

Frauenpower beim «Marmite»-Nachwuchs

Vor rund 500 Gästen kürte das Magazin Marmite die besten Youngsters des Jahres. Erstmals standen drei Frauen zuoberst auf dem Podest.



Die «Marmite Youngsters 2020» (v.l.): : Juliana Clementz (Kategorie Pâtisserie), Daniela Jaun (Kategorie Service), Stéphanie Zosso (Kategorie Küche).

Bild: marmite magazine / Henrik Nielsen

Im Zürcher Club Aura wurde am vergangenen Montagabend die «Marmite»-Youngster 2020 erkoren. Die Spannung im Saal war gross, als sich Moderator Rainer Maria Salzgeber anschickte, die Gewinner des Nachwuchswettbewerbs zu verkünden.

Das diesjährige Wettbewerbsthema hiess «New Swiss Cuisine – Limitless since 1959». Die Aufgabe der Finalistinnen und Finalisten bestand also darin, die Traditionen der Schweizer Küche modern und raffiniert zu interpretieren, und sie typisch und doch völlig überraschend schweizerisch umzusetzen.

Der Nachwuchswettbewerb Marmite Youngster geht 2020 übrigens bereits in die 10. Runde. Ziel des Kochwettbewerbs ist es, Talente zu erkennen, Handwerk zu fördern und die Karrieren sowie das Netzwerk des Gastronachwuchses zu stärken.

Für einmal waren es drei junge Frauen, die den goldenen Pokal in Empfang nehmen konnten und sich nun «Marmite Youngster 2020» nennen dürfen.

[IMG 2-4]In der Kategorie Küche gewinnt Stéphanie Zosso aus dem Restaurant Panorama Hartlisberg bei Steffisburg. Die 21-jährige überzeugte die Jury mit ihrem Gericht «Älplermagronen through the ages – since 147 years».

In der Kategorie Pâtisserie liess die 27-jährige Tochter eines Franzosen und einer Österreicherin, Juliana Clementz, vom «The Alpina Gstaad» mit dem Dessert «Indonesische Tradition zu Besuch in Heidis Heimat» die Konkurrenz hinter sich.

Im Service zeigte Daniela Jaun, 26-jährige Pächterin vom «Wein & Sein» in Bern, dass sie Gastgeberin mit Herz und Seele ist. (htr)

Publiziert am Dienstag, 03. Dezember 2019