten Liste sind gerne behilflich).
- Machbarkeit festlegen und prinzipiell nichts auf die lange Bank schieben. Anmeldetermine einhalten, je früher desto besser.

### 2.1 Zeitplan Sehr wichtig!

#### 4 Wochen vor Ausstellung

Zollformalitäten sind erledigt.

#### 1 bis 2 Wochen vor Ausstellung

- Bestell-Liste anfertigen.
- Bereitstellen der Schaustücke (Pâtissier), der Tischwäsche, des Dekorationsmaterials, der Teller und Platten. Alles reisefertig verpacken. Das benötigte Verpackungsmaterial kann von den jeweiligen hauseigenen Lieferanten gemietet werden.
- Transport (Fahrzeug), Fahrer und Blumenschmuck sind organisiert.

---

## Eine Dienstleistung des Schweizer Kochverbandes



## 2 Tage vor Ausstellung

Aufschneiden und gelieren der zu überziehenden Stücke.

## 1 Tag vor Ausstellung

- Ablösen und von **Aspiktränen** befreien.
- Anrichten des gesamten Programms nach den überarbeiteten Zeichnungen und Fotos. Einpacken einer **Notfallkiste** mit Reservevegelee, Kräutern, Glasuren, Garnituren, Pfännchen, Pinsel, Bunsenbrenner, Messer, Alkohol, Wattestäbchen, Küchenpapier, Lappen, Spatel, Pinzetten usw.
- Verpacken des gesamten Programms (eventuelles Abdecken der Teller und Platten mit Klarsichtfolie verhindert Wassertröpfchen und Staubbefall).
- Teller und Platten werden mit Vorteil in ca. 8-10 cm dicke Schaumstoffplatten gelegt, die der Grösse entsprechend ausgeschnitten wurden und auf einer 4-5 cm dicken Schaumstoffunterlage liegen.
- Feine Garnituren, Choco-Spritzdekor, Rollen, kleine Gebäcke usw. werden mit Stecknadeln auf Styropor angeheftet und in Kartons eingepackt (Achtung: bei Gebäcken auf Feuchtigkeit achten).

## Anreise

- Mit einem gut ausgeruhten Fahrer zur Ausstellung fahren (aus Erfahrung sollte keiner der Aussteller selbst fahren, da Übermüdigungserscheinungen nur zu Unfällen führen).
- Genügend Zeit für Zollformalitäten, Staus und Pausen einplanen. **Zwischenverpflegung** nicht vergessen.

## 3. Auftritt

- Anreise gut planen und rechtzeitig am Ort, wo der Wettbewerb stattfindet, eintreffen. Das Abblenden wird wesentlich erleichtert, wenn man nahe am Halleneingang parkieren kann.
- Anmeldung nochmals **checken** (Tischnummer, Kategorie, Standort).
- Mit Ruhe den Tisch, eventuell mit Helfern, gezielt aufbauen. Der Aufbau sollte nach einer Skizze gemäss Probelauf durchgeführt werden. Eigenen Tisch sofort fotografieren.
- Andere Exponate studieren und für sich fotografieren, einen Ordner anlegen und auch gezielt Notizen machen.
- Nach dem meistens zur Verfügung gestellten Frühstück abklären, ob es eine Möglichkeit gibt, sich auszuruhen oder ins Hotel zu fahren.
- Anschliessend, wenn möglich ausgeruht, Gespräche mit erfahrenen Ausstellern und Experten suchen.
- Mit Freude und Stolz an der Preisverleihung teilnehmen. Sie haben etwas geleistet. Dabei sein ist das Allerwichtigste und kann ein erster Schritt für eine grosse Karriere sein.

### 3.1 Präsentation

- **Besonderen Wert wird auf eine sorgfältige, abwechslungsreiche und attraktive Zubereitung sowie auf die Präsentation der Speisen gelegt. Die Präsentation des Tisches (Teller, Platten, Tischtuch, Blumen, Schaustücke etc.) darf aber nicht ausser Acht gelassen werden. Ein positiver Gesamteindruck darf keinesfalls unterschätzt werden.**

---

## Eine Dienstleistung des Schweizer Kochverbandes



- Nur wer sein gewähltes Thema wie einen roten Faden durch seinen Tisch ziehen kann, wird sich gegen andere behaupten können.
- Teller und Platten sollten keine Fingerabdrücke aufweisen. Mit **Handschuhen** tragen.
- **Ausstellerkärtchen** zum jeweiligen Exponat stellen.
- Dekorationen sind zwar schön und unverzichtbar, aber **das Exponat** sollte am Tisch stets **im Mittelpunkt** sein.
- Empfohlen wird schlichtes Porzellan ohne grosse Dekorationen, da die Lebensmittel so am besten zur Geltung kommen.
- Der erste Eindruck kann zuletzt das Zünglein an der Waage bedeuten.
- Nach dem Tischaufbau nochmals checken, ob auch alle Abstände und Ideen wie gewünscht verwirklicht sind.

## 4. Gelieren

### Dem Gelieren ist grosse Beachtung (Zeit) einzuräumen.

Die Gelatinelösung muss mit einwandfreiem, sauberen Wasser und einer guten, qualitativ hoch stehenden Gelatine (Pulver oder Blätter) hergestellt werden, damit sich die Farben der zu gelierenden Lebensmittel nicht verändern.

### Geleeherstellung

- Mit Gelatinepulver Wasser auf max. 85° C erhitzen. Gelatinepulver unter ständigem Rühren langsam beigegeben (**Achtung Anbrennengefahr!**).
- Auf der Herdplatte weiterführen und nochmals erhitzen (**5 Minuten**).
- Danach vom Herd nehmen, abschäumen und langsam bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

### Vorbereitung

- Gelatinelösung kochen und abkühlen lassen. Um Luftblasen im abgekochten Gelee zu vermeiden, sollte nach Möglichkeit **nicht mehr darin gerührt** werden.
- Die zu gelierenden Stücke auf **Backfolie, auf einem Gitter** oder auf Styropor aufgespießt 1/2 bis 1 Stunde im Kühlschrank auskühlen lassen. Die zu gelierenden Stücke 3 bis 4 oder sogar 5 Mal in den temperierten Gelee tauchen.
- Das Geliergut mit einer Trepriergabel langsam in die Gelatine eintauchen, zwei bis drei Sekunden in der Gelatine ausharren, langsam wieder herausnehmen und auf neue, frische und saubere Backfolie oder Gitter absetzen. Eventuelle Luft einschüsse oder Geleetropfen sind sofort zu entfernen.
- Nach jedem Eintauchen das Geliergut sofort wieder kalt stellen.
- Das letzte Gelieren sollte mit einem wärmeren Gelee vorgenommen werden, um etwelche Unebenheiten auszubessern und um einen schöneren Glanz zu erhalten.

**Geleetemperatur zum mehrmaligen Eintauchen: 27-28° C**

**Geleetemperatur zum Überglänzen: 28-30° C**

---

## Eine Dienstleistung des Schweizer Kochverbandes



Ein Berufsverband der **Hotel & Gastro**  
Une société professionnelle d' **Union**

## **Ablösen der gelierten Produkte**

### Vorbereitung:

Zum Ablösen der Stücke von der Backfolie oder Gitter werden dünne Latexhandschuhe benötigt, die das Hinterlassen von Fingerabdrücken auf dem Geliertgut verhindern.

Im Weiteren wird eine Schüssel mit kochendem Wasser benötigt, um darin die diversen Spatelmesser, welche zum Ablösen und Abschmelzen gebraucht werden, zu erwärmen.

### Ablösen:

Mit einem im heissem Wasser erwärmten und leicht abgetrockneten Spatelmesser wird das Geliertgut sorgfältig vom Gitter gelöst.

Den überflüssigen Gelee mit dem heissen Spatelmesser abschmelzen und auf eine möglichst antihafbeschichtete Plastikfolie absetzen. Aufgesteckte Stücke noch hängend mit einem Spatelmesser von überflüssigem Gelee befreien und auch auf die beschichtete Folie absetzen.

### WICHTIG:

Das abgelöste Geliertgut möglichst schnell wieder in den Kühlschrank stellen.

Erst wenn alle gelierten Stücke abgelöst sind und das Geliertgut wieder gut durchgekühlt ist, kann mit dem Anrichten begonnen werden. Bitte sehr sauber arbeiten, sauberes Anrichteschiff ist oberstes Gebot.

## **5. Pâtisserie im Speziellen**

### Zeitplan

#### **1 Woche vor Ausstellung**

Alle Schaustücke sind fertig erstellt und verpackt. Alle Dekorationen für Dessertteller und Platten, Konfekt oder Pralineplatten usw. sind fertig erstellt und verpackt.

#### **4 Tage vor Ausstellung**

Letzte Kontrolle der Bestellungen. Achtung: Früchte, die zur Dekoration dienen, nicht zu früh bestellen, da sie ihr frisches Aussehen nach ein paar Tagen sicher verlieren.

#### **3 Tage vor Ausstellung**

Aussuchen oder Kaufen der Früchte. Präparieren aller Saucen. Einformen der Desserts und Parfaits, Mousses, Charlotten etc. Fertigstellung des Konfektes oder der Pralinés usw. Konfekt etc. wird am besten fertig hergestellt mitgebracht. Filigrane Garnituren können auch erst vor Ort angebracht werden (Bruchgefahr).

#### **2 Tage vor Ausstellung**

Ausformen und Schneiden der eingesetzten Desserts und der Früchte. Gelierten der zugeschnittenen Produkte.

#### **Letzter Tag vor Ausstellung**

Abgelieren der Dessertstücke und Früchte. Nach den Vorlagen und Fotos die Teller und Platten anrichten und je nach Dessert oder Platte kühl stellen.

---

## **Eine Dienstleistung des Schweizer Kochverbandes**



### **Rechtzeitig vor Abfahrt**

Kurz vorher alles sorgfältig einpacken (gebackene Dekore evt. erst an der Ausstellung auflegen). Je nach Zeitplan in das entsprechende Fahrzeug verladen.

### **Teller und Platten auf Schaumstoffunterlagen transportieren, es gibt weniger Schläge auf der Reise.**

**ACHTUNG! GILT ALLGEMEIN:** Auch Reste von Terrinen, Garnituren etc. als Ersatz mitnehmen. Im Falle eines Missgeschickes können jene Produkte Gold wert sein!

## **5.1 Präparieren von auszustellenden Lebensmittel der Patisserie**

### **Saucen**

Für schöne, runde Tropfen und Saucen ohne Abgrenzungen durch Spritzglasuren oder Gelee wird Fruchtmarmelade oder Saft mit Zucker angereichert und eingekocht, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und sich gleichmässige Konturen auf den Tellern ergeben (**nicht gelieren**).

Für eingelassene Saucen wird das Fruchtmarmelade oder der Saft mit Gelatine abgebunden und im richtigen Zeitpunkt, das heisst, bevor er anzuziehen beginnt, eingefüllt. (**evt. nachgelieren.**)

Wenn keine Früchte erhältlich sind, klaren Gelee( z. Bsp. Kagel ) oder Fruchtsaft mit etwas Schlemmkreide, und Lebensmittelfarbe einfärben und mit Gelatine abbinden (**evt. nachgelieren.**)

Vanille-, Schokolade- und Gewürzsaucen, Sabayon usw. werden mit Quark hergestellt und mit Gelatine abgebunden. Es muss darauf geachtet werden, dass der Quark nicht zu warm wird, da er sonst scheidet (**gelieren**).

### **Cremen Parfait, Mousses usw.**

Quark oder Joghurt werden aromatisiert und farblich auf das Originalprodukt abgestimmt und mit Gelatine abgebunden (**gelieren**).

### **Sorbet und Glacen**

Gelatine-Zucker oder weisse Modelliermasse von Carma wird farblich auf das Originalprodukt abgestimmt (**nicht gelieren**). Rahm und dressierte Cremen sowie Buttercreme evt. aromatisieren und farblich auf das Originalprodukt abstimmen (**nicht gelieren**).

### **Früchte**

Früchte und Beeren nicht zu früh aufschneiden, da sie ihr frisches Aussehen schnell verlieren und die Fruchtsäure evt. den Gelee angreift. Danach schnell gelieren, um ein Anlaufen zu vermeiden. Bei Beeren mit Hohlräumen wie Himbeeren, Brombeeren usw. müssen diese mit Gelatinewasser zuerst aufgefüllt werden, um ein späteres Zusammenfallen der Beeren zu verhindern.

---

## **Eine Dienstleistung des Schweizer Kochverbandes**



Aufgeschnittene Früchte werden mit Vorteil kurz in Natronwasser blanchiert und sofort in Eiswasser abgekühlt, um die Farbe besser zu behalten. Weisse Früchte werden geschwefelt oder in Weinsteinsäure blanchiert und wiederum sofort im Eiswasser abgekühlt. Eingemachte Früchte können praktisch ohne Problem geliert werden (**alle Früchte und Beeren gelieren**).

### Kräuter

Pfefferminz, Zitronenmelisse usw. werden frisch beigelegt (**nicht gelieren**).

### Biskuit, Meringues usw.

Dünnes Gebäck wie Hippenrollen usw. wird – solange noch heiss – im klaren, flüssigen Wachs getränkt, um ein Weichwerden durch Luftfeuchtigkeit zu verhindern. Biskuit, Rouladen, Pâte-à-choux, Meringues-Dekorationen usw. werden nicht behandelt (**nicht gelieren**). Biskuit feucht halten, um das Austrocknen (bröseln) zu verhindern (**nicht gelieren**).

### Zucker- und Nougat-Dekor, caramelisierte Konfektarten usw.

Mit Nougatlack gut mehrere Male behandeln. Wenn möglich, erst am Ausstellungsort auflegen, da die Bruchgefahr beim Transport zu hoch ist (**nicht gelieren**).

### Choco-Dekor

Grössere Dekore wie z. Bsp. Choco-Rollen einmal mit Nougatlack anstreichen (**nicht gelieren**).

### Pralinés und Schokoladekonfekte

Keinen grossen Klima -Veränderungen aussetzen, um eine Fettwanderung in der Couverture zu vermeiden ( matter Glanz / fettreif, **nicht gelieren**). Nun den überflüssigen Gelee mit dem heissen Spatelmesser abschmelzen und auf eine möglichst antihafbeschichtete Plastikfolie absetzen. Aufgesteckte Stücke noch hängend mit einem Spatelmesser von überflüssigem Gelee befreien und auch auf die beschichtete Folie absetzen.

### WICHTIG!

Das abgelöste Geliertgut möglichst schnell wieder in den Kühlschrank stellen. Erst wenn alle gelierten Stücke abgelöst sind und das Geliertgut wieder gut durchgekühlt ist, kann mit dem Anrichten begonnen werden.

## **6. Ausstellungsabend / Nachbearbeitung**

### **Ausstellungsabend**

**Abräumen:** Mindestens eine halbe Stunde vor Ausstellungsschluss in der Ausstellungshalle anwesend sein, um bei Ausstellungsende mit Ruhe und Disziplin, Schritt für Schritt, den Tisch abzuräumen.

---

## **Eine Dienstleistung des Schweizer Kochverbandes**





**Es ist von Vorteil, Abfallsäcke und Plastikhörner selber mitzunehmen, um die Abfälle von Platten und Tellern zu entfernen.** Der Tisch sollte so zurück gelassen werden, wie man ihn am Morgen angetroffen hat.

**Ausstellungsanalyse:** Zu Hause, nach der Ausstellung, mit den Fotos und den gemachten Notizen die Ausstellungsarbeiten kritisch analysieren und in einen Ordner ablegen. Diese Aufzeichnungen dienen zur Fehler-Verminderung und um Wiederholungen bei der nächsten Ausstellung zu vermeiden.

Einen Ordner mit Fotos und Berichten anlegen. Dies ergibt ein wichtiges Nachschlagwerk für die persönliche Zukunft.

Das eigene Programm weiter verbessern und ergänzen, um am nächsten Wettbewerb noch perfekter zu sein.

**Oberstes Ziel sollte es sein, in einem Regionalteam mitzuarbeiten, um – wer weiss – später als Mitglied der Nationalmannschaft die Schweiz zu vertreten!**

## 7. Weitere nützliche Anregungen

- Die Ziele nicht zu hoch stecken. Am Anfang ruhig Wettbewerbe mit kleineren Anforderungen und Programminhalten wählen.
- Zum Gelieren erfahrene Kollegen um Rat bitten.
- Erfahrene AusstellerInnen für einen Probelauf einladen. Evt. mit weiteren Personen aus der Kochkunstszene Kontakt aufnehmen, um kritisch beurteilt zu werden.
- Gespräche mit Ausstellern suchen. Was eignet sich besonders gut zum Präsentieren? Wo gibt es Stolpersteine, welche ich unbedingt vermeiden sollte?
- In Randzeiten mit Ruhe arbeiten, es lohnt sich, ein paar Stunden mehr zu investieren.
- Ein sauberer Arbeitsplatz ist Voraussetzung! Vor allem vor dem definitiven Anrichten sollte alles blitzblank sein. Und ganz wichtig: nicht zuviel miteinander anrichten, sondern eins ums andere.
- Exakt und genau arbeiten.
- Nicht zu früh anrichten! Die Produkte leiden sonst, verlieren Gelee und das frische Aussehen.
- Ein bis zwei Probelläufe geben Sicherheit.
- Auch wenn es am Anfang nicht gleich optimal klappt: es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen.

---

## Eine Dienstleistung des Schweizer Kochverbandes



Ein Berufsverband der **Hotel & Gastro**  
Une société professionnelle d' **Union**

## 8. Regionale Kontaktadressen

Die aufgeführten Personen sind gerne für Sie da und freuen sich auf Ihr E-Mail oder Ihre telefonische Kontaktaufnahme.

### Kochkunst

Josef Stalder, eidg. dipl. Küchenchef, Baden	<a href="mailto:josef.stalder@ksb.ch">josef.stalder@ksb.ch</a>
Franz Jonke, eidg. dipl. Betriebsleiter / Küchenchef, Würenlingen	<a href="mailto:franz.jonke@psi.ch">franz.jonke@psi.ch</a>
Armin Fuchs, eidg. dipl. Berufsschullehrer, Biel	<a href="mailto:arfuchs@bluewin.ch">arfuchs@bluewin.ch</a>
Werner Schuhmacher, eidg. dipl. Berufsschullehrer, Baden	<a href="mailto:wschuhmacher@bluewin.ch">wschuhmacher@bluewin.ch</a>
Rolf Büchli, eidg. dipl. Küchenchef, Horn	<a href="mailto:rolf.buechli.horn@bluewin.ch">rolf.buechli.horn@bluewin.ch</a>
Reinhold Karl, eidg. dipl. Küchenchef, Biel,	<a href="mailto:reinhold.karl@kliniklinde.ch">reinhold.karl@kliniklinde.ch</a>
Adrian Bader, eidg. dipl. Küchenchef/PL, Oensingen	<a href="mailto:info@vebo.ch">info@vebo.ch</a>
Doris Vögeli, Souschef de cuisine, Baden-Rütihof	<a href="mailto:dovoegeli@mydiar.ch">dovoegeli@mydiar.ch</a>
Carlos Egli, eidg. dipl. Berufsschullehrer, Baden	<a href="mailto:cegli@bbb Baden.ch">cegli@bbb Baden.ch</a>
Stephan Marolf, eidg. dipl. Küchenchef / PL, Thun	<a href="mailto:marolf_stephan@hotmail.ch">marolf_stephan@hotmail.ch</a>
Georges Knecht, eidg. dipl. Küchenchef, Bern	<a href="mailto:georges.knecht@insel.ch">georges.knecht@insel.ch</a>
Patrick Diethelm, Gastronomiekoch eidg. FA, Luzern	<a href="mailto:pd.ep@bluewin.ch">pd.ep@bluewin.ch</a>
Peter Walliser, eidg. dipl. Küchenchef, Bellinzona	<a href="mailto:peter.walliser@icec.ti-edu.ch">peter.walliser@icec.ti-edu.ch</a>
Rolf Diethalm, eidg. dipl. Berufsschullehrer, Basel	<a href="mailto:rolf.diethalm@edubs.ch">rolf.diethalm@edubs.ch</a>
Kurt Hanselmann, eidg. dipl. Küchenchef, St.Gallen	<a href="mailto:kurt.hanselmann@gastrosg.ch">kurt.hanselmann@gastrosg.ch</a>

### Pâtisserie

Werner Hitz, Chef Patissier, Zürich	<a href="mailto:p-art-design@bluewin.ch">p-art-design@bluewin.ch</a>
Hannes Hösli, Chef Patissier, Königsfelden	<a href="mailto:hoessli.duss@bluewin.ch">hoessli.duss@bluewin.ch</a>
Rolf Mürner, Chef Patissier, Bern	<a href="mailto:rolf.muerner@bluewin.ch">rolf.muerner@bluewin.ch</a>
Walter Christen, Bäcker-Konditormeister, Interlaken	<a href="mailto:Walter.christen@insel.ch">Walter.christen@insel.ch</a>

Eine Dienstleistung des Schweizer Kochverbandes



Ein Berufsverband der **Hotel & Gastro**  
 Une société professionnelle d' **Union**

## 9. Literaturnachweis/mögliche Wettbewerbe

**Kochkunst in Bildern**, zum Beispiel von Berlin 96, Erfurt 2000 oder Erfurt 2004. Anfrage an die Geschäftsstelle Kochverband, Adresse siehe am Ende dieses Dokumentes.

**Wettbewerbe:** ZAGG in Luzern, Igeho in Basel, Stuttgart, Nürnberg, Erfurt. Über genaue Termine und Möglichkeiten informieren Sie sich bitte über die Fachmedien oder auch im Internet unter dem Suchbegriff MESSEN.

**Viel Spass und Erfolg wünscht Ihnen die Wettbewerbskommission und vor allem der Vorstand des Schweizer Kochverbandes. Wir würden uns sehr freuen, an einer der vorgenannten Ausstellungen mit Ihnen persönlich in Kontakt zu treten.**

***Kochkunst ist Lebenskunst!!!!***

**Schweizer Kochverband  
Postfach 4870  
CH-6002 Luzern**

**Tel. 041 418 22 22  
Fax 041 412 03 72  
[norbert.schmidiger@kochverband.ch](mailto:norbert.schmidiger@kochverband.ch)**

---

**Eine Dienstleistung des Schweizer Kochverbandes**



Ein Berufsverband der **Hotel & Gastro**  
Une société professionnelle d' **Union**

---

**Faszination Kochkunstwettbewerbe -  
Ein Leitfaden für junge Ausstellerinnen und Aussteller**

---

Copyright            Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes

Bezugsquelle        Schweizer Kochverband  
Ein Berufsverband der Hotel & Gastro Union  
Adligenswilerstrasse 29/22  
Postfach 4870  
6002 Luzern

Tel. 041 418 22 22 - Fax 041 412 03 72  
[info@kochverband.ch](mailto:info@kochverband.ch) - [www.kochverband.ch](http://www.kochverband.ch)

Jg. 2005 / 100 Expl.

---

**Eine Dienstleistung des Schweizer Kochverbandes**



Ein Berufsverband der **Hotel & Gastro**  
Une société professionnelle d' **Union**