

Spital Lachen AG
Oberdorfstrasse 41
8853 Lachen
Marketing & Kommunikation
T: 055 451 30 17
sabine.klapper@spital-lachen.ch

Lachen, 19. August 2021

Medienmitteilung

Spital Lachen mit Küche auf Weltklasse-Niveau

Das Koch-Team des Spital Lachen kämpft am 1. September 2021 mit fünf weiteren Schweizer Teams um den Sieg im Finale der Swiss SVG-Trophy. Und damit um die Qualifikation für die Kochweltmeisterschaft, den Culinary Worldcup in Luxemburg.

Die Ansprüche an die Spitalkost sind hoch. Sie muss gesund, schmackhaft und abwechslungsreich sein und fördert idealerweise den Heilungsprozess. Das Angebot im Spital Lachen gilt in der Region und darüber hinaus in jeder Beziehung als hervorragend. Der beste Beweis: Die Diätköche Natascha Zahner, Pascal Nardone und Michael Ravagli, Leiter der Diätküche und stellvertretender Leiter der Gastronomie, stehen im Final der Swiss SVG Trophy und können sich sogar für die Weltmeisterschaften qualifizieren.

Mit Bravour ins Final

An der Swiss SVG-Trophy (Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie) zeigen Kochteams aus der Branche ihr Können. Um sich für das Finale zu qualifizieren, müssen Rezepturen für ein Dreigangmenü eingereicht werden. Ein eingespieltes und international erfahrenes Jurorenteam des Schweizer Kochverbands bewertet das praktische Kochen vor Ort. Das Lachner Trio bestand die auf die Branche bezogenen Vorgaben mit Bravour. Gekocht wird für 60 Personen, mit einem Budget von zehn Franken pro Menü. Nach internationalen Richtlinien bewertet eine Wanderjury die Zubereitung, die Hygiene, den Geschmack und die Präsentation der Gerichte.

Frische und regionale Gerichte

«Wir haben uns akribisch mit dem Wettbewerb auseinandergesetzt», betont Teamleader Michael Ravagli. «Wir arbeiten alle leidenschaftlich gerne mit frischen und regionalen Lebensmitteln. Bei allen drei Gängen haben wir den Fokus auf das Zusammenspiel von saisonalen Produkten und die Regionalität gesetzt. Somit können wir mit unseren Gerichten die bestmögliche Qualität erreichen.»

Das feine Trophy-Menü der Lachner Crew macht Appetit und klingt erfolgsversprechend: Erbsen-Minzcremesuppe mit Brot-Chip, Rohschinken und Sprossen - Kapaunroulade mit Pistazien im Speckmantel begleitet von einer Maisschnitte mit schwarzem Sesam und einem Pastinakenpüree - Dessertvariation von Apfelschnitte mit Mascarpone, Williams-Parfait und einem lauwarmem Baumnussmuffin.

Bitte kontaktieren Sie uns, falls Sie weitere Fragen haben:

Sabine Klapper, Leitung Marketing und Kommunikation

T: 055 541 30 17