



MEDIENMITTEILUNG

Circle of Excellence: Internationale Vordenker gestalten die Zukunft der Kulinarik

Von Michelin-Köchen über Ausbildungs- und Branchenexpertinnen bis zu kulinarischen Innovatoren: Zum 20-Jahr-Jubiläum vereint die Culinary Arts Academy Switzerland (CAAS) führende Persönlichkeiten der internationalen Gastronomiewelt im neuen Circle of Excellence. Massgeblich mitinitiiert wurde das Netzwerk von Starkoch Anton Mosimann, Ehrendekan der Culinary Arts Academy Switzerland und Kurator des neuen Circle.

Le Bouveret (VS), 14. September 2026 – Anlässlich ihres 20-Jahr-Jubiläums lanciert die Culinary Arts Academy Switzerland (CAAS) den Circle of Excellence: eine internationale Gemeinschaft kulinarischer Vordenkerinnen und Vordenker, die einflussreiche Köchinnen und Köche, Ausbilderinnen und Ausbilder, Gastronominnen und Gastronomen, Wirtschaftsführerinnen und -führer sowie kulinarische Innovatorinnen und Innovatoren vereint. Gemeinsam wollen sie Impulse für die Zukunft der Kulinarikkultur und -ausbildung setzen.

Feierlich lanciert wurde die neue Gemeinschaft am 10. September 2026 auf dem Campus der Academy in Le Bouveret am Genfersee. Der Circle ist als dauerhafte internationale Gemeinschaft angelegt, die auf Mentoring, Wissensaustausch, kulturellem Dialog sowie kulinarischer Zusammenarbeit und Innovation beruht. Ziel ist nicht allein die Würdigung beruflicher Leistungen, sondern die Vernetzung aussergewöhnlicher Persönlichkeiten, die sich kulinarischer Exzellenz, Grosszügigkeit, Führungsstärke und kultureller Verantwortung verpflichtet fühlen.

«Nach 20 Jahren, in denen wir viel aufgebaut und erreicht haben, wollen wir nun aktiv gestalten, was vor uns liegt. Der Circle of Excellence gibt uns die Möglichkeit, unsere Ambitionen in konkretes Handeln zu übersetzen», sagt Alain Müller, Chef und Dekan der CAAS. «Der Circle of Excellence ist weit mehr als ein Projekt. Er bringt aussergewöhnliche Persönlichkeiten aus aller Welt mit unterschiedlichen Ideen, Fachkenntnissen, Perspektiven und Netzwerken zusammen. Damit schaffen wir Mehrwert für unsere Studierenden und unsere Academy und stärken zugleich unsere Rolle bei der Gestaltung der Zukunft der Kulinarikkultur und -ausbildung», so Alain Müller weiter.

Internationale Stimmen der Kulinarik

Geprägt ist der Circle von der Philosophie seines Gründungsmitglieds und Kurators Anton Mosimann, kulinarische Exzellenz über Generationen hinweg zu bewahren, weiterzugeben und immer wieder neu zu denken. Wie dieser Anspruch gelebt wird, zeigt auch die Verbindung zu Gilles Varone: Der Walliser Spitzenkoch arbeitete einst bei Mosimann in London und gehört heute selbst zu den prägenden Vertretern einer neuen Generation der Schweizer Gastronomie.

«In meiner Laufbahn durfte ich von vielen grossartigen Persönlichkeiten lernen. Es ist mir ein grosses Anliegen, diese Erfahrung und dieses Wissen an die nächste Generation weiterzugeben. Genau dafür steht der Circle of Excellence: Menschen zusammenzubringen, die ihre Leidenschaft, ihr Können und ihre Erfahrung teilen und damit junge Talente inspirieren, eigene Ideen zu entwickeln. Denn kulinarische Exzellenz lebt nicht nur von dem, was wir erreicht haben, sondern vor allem von dem, was wir weitergeben», sagt Anton Mosimann, Ehrendekan der CAAS und Kurator des Circle of Excellence.

Der Kreis der Mitglieder vereint renommierte Stimmen aus Gastronomie, Ausbildung, Nachhaltigkeit, Kulturerhalt und Innovation:

- Anton Mosimann OBE DL – Gründungsmitglied und Kurator des Circle of Excellence sowie Ehrendekan der CAAS; Michelin-Sternekokh und Gründer der Mosimann Collection.
- Alain Müller – Chef und Dekan der CAAS und seit deren Gründung vor 20 Jahren Teil der Academy.
- Gilles Varone – Schweizer Spitzenkoch, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen und einem Grünen Michelin-Stern sowie dem Young Chef Award des Guide Michelin 2024.
- Deepanker Khosla – Indischer Spitzenkoch und Inhaber des Restaurants Haoma in Bangkok, bekannt für seine Neo-Indian Cuisine und seinen visionären Nachhaltigkeitsansatz; ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und einem Grünen Michelin-Stern.
- Rania Moualla – Gründerin und Präsidentin der ZADK Culinary Academy, der ersten gemeinnützigen Kochakademie Saudi-Arabiens; Philanthropin und Kulturunternehmerin.
- Poul Gorell – Dänischer Chef mit Erfahrung in Michelin-Sterne-Restaurants und kulinarischer Innovator bei Nestlé Professional Schweiz.

Symbolisiert wird der Circle durch das Möbiusband. Es steht für den ununterbrochenen Austausch zwischen Lehrenden und Lernenden, zwischen Tradition und Innovation sowie zwischen Leistung und Dienst am anderen. Zugleich symbolisiert es ein lebenslanges Engagement für Lernen, Führung und die gemeinsame Zukunft der Kulinarikkultur.

Über die Culinary Arts Academy Switzerland

Die 2006 am Genfersee gegründete Culinary Arts Academy Switzerland (CAAS) ist gemäss QS World University Rankings 2026 die führende Culinary School der Schweiz. An ihren Standorten in Le Bouveret und Brig bietet sie fünf Ausbildungsprogramme von Professional Diplomas bis zu Bachelor- und Masterstudiengängen in den Bereichen Culinary Arts, Pâtisserie, Bäckerei und Schokoladenkunst sowie Culinary Business Management. Die praxisorientierte Ausbildung in modern ausgestatteten Trainingsküchen wird mit fundiertem Businesswissen und Unternehmertum verbunden. Das internationale Netzwerk der CAAS umfasst heute über 5'000 Alumni. Die CAAS ist Teil der Swiss Education Group.

Über die Swiss Education Group

Die Swiss Education Group (SEG) ist die grösste private Bildungsgruppe der Schweiz und vereint vier international anerkannte Bildungsinstitutionen mit Schwerpunkten in Hospitality, Business und Culinary Arts. An fünf Standorten studieren über 6'000 Studierende aus aller Welt. Das internationale Netzwerk der Gruppe umfasst mehr als 45'000 Alumni und über 110 Nationalitäten. Die praxisorientierten Ausbildungsprogramme verbinden Schweizer Bildungstradition mit einem internationalen Umfeld.

Für weitere Informationen (Medien):

Primus Communications GmbH
 Vanessa Bay
 M: +41 79 800 56 77
 E: v.bay@primcom.com

