

«Gusto19»: Diese Lernenden haben sich qualifiziert

Die Finalistinnen und Finalisten für den nationalen Kochlehrlingswettbewerb «Gusto19» stehen fest.



Die diesjährige Thematik des Kochwettbewerbs lautet «Vom Mittelmeer bis in die Schweizer Berge».

Bild: Gusto19

Vier Monate hatten Schweizer Kochlernende Zeit, ihre Bewerbung für die Jubiläumsausgabe des nationalen Kochlehrlingswettbewerbs einzureichen. Jetzt ist klar, welche neun jungen Kochtalente mit ihren Gerichten am meisten zu überzeugen wussten und im «Gusto19»-Finale um den Sieg kochen. Vier Frauen und fünf Männer werden am 21. März im grossen Finale von «Gusto19», dem einzigen nationalen Kochlehrlingswettbewerb der Schweiz, gegeneinander antreten.

Vier von ihnen sind im 2. Lehrjahr, fünf im 3. Lehrjahr. Sie kommen aus den unterschiedlichsten Regionen der Schweiz – und arbeiten in den unterschiedlichsten Lehrbetrieben. Sie alle aber haben eines gemeinsam: Sie sind die kreative Zukunft der Schweizer Kochbranche und haben sich bereits jetzt gegen zahlreiche Teilnehmende durchgesetzt.

Die Finalistinnen und Finalisten

- Victoria Fehrlar, Gasthof zum Goldenen Sternen Basel, 3. LJ,
- Simon Grimlichler, Gasthof Kreuz Egerkingen, 3. LJ
- Yanik Hartmann, Seepark Thun, 2. LJ
- Manuel Hofer, Stadtspital Triemli Zürich, 2. LJ
- Marina Koch, Hotel Krone Lenzburg, 2. LJ
- Laura Loosli, Restaurant Panorama Hartlisberg Steffisburg, 2. LJ
- Remo Messerli, Landhaus Liebefeld, 3. LJ
- Ekaterina Panova, Hotel Eden Roc Ascona, 3. LJ
- Tom Walter, Hotel Kettenbrücke Aarau, 3. LJ

Vom Mittelmeer bis in die Schweizer Berge

Schweizer Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr hatten ab August 2018 rund vier Monate Zeit, ein Gericht nach den Vorgaben des Wettbewerbsveranstalters Prodega/ Growa/Transgourmet und des Schweizer Kochverbandes als Patronatsgeber zu kreieren. «Vom Mittelmeer bis in die Schweizer Berge» lautete das Thema. Eine kulinarische Reise, auf der Lebensmittel und Gewürze rund um das Mittelmeer oder Schweizer Rindfleisch verwendet werden mussten.

«Das Thema hat die Teilnehmenden dieses Jahr zu besonders farbigen Kreationen animiert», zieht Doris Vögeli ein erstes Fazit. Sie steht als Präsidentin der Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes vor, welche in einem anonymisierten Verfahren aus allen Einsendungen die neun Besten auswählte. «Die Qualität war auch dieses Jahr wieder enorm hoch. Das Finalistenfeld aber ist nun so spannend und durchmischt wie wohl noch nie zuvor».

Wettkochen vor fachkundiger Jury

Am 21. März 2019 müssen die neun Finalteilnehmenden dann beweisen, ob sie ihre Kreativität vom Papier auch auf den Teller bringen. Bis dahin stehen noch einige Wochen intensives Training an, bei der die Lernenden traditionell auf sehr viel Unterstützung von ihren Lehrbetrieben zählen können, bezüglich Wissen aber auch zur Verfügung gestellter Zeit. Zum ersten Mal überhaupt haben alle Finalteilnehmenden ausserdem die Möglichkeit, sich während eines Trainingstages Tipps von Tobia Ciarulli zu holen, Teammanager der Schweizer Kochnationalmannschaften und internationaler Juror.

In der Berufsschule Baden werden die Finalteilnehmenden dann ihr eingereichtes Gericht – eine Vor- und eine Hauptspeise – innerhalb von drei Stunden live vor einer fachkundigen Jury zubereiten. Bewertet werden dabei unter anderem Mise en place, wirtschaftliches und hygienisches Arbeiten sowie Kochtechniken. Und im Anschluss daran durch eine zweite Jury Geschmack sowie Präsentation.

Gala zu Ehren der Finalteilnehmenden

Einen Tag später findet die grosse «Gusto19»-Gala in Thun statt. Dann erfahren die Finalteilnehmenden, wie sie abgeschlossen haben – und wer einen zweiwöchigen Aufenthalt auf den Philippinen (1. Preis), eine kulinarische Woche in Berlin (2. Preis) beziehungsweise in der Schweiz (3. Preis) gewinnt, jeweils verbunden mit spannenden Kücheneinblicken in Spitzenbetrieben vor Ort.

Moderiert wird die Gala von Sven Epiney, eingeladen sind nebst Familien, LehrmeisterInnen und Sponsoren auch immer bekannte Namen aus der Kochbranche. Die ideale Gelegenheit für die jungen Kochtalente, wichtige Kontakte für ihre Zukunft zu knüpfen. Nicht umsonst gilt «Gusto» als erfolgreiche Talentschmiede und Sprungbrett für grosse Kochkarrieren. (htr)

Publiziert am Freitag, 11. Januar 2019