



LERNEN SIE UNS KENNEN

## REZEPT



### Ich rühre, also bin ich!

“Wenn ein Architekt einen Fehler macht, lässt er Efeu darüber wachsen. Wenn ein Arzt einen Fehler macht, lässt er Erde darüber schütten. Und wenn ein Koch einen Fehler macht, giesst er ein wenig Sauce darüber und sagt, dies ist ein neues Rezept.”

Paul Bocuse

Einen Esslöffel Heiterkeit, drei Tropfen von “über sich selbst lachen können”, einen Hauch Genialität, eine handvoll Talent, einen tüchtigen Schuss Sturheit und zum Abschmecken eine herzhafteste Prise Genialität.

All das gibt man in einen Topf, heizt tüchtig ein, rührt ein paar Mal kräftig im Uhrzeigersinn und staunt dann nicht schlecht, wenn daraus eine Kochmannschaft mit Herz, Motivation und überbordendem Ideenreichtum wird. Voilà - die Rhoneköche.

Unser Ziel: Wir wollen Schweizer Kochnationalmannschaft werden und die Tradition der Schweizer Spitzenküche weltweit vertreten. Gemeinsam mit einem Aargauer und einem Zürcher Team bewerben wir uns beim Schweizer Kochverband für diese Ehre.

An der IGEHO in Basel haben wir uns schon miteinander gemessen. Der Höhepunkt der Ausscheidung wird die ZAGG Luzern im September sein. Die Kür folgt dann im Oktober an der Olympiade der Köche in Erfurt.

Dasjenige Team, welches sich an diesen drei Ausstellungen am besten schlägt, wird im November 2008 vom



Schweizer Kochverband für zwei Jahre zur neuen Kochnationalmannschaft ernannt. Wir sind bereit für diesen Weg. Kommen Sie mit und lassen sie sich von der wilden Küche aus dem Süden überzeugen.

**RHONEKÖCHE** [WWW.RHONEKOECHER.CH](http://WWW.RHONEKOECHER.CH)  
THE SPIRIT OF CESAR RITZ

## AMUSE BOUCHE



### Zurücklehnen war gestern!

“Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.”

Winston Churchill

Alle sagen es geht nicht, bis einer kommt und es macht. Diesem Motto folgen die Rhoneköche und leben folgende Philosophie:

- etwas probieren, das sonst niemand macht,
- Einzelkämpfer zu einer Einheit formen,
- Beweis der Leistungsfähigkeit erbringen,
- jeden anhand seiner Stärken arbeiten lassen,
- jeden von der Stärke des anderen lernen lassen.

Waren es vorerst einzelne Köche der Region Oberwallis, die als Einzelaussteller von Kochausstellung zu Kochausstellung führen, fanden sich 1999 unter der Leitung von Teamchef Ewald Michlig die Köche der ersten Stunde zusammen. Friedrich Zemanek, Andreas Ritz, Kilian Michlig und Norbert Schwery machten als Team die ersten Erfahrungen.

Das Team wuchs und gewann an Erfahrung und Professionalität. Erfurt, Basel, Luxemburg und Singapur sind Schauplätze des Oberwalliser Kochteams. Heute präsentiert sich der Kern des Teams mit talentierten Nachwuchsköchen als ernst zu nehmender



Herausforderer für die Spitzenteams der Welt. Erklärtes Ziel ist es, Kochnationalmannschaft zu werden.

## VORSPEISE



### Viele Köche bringen's eben doch!

“Der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht für die größere Masse, sondern für den Wohlgeschmack.”

Epikur

Aus einer kleinen Gruppe ist mittlerweile eine stattliche Mannschaft geworden, in der sich verschiedenste Talente vereinen (Namen entsprechen der Reihenfolge von links nach rechts).

- Mario Inderschmitt sucht Grenzen, z.Z. Militär
- Fabian Margelisch sinniert, Alpina Bettmeralp
- Friedrich Zemanek ist Captain, Walliserkanne Fiesch
- Andreas Williner beisst sich rein, Schlosskeller Brig
- Norbert Schwery ist der Pâtissier, Gaumenzauber Brig
- Kilian Michlig "teamcheft", Tenne Gluringen

Nicht auf dem Foto:

- Andreas Ritz assistiert, Mühle Geschinen
- Louis Prates assistiert, Spitalzentrum Oberwallis

Sie erreichen uns unter folgenden Koordinaten:

- Teamchef Kilian Michlig  
079 301 18 92 kilian\_michlig@hotmail.com
- Team-Captain Friedrich Zemanek  
027 970 12 40 info@walliserkanne-fiesch.ch
- Website: [www.rhonekoeche.ch](http://www.rhonekoeche.ch)



**RHONEKÖCHE** [WWW.RHONEKOECH.CH](http://WWW.RHONEKOECH.CH)  
THE SPIRIT OF CESAR RITZ

## HAUPTSPEISE



### Zum Wollen gehört auch das Können!

“Wer essen will, ohne sich auf die Kochkunst zu verstehen, wird über die dargereichten Speisen kein sicheres Urteil fällen können.”

Platon

Das Handeln des Teams der Rhoneköche richtet sich nach den Zielen, die erreicht werden sollen. Dafür setzt sich jedes Teammitglied voll ein und investiert hunderte von Stunden - für sich alleine in der Küche testend und grübelnd, aber auch gemeinsam mit den anderen voller Tatendrang und Elan.

Die Ziele kurz und bündig:

- Kochen als freudig kunstvolle Herausforderung sehen,
- Vorbild für werdende und bestehende Köche sein,
- sich mit jeder Ausstellung weiter perfektionieren,
- Schweizer Nationalmannschaft werden.

Termine auf dem Weg zum Ziel Kochnationalmannschaft:

28. Jan. Galadiner, Ristora Lugano  
13. Apr. 1. Testlauf warm, Schlosskeller Brig  
08. Mai 2. Testlauf warm, Matisse, Basel  
29. Mai 1. Testlauf kalt, VEBO Oensingen  
30. Jun. 3. Testlauf warm, Salvis Oftringen  
07. Jul. 4. Testlauf warm, Staldbach Visp  
Jul. 2. Testlauf kalt



Aug. 3. Testlauf kalt  
23. Aug. 5. Testlauf warm, Mille Sens, Bern  
Sep. Reservedatum für Testlauf kalt/warm  
18. Sep. European Culinary Challenge, Luzern  
20. Okt. Olympiade der Köche, IKA Erfurt

## SÜSSSPEISE



### Das Können ist nichts ohne das Tun!

“Seltsam: Auch die grössten Vegetarier beissen nicht gern ins Gras.”

Joachim Ringelnatz

Was vergangen ist, ist vorbei! Trotzdem ist es schön, auf Erreichtes zurückzublicken und daraus Motivation zu schöpfen. Die schönsten Mannschaftserfolge in Kürze.

2007 IGEHO Basel	Gold
2007 Bangkok	Silber
2006 ZAGG Luzern	Gold und Tagessieg
2006 Singapur	Silber
2005 IGEHO Basel (World Cup)	Gold
2005 Warth/Pittental AUT	Gold
2004 Erfurt Olympiade der Köche	Silber und 7. Rang
2004 ZAGG Luzern	Silber
2003 Klagenfurt	Gold
2003 Nati-Ausscheidung	3. Rang
2002 Luxemburg	Bronze
2002 ZAGG Luzern	Silber
2001 IGEHO Basel	Silber
2001 Nürnberg	Gold, bestes Team
2000 Erfurt Olympiade der Köche	Bronze
2000 ZAGG Luzern	Silber
1999 IGEHO Basel (World Cup)	Silber





RHONEKÖCHE SUPPORTED BY:

NESTLE FOODSERVICES, SCHWEIZ

WALLISER MILCHVERBAND, SIDERS

CONRAD & KUHN

BAASCH COMESTIBLES, MÖREL-FILET

SCHOEN KOMMUNIZIEREN, GRENGIOLS

REST. SCHLOSSKELLER, BRIG

REST. WALLISKERKANNE, FIESCH

GAUMENZAUBER, BRIG

REST. TENNE, GLURINGEN

REST. MÜHLE, GESCHINEN

REST. ALPINA, BETTMERALP