

«gusto20» wartet mit Neuerungen auf

Seit über 15 Jahren führt Transgourmet/Prodega jährlich die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende durch. Nun wird die beste Kochlernende oder der beste Kochlernende für das Jahr 2020 gesucht. Die Ausschreibung zeigt: Bei «gusto20» gibt es zahlreiche Neuerungen.



Am finalen Wettkochen von «gusto» stehen sich jährlich neun Kochlernende der Schweiz gegenüber.

Bild: gusto19

Gerichte beschreiben, gute Fotos machen – fertig! Mehr braucht es neu nicht mehr, um bei der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende «gusto20» teilzunehmen. Mussten bisher noch detaillierte Rezepturen ausgearbeitet und Kosten kalkuliert werden, reichen für die Ausgabe im Jahr 2020 eine gute Idee, ein paar erklärende Worte dazu sowie zwei bis drei richtig aussagekräftige Fotos der Gerichte, auf denen genau ersichtlich ist, was auf dem Teller ist.

Damit wolle man mehr jungen Kochtalenten die Teilnahme ermöglichen, erklärt Doris Vögeli. Sie ist «gusto»-Jurypräsidentin und Mitglied der Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes. «Das Ausgestalten der Rezeptblätter hat immer sehr viel Zeit in Anspruch genommen. Zeit, die einige nebst Lehre und Schule schlicht nicht haben, obwohl sie talentiert und kreativ wären.»

Aus diesem Grund entschieden Organisator Transgourmet/Prodega und der Schweizer Kochverband als Patronatsgeber, zukünftig auf diese Fleissarbeit zu verzichten. Das heisst jedoch noch lange nicht, dass ein weniger hohes Niveau gefragt ist: Zumindest für sich selber werden die Lernenden früher oder später auch weiterhin Rezepte ausarbeiten müssen. Immerhin sollen sie die eingereichten Gerichte spätestens am 19. März 2020 auch kochen. Dann nämlich treten die neun besten Schweizer Kochlernende im finalen Wettkochen live gegeneinander an und werden von einer Koch- und einer Degustations-Jury bewertet.

Auch bei «gusto20» haben Teilnehmende wieder die Möglichkeit, vor der definitiven Abgabe ihres Dossiers eine Zweitmeinung bei (ehemaligen) Teammitgliedern der Schweizer Kochnationalmannschaft einzuholen. Nach dem Einsendeschluss prüft dann die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes in einem anonymisierten Verfahren alle Dossiers und wählt die besten neun fürs Finale aus. Bevor es für die Finalteilnehmenden dann im März ernst gilt, haben sie die Möglichkeit, sich während eines Trainingstages Tipps von Tobia Ciarulli zu holen, Teammanager der Schweizer Kochnationalmannschaften und internationaler Juror.

Wichtige Kontakte knüpfen

Der Trainingstag wird für die jungen Kochtalente auch die erste Gelegenheit sein, um wichtige Kontakte für die Zukunft zu knüpfen. Weitere folgen beim Wettkochen vor der renommierten Jury sowie einen Tag später, am 20. März, bei der grossen «gusto20»-Gala im 2m2c (Kongresszentrum) in Montreux, bei der viele grosse Namen der Kochbranche vor Ort sein werden.

In den vergangenen Jahren nutzten bereits zahlreiche Teilnehmende diese Plattformen, um den Grundstein zur grossen Kochkarriere zu legen. Zum Beispiel Mario Garcia: Sieger von «gusto09», zweifacher Weltmeister mit der Junioren-Kochnationalmannschaft, Fünfter am Weltfinale Bocuse d'Or 2019 und nun Botschafter von «gusto20».

Schweizer Meisterschaft für Kochlernende

«gusto» ist die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr. Organisiert wird diese von Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes. Mit «gusto» setzt sich der Belieferungs- und Abholgrosshändler für eine nachhaltige Berufsbildung und die Zukunft der Kochbranche ein. Die Meisterschaft ist die ideale Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung. Gleichzeitig sammeln die jungen Talente hier wichtige Erfahrungen für ihr späteres Berufsleben und können sich im Rahmen des Wettbewerbs einem breiten Publikum präsentieren. Diese frühe Förderung von Kochtalenten hat sich in den letzten Jahren bewährt: So knüpften Finalteilnehmende bei oder dank «gusto» immer wieder Kontakte zu späteren Arbeitgebern oder schafften den Sprung in die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft.

Attraktive Preise sollen die Kochtalente locken

Nebst den hilfreichen Kontakten und spannenden Begegnungen winken bei «gusto20» auch attraktive und lehrreiche Preise. Der Sieger oder die Siegerin fliegt für einen zweiwöchigen Aufenthalt nach Shanghai und weiter nach Peking und erhält dort, nebst Zeit für Sightseeing, Kücheneinblicke im Grand Hyatt Hotel bei Executive Chef Marco Mehr.

Der oder die Zweitplatzierte reist für eine Woche nach Wien und bekommt Einblick in die Küche von Juan Amador, dem ersten und bisher einzigen 3-Sterne-Koch Österreichs. Der 3. Platz wiederum führt nach Ascona mit Kücheneinblicken in die vier verschiedenen Restaurants des 5-Sterne-Hotels Eden Roc. Zusätzlich erhalten alle, die ein gültiges Teilnahmedossier einsenden, ein Messer der Edelschmiede Kai sowie einen 200 Franken Prodega-Einkaufsgutschein. Ausserdem werden sie zu einer Gewürz-Bildungsreise nach Salzburg und auf eine exklusive Führung durch das Tropenhaus Frutigen eingeladen.

Wettbewerbsaufgabe

Wer den Sprung ins Finale schafft, zeigt sich Ende 2019. Bis am 25. November haben junge Schweizer Kochtalente nun Zeit, sich für «gusto20» anzumelden. Sämtliche Teilnahmebedingungen sind einsehbar unter www.transgourmet.ch/gusto (<http://www.transgourmet.ch/gusto>). Teilnahmeberechtigt sind Kochlernende im 2. oder 3. Lehrjahr mit Jahrgang 1998 oder jünger, die ihre Lehre in der Schweiz absolvieren. Es gilt, eine Vorspeise und ein Hauptgericht nach den folgenden Vorgaben zu kreieren:

Vorspeise: Die Vorspeise muss je eine warme und eine kalte Komponente aus Zanderfilet enthalten.

Hauptgericht: Als Hauptgericht ist Schweizer Kaninchen gefragt, zubereitet mit zwei verschiedenen Garmethoden/Kochtechniken. Dazu sollen eine Stärkebeilage und zwei Bio Knospe-Gemüsesorten (Herkunft Schweiz) serviert werden. (htr)

Publiziert am Dienstag, 06. August 2019