

## Mukoma Euloge Malonga gewinnt Swiss Culinary Cup 2019

Mukoma Euloge Malonga aus Port/BE holt sich den Titel vor Stefan Zimmermann aus Uetendorf am diesjährigen Wettkochen des Schweizer Kochverbands in der Berufsfachschule Baden.

«Kreiere in zweieinhalb Stunden zum Thema Feuer zwei Gerichte, welche dein Feuer und Leidenschaft für die Küche widerspiegeln». So lautete die diesjährige Aufgabe am Finale des Swiss Culinary Cup. Mukoma Euloge Malonga, stellvertretender Bereichsleiter Küche im Ruferheim Nidau/BE, zündete mit seinen Gerichten das Feuer zu seinem ersten Sieg an einem Kochwettbewerb. Er gewann vor Stefan Zimmermann, der als Küchenchef in René Schudels Restaurant Benacus in Unterseen/BE arbeitet. Den dritten Platz erkochte sich Raphael Frei, Sous-chef im Globus an der Bahnhofstrasse in Zürich.

Den vierten Platz teilen sich Gabriel Heintjes, Koch und Caterer, «Dinner by Gabriel Heintjes» in Embrach/ZH; Noah Bachofen, Diätkoch im Kantonsspital Glarus und Kevin Wüthrich, Sous-chef von Stefan Wiesner im Gasthof Rössli in Escholzmatt/LU.

Die Medaillen und Diplome wurden

anlässlich einer feierlichen Siegerehrung in der Trafohalle Baden übergeben.

### Das Gesamtranking

1. Mukoma Euloge Malonga, 35-jährig, stellvertretender Leiter Küche, Ruferheim, Nidau/BE
2. Stefan Zimmermann, 28-jährig, Küchenchef, Restaurants Benacus / Stadthaus, Unterseen/BE
3. Raphael Frei, 24-jährig, Sous-chef, Globus Zürich

### Gemeinsam auf Platz 4:

- Gabriel Heintjes, 27-jährig, Koch und Caterer, «Dinner by Gabriel Heintjes», Embrach/ZH
- Noah Bachofen, 24-jährig, Diätkoch, Kantonsspital Glarus
- Kevin Wüthrich, 29-jährig, Sous-chef, bei Stefan Wiesner, im Gasthof Rössli, Escholzmatt/LU

Infos: [www.swissculinarycup.ch](http://www.swissculinarycup.ch)



## Patrick Thomi ist Vize-Weltmeister der Bier-Sommeliers

Am 27. September 2019 fand in Rimini die Weltmeisterschaft der Bier-Sommeliers statt. 78 Teilnehmer aus 19 Nationen kämpften um den Titel des Weltmeisters der Bier-Sommeliers.

Der Schweizer Patrick Thomi schaffte es bis ins Finale, erreichte dort den hervorragenden zweiten Platz und ist somit Vize-Weltmeister der Bier-Sommeliers.

Bier-Sommeliers aus Mexiko, Brasilien, den USA, Korea, aber auch Österreich, Deutschland und der Schweiz trafen sich am 27. September 2019 in Rimini, um den/ die Beste/n ihres Metiers zu bestimmen. Mit dabei auch die vier Schweizer Bierexperten Martin Droeser (Gelterkinden), Patrick Thomi (Winterthur), Lukas Porro

(Rheinfelden), und Gregor Völkening (Afoltern am Albis), welche sich in mehreren Trainings auf diesen Wettkampf vorbereitet hatten. Am Freitagmorgen um 9 Uhr startete der Wettkampf mit dem Erkennen von Bierstilen. Die Wettkämpfer bekamen zehn verschiedene Biere in neutralen Gläsern vorgesetzt und mussten die Biere den richtigen Bierstilen zuordnen. Hier waren der Geruchs- und Geschmackssinn wie auch die Erfahrung der Bier-Sommeliers gefragt. Darauf folgte der Theoretietest, bei welchem die Bier-Sommeliers ihr Wissen rund ums Bier auf die Probe stellen mussten. In der dritten Vorrunde ging es um das Erkennen von typischen Bieraromen, darunter auch Fehlgeschmäcker wie Schwefel, Kohl oder Zwiebeln, die üblicherweise in Bieren nichts zu suchen haben.

Nach einer kurzen Mittagspause wurden die Ergebnisse verkündet. Die zehn besten der 78 Teilnehmer qualifizierten sich fürs Halbfinale. Mit Martin Droeser und Patrick Thomi konnten zwei Schweizer ins Halbfinale vordringen. In den Halbfinals traten die Bier-Sommeliers in ihrer Paradedisziplin, der Bierpräsentation, im k.o.-Wettbewerb gegeneinander an. Die Halbfinal-Zweiergruppen

erhielten jeweils das gleiche Bier in einem Glas - ohne zu wissen, um welches Bier es sich handelte - und mussten der Jury und den restlichen WM-Teilnehmern das Bier beschreiben und den korrekten Bierstil erraten. Der Bier-Sommelier mit der besseren Präsentation gewann und konnte ins Finale vorstossen. Die fünf Gewinner aus diesem Wettbewerb kamen direkt weiter, der Beste der restlichen sechs konnte sich als Lucky Loser ebenfalls fürs Finale qualifizieren.

Am späten Nachmittag stand besagtes Finale an. Patrick Thomi überzeugte im Halbfinale mit seinem Bierwissen und kam so eine Runde weiter.

Die Finalpräsentationen hatten ein hohes Niveau und es war offensichtlich, dass sich die Bier-Sommeliers gut auf diesen Event vorbereitet hatten. So blieb es bis zur Bekanntmachung der Resultate spannend. Die Freude der Schweizer Delegation war riesig, als verkündet wurde, dass Patrick Thomi den hervorragenden zweiten Platz erreichte. Patrick Thomi ist somit Vize-Weltmeister der Bier-Sommeliers, hinter der deutschen Gewinnerin Elisa Raus.

Für weitere Auskünfte:

[www.bier.swiss](http://www.bier.swiss), [www.bier-sommelier.ch](http://www.bier-sommelier.ch)

