

Medienmitteilung

## **KITCHEN BATTLE LUZERN: GENIESSEN FÜR DEN GUTEN ZWECK**

Luzern, 23. September 2024

**Das Kitchen Battle gastiert vom 01. – 03. November 2024 im Neubad in Luzern. An zwei Abenden kochen verschiedene Teams um die Wette und das alles für einen guten Zweck: für die gastronomischen Hilfsprojekte von Cuisine sans frontières. Am dritten Abend erwartet die Gäste eine absolute Neuheit, denn erstmals gehört die Bühne nicht nur den Köchinnen und Köchen, sondern auch den Barmaids und Bartenders. Im Fokus steht das Pairing von Essen und Getränken. Für diese Challenge kocht Naturköchin Rebecca Clopath.**

Beim Kitchen Battle, der Benefizveranstaltung zugunsten der Projekte von Cuisine sans frontières, kochen renommierte Kochteams aus einem Warenkorb, dessen Inhalt sie erst am selben Tag erfahren. Hochwertiges Fleisch und Fisch, saisonale Gemüse, Früchte und Milchprodukte von lokalen Produzenten sowie die eine oder andere unerwartete Zutat, die ebenfalls verwendet werden muss, machen den Warenkorb aus. Unter Zeitdruck kreieren die Teams daraus ein Vier-Gang-Menü, das von den 150 Gästen und einer fünfköpfigen Jury verspiessen und beurteilt wird. Das ganze Spektakel findet im einzigartigen Neubad Pool statt.

### **Bar Battle mit Rebecca Clopath als absolute Neuheit!**

Am Sonntag 3. November gehört die Bühne erstmals nicht nur den Köchinnen und Köchen, sondern auch den Barmaids und Bartenders. Im Fokus steht das Pairing von Essen und Getränken. Für diese Challenge ist Naturköchin Rebecca Clopath zu Gast. Rebecca Clopath nimmt dabei zwei Rollen ein. Zum einen kocht sie mit Unterstützung eines lokalen Kochteams, ein von ihr kreiertes Menü. Zum anderen stellt sie den Warenkorb für die Challenge der Barteams zusammen. Für die Barteams gilt es innerhalb eines Nachmittags, zu diesem Menü eine passende Begleitung zu schaffen, bestehend aus Cocktails und alkoholfreien Getränken.

Rebecca Clopath gilt als eine der bekanntesten Naturköchinnen der neuen Alpen Küche. Rund sechs Jahre hat sie an der Seite des «Hexers» Stefan Wiesner gearbeitet und hat sich ein unglaubliches Wissen über die Natur angeeignet. Dieses Wissen und diese Erfahrungen lässt sie heute in ihre eigenen Projekte einfließen. Clopaths Koch-Philosophie fängt nicht erst in der Küche an, sondern bereits beim Anbau und der Haltung. Ihr ist wichtig, dass es beim Kochen einen geschlossenen Kreislauf gibt - die Natur wird in ihren Gerichten ganzheitlich miteinbezogen. Der Bezug zur heimatlichen Landschaft, den Produzenten und Bauern ist ihr wichtig.

Das Ziel des Bar Battle ist es zum einen den Gästen die Welt der Cocktailkultur zu eröffnen, zum anderen aber auch die Gastro- und Bar Community zu stärken und neue kreative Wege in diesem Bereich aufzuzeigen. Die Barteams bestehen aus verschiedenen Bartenders und Barmaids unterschiedlicher Bars und sind in ihrer Konstellation einzigartig. Mit dabei sind unter anderem Bartender und Barmaids folgender Betriebe: Hotel Château Gütsch, Kaspar Luzern, l'abre, Fritz Bar, Schwyzerhof Bar Küssnacht, ehemaliger Karel Korner, Restaurant Fed.

## Freitag 1. November – Newcomer Battle

Durch die Erwähnung von Gault Millau gewannen beide Teams grosse Aufmerksamkeit und zählen somit zu den Neuentdeckungen des Jahres 2023.

Gault Millau bezeichnete sie als «Crazy Entdeckung in Engelberg». Wir sprechen vom Schweden-Duo Christian Brangenfeldt und John Jezewski, welche seit dem Jahr 2022 mit ihrem Team die nach ihnen benannte Villa Hundert bewirten. Dabei überzeugen sie mit einer naturverbundenen und spielerischen Küche. Küchenchef John bezeichnet seine Art zu Kochen auch «New Nordic Cuisine», wo das Sammeln von wilden Zutaten und das Kochen in und mit der Natur ein wichtiger Bestandteil ist.

Im Jahr 2023 eröffneten Johanna Hagen und Christopher Knippschild «The Dining Room». Ein Restaurant das mit seiner Wohnzimmer-Atmosphäre erfrischend anders daherkommt. Mit dem Chef's Table Konzept fahren die beiden kein alltägliches Restaurantkonzept. Dabei soll der Nähe zum Gast und zur Küche wieder mehr Aufmerksamkeit gegeben werden. Die Zutaten werden von den beiden Junggastronomen sorgfältig ausgewählt und bilden die Basis des monatlich wechselnden Menüs.

## Samstag 2. November - Entlebucher Biosphäre Battle

Kaum eine andere Region in der Schweiz besitzt so viele Naturschätze wie die UNESCO Biosphäre Entlebuch. Diese Naturschätze sind auch ein grosser Bestandteil der Entlebucher Gastronomie, wo es gängig ist Zutaten und Produkte aus direkter Nähe zu verwenden. Diese Authentizität soll für die Gäste erlebbar werden. Gekocht werden an diesem Tag mit echten Entlebucher Biosphäre Produkten.

Zur Kochchallenge treten der Landgasthof Drei Könige aus dem Entlebuch und der Lindenhof aus Ebnet an.

Während im Lindenhof Ebnet nicht nur hervorragend gekocht wird, wird unter einem Dach auch das Entlebucher Bier gebraut und der Edelwhite Gin destilliert. Der Landgasthof Drei Könige überzeugt dabei mit seiner Pizzeria Da Schibi als auch mit dem Stübli Kaspar wo das junge engagierte Team aus echten Entlebucher Produkten saisonale Gerichte kreieren.

## Neues Moderations Duo

Seit 2016 führte SRF3-Moderatorin Anic Lautenschlager durch die Abende des Luzerner Kitchen Battles. Viele Jahre hat Anic Lautenschlager das Kitchen Battle ehrenamtlich unterstützt und hat sich letztes Jahr entschieden die Bühne neuen Moderatoren zu überlassen. Das Kitchen Battle Luzern freut sich die beiden Jungmoderatoren Pablo Vögtli von SRF Bounce und Michelle Rüedi Reporterin bei SRF rec. und DOK als neues Moderatoren-Duo für das diesjährige Kitchen Battle ankünden zu dürfen.



## Tickets

Tickets für das Kitchen Battle Luzern finden Sie unter <https://www.kitchenbattleluzern.ch>.

Im Ticketpreis (150.– bis 300.– pro Person) inbegriffen ist das Essen, Apéro und Mineral (am dritten Abend ist die Cocktailbegleitung ebenfalls inbegriffen). Alle weiteren Getränke werden vor Ort bezahlt (Karte oder Barzahlung).

Türöffnung und Apéro: 18 Uhr (Sonntagsbattle: 17 Uhr) Beginn offizielles Programm: 19 Uhr (Sonntagsbattle: 18 Uhr)

Freitag, 1. November 2024

<https://www.kitchenbattleluzern.ch/newcomer-battle>

Samstag, 2. November 2024

<https://www.kitchenbattleluzern.ch/entlebucher-biosph%C3%A4re-battle>

Sonntag, 3. November 2024

<https://www.kitchenbattleluzern.ch/bar-battle-trifft-auf-rebecca-clopath>

## Cuisine sans frontières

Cuisine sans frontières (Csf) bittet zu Tisch, um Konflikte zu lösen und Gemeinschaft zu fördern. Dazu baut die Organisation in Krisengebieten oder sozialen Konfliktsituationen gastronomische Treffpunkte und Ausbildungsstätten auf. Cuisine sans frontières hat bisher mehr als 20 Projekte in elf Ländern auf drei Kontinenten realisiert.

Der gemeinnützige Verein wurde 2005 in Zürich gegründet und finanziert sich durch Spenden, Mitgliederbeiträge und die Benefizveranstaltung Kitchen Battle.

## Medienkontakt Cuisine sans frontières

[medien@cuisinesansfrontieres.ch](mailto:medien@cuisinesansfrontieres.ch)

+41 44 261 00 10

<https://cuisinesansfrontieres.ch>

[https://www.instagram.com/cuisine\\_sans\\_frontieres/](https://www.instagram.com/cuisine_sans_frontieres/)

## Medienkontakt Kitchen Battle Luzern

Michael Trchsel

[medien@kitchenbattleluzern.ch](mailto:medien@kitchenbattleluzern.ch)

+41 44 261 00 10

<https://www.kitchenbattleluzern.ch>

[https://www.instagram.com/kitchenbattle\\_luzern/](https://www.instagram.com/kitchenbattle_luzern/)