

htr.ch

gastro-wettbewerb

Marmite Youngster Selection mit neuer Kategorie

Beim 8. Nachwuchswettbewerb für Schweizer Gastro-Talente wird zum ersten Mal ein Preis in der Kategorie Pâtisserie vergeben. Neu die Jury ergänzen wird Maître Pâtissier Andy Vorbusch.



Jedes Jahr kürt Marmite, eine Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur, Jungköche und Servicetalente in der Schweiz. Neu wird dieses Jahr die Suche um die Kategorie Pâtisserie erweitert. Das Ziel der Marmite Youngster Selection ist es, Talente zu erkennen, Handwerk zu fördern und die Karrieren sowie das Netzwerk des Gastronachwuchses zu stärken.

Dieses Jahr wird neu die Kategorie Pâtisserie eingeführt. Damit setze die Redaktion ein Zeichen für das Handwerk und fördere damit den wieder wichtiger werdenden Beruf der süßen Küche, heisst es in einer entsprechenden Medienmitteilung. Neu wird aus diesem Grund der Starpâtissier Andy Vorbusch die Jury ergänzen.

In einem ersten Schritt kürt die Jury aus allen eingereichten Dossiers eine aus den vielversprechendsten Köch/innen und Pâtissiers/ères bestehende Top 20, die sie dazu einlädt, ein Rezept zu einem definierten Thema und bestimmten Vorgaben einzureichen. Die Top 10 mit den überzeugendsten Rezepten – die Jury bewertet diese ohne zu wissen, wer dahinter steht – werden zum Finaltag am 10. September 2018 eingeladen, das in Zürich stattfindet.

An diesem Tag wird geschwitzt, gekocht und gestylt – die Jungköch/innen und -Pâtissiers/ères präsentieren der Jury ihr Gericht. Ein Teil der Jury verkostet die Gerichte – wiederum ohne zu wissen, wer sie zubereitet hat – und beurteilt unter anderem deren Geschmack, Konsistenz und Präsentation. Der andere Teil der Jury bewertet die Arbeitsweise der Kandidat/innen in der Küche. Aus der Gesamtbeurteilung gehen die Sieger in den Kategorien Küche und Pâtisserie hervor, die am 3. Dezember 2018 an der Marmite Youngster Award Night in Zürich gekürt und gefeiert werden. (htr/og)

Hinter den besten Jungköch/innen und – Pâtissiers/ères der Schweiz steckt eine renommierte Fachjury:

- Andy Vorbusch, Chef Pâtissier The Dolder Grand, Zürich
- André Jaeger, Ehrenpräsident der Jury, Inhaber Ajconcept, Stein am Rhein
- Andrin C. Willi, Chefredaktor Marmite, Zürich
- Jörg Slaschek, Restaurant Attisholz, Riedholz
- Ivo Adam, Kultur Casino Bern
- Tanja Grandits, Restaurant Stucki Basel

Publiziert am Montag, 12. Februar 2018