

MEDIENMITTEILUNG

Zürich, 10. März 2016

## SPICE BATTLE - EIN GELUNGENER ABEND MIT KREATIVER HÖCHSTLEISTUNG

**Gestern Abend war es soweit: Dennis Puchert vom Restaurant Spice und Simon Sommer vom Restaurant Schöngrün traten am ersten Spice Battle gegeneinander an. Den Warenkorb stellte die Köchin des Jahres 2003 Vreni Giger zusammen. Die beiden Spitzenköche liessen ihrer Fantasie freien Lauf und überraschten die Gäste mit zwei persönlichen Menü-Kreationen.**

Im ausgebuchten Restaurant Spice im Sorell Hotel Rigiblick fand gestern Abend der erste Spice Battle statt. Simon Sommer vom Restaurant Schöngrün im Zentrum Paul Klee in Bern trat gegen Dennis Puchert vom Restaurant Spice an. Beide Gourmetköche sind jung, talentiert und haben Ambitionen. Sie pflegen einen besonderen Kochstil mit eigener Handschrift. Im Jahr 2015 wurde Sommer mit 15 Gault-Millau-Punkten und Puchert mit 16 Gault-Millau-Punkten und 1 Michelin-Stern ausgezeichnet.

### Die Spielregeln

Die beiden Kontrahenten kochten mit ihren Teams je ein Amuse-bouche und drei Gänge aus einem ihnen zuvor unbekanntem Warenkorb, zusammengestellt von Vreni Giger vom Jägerhof in St. Gallen (17 Gault-Millau-Punkte). Für eine erlesene Weinbegleitung sorgte Baur au Lac Vins in Zürich. Die Gäste verfolgten das Spektakel mit Blick in die Küche live mit, verteilten für jeden Gang Punkte und wählten so das Gewinner-Team.

### Kulinarische Überraschungen

Mit einem unbekanntem Warenkorb, einer knappen Zeitvorgabe und einem ungewohnten Küchenumfeld haben die Spitzenköche mit ihren Teams eigenständig und kulinarisch auf hohem Niveau gekocht. Überraschend unterschiedlich kamen die beiden Menüs mit den gleichen Zutaten daher. Die Kontrahenten führten ein Kopf-an-Kopf-Rennen. Das Resultat fiel unentschieden 2 zu 2 aus. In der Punktezahl lag das Team von Puchert allerdings leicht vorne und gewann einen Hotelgutschein in einem der 17 Sorell Hotels für je zwei Personen. «Die kreative Leistung beider Teams unter diesen aussergewöhnlichen Bedingungen haben mich sehr beeindruckt. Ich gratuliere beiden herzlich zu diesem gelungenen Gourmetanlass», sagt Michael Thomann, COO Hotels der ZFV-Unternehmungen, stolz. Die Revanche findet am 19. Oktober 2016 im Restaurant Schöngrün in Bern statt.

#### SORELL HOTEL RIGIBLICK

Germaniastrasse 99, 8044 Zürich

T +41 43 255 15 70, F +41 43 255 15 80

sorellhotels.com, rigiblick@sorellhotels.com

A member of ZFV

# SORELL

HOTELS SWITZERLAND

## **Dennis Puchert** (16 Gault-Millau, 1 Michelin-Stern)

Geboren 1985 in Berlin. Erfahrungen in den Küchen renommierter Restaurants in Deutschland und der Schweiz, etwa im Restaurant First Floor des Hotels Palace in Berlin oder im The Restaurant im Dolder Grand in Zürich. Seit Juni 2012 ist er Küchenchef in den beiden Restaurants im Sorell Hotel Rigiblick.

### **Restaurant Spice**

Eine leichte, verspielte Küche, frische einheimische Produkte bester Qualität und erlesene Zutaten aus der ganzen Welt treffen sich zu einer kulinarischen Entdeckungsreise. Ein ganz besonderes Erlebnis: Dinner am Chef's Table in der Gourmetküche.

### **Reservierungen**

T +41 43 255 15 70  
rigiblick@sorellhotels.com  
sorellhotels.com/restaurant-spice

## **Simon Sommer** (15 Gault-Millau)

Geboren 1987 im deutschen Rastatt. Erfahrungen in verschiedenen Sterneküchen in Deutschland und in der Schweiz, bis er im März 2014 im Schöngrün im Zentrum Paul Klee in Bern die Stelle als Sous-Chef antrat. Anfang 2015 wurde er zum Küchenchef befördert.

### **Restaurants Schöngrün**

Das Restaurant befindet sich in der benachbarten Villa Schöngrün beim Zentrum Paul Klee in Bern. Gekocht wird nach einer Küchenphilosophie, die sich auf das kulinarische Erbe der Alpen abstützt. Alte, traditionelle Rezepte werden dabei neu interpretiert.

### **Reservierungen**

T +41 31 359 02 90  
info@restaurants-schoengruen.ch  
restaurants-schoengruen.ch

## **SORELL HOTEL RIGIBLICK**

Germaniastrasse 99, 8044 Zürich  
T +41 43 255 15 70, F +41 43 255 15 80  
sorellhotels.com, rigiblick@sorellhotels.com  
A member of ZFV

# SORELL

HOTELS SWITZERLAND

## Die Sorell Hotels im Überblick

Die Sorell Hotels sind eine Hotelgruppe mit 17 individuellen Stadt- und Ferienhotels im 3- und 4-Sterne Bereich in Zürich, Dübendorf, Spreitenbach, Winterthur, Bern, Aarau, St. Gallen, Schaffhausen, Bad Ragaz und Arosa. Im Jahr 2014 haben die Sorell Hotels einen Umsatz von CHF 57.5 Millionen erzielt. Sie sind Teil der ZFV-Unternehmungen, einem traditionsreichen, in der ganzen Schweiz tätigen Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit rund 2'500 Mitarbeitenden.

[sorellhotels.com/restaurant-spice](http://sorellhotels.com/restaurant-spice)

[sorellhotels.com](http://sorellhotels.com)

[zfv.ch](http://zfv.ch)

## Weitere Auskünfte zur Medienmitteilung

Michael Thomann, COO Hotels der ZFV-Unternehmungen

D +41 44 388 35 30, T +41 44 388 35 35, [michael.thomann@sorellhotels.com](mailto:michael.thomann@sorellhotels.com)

## Medienstelle

Andrea Braschler, Verantwortliche Kommunikation

D +41 44 388 36 71, T +41 44 388 35 35, [medien@sorellhotels.com](mailto:medien@sorellhotels.com)

## SORELL HOTEL RIGIBLICK

Germaniastrasse 99, 8044 Zürich

T +41 43 255 15 70, F +41 43 255 15 80

[sorellhotels.com](http://sorellhotels.com), [rigiblick@sorellhotels.com](mailto:rigiblick@sorellhotels.com)

A member of ZFV