

htr.ch

Award

# Nachwuchswettbewerb Marmite Youngster 2021 ist lanciert

Am 28. September 2020 treten die Finalisten aller Kategorien zum ersten Mal im Belvoirpark Zürich gegeneinander an.



Das Siegermenü der letzten Ausgabe.

Bild: Filipa Peixeiro

Dieses Jahr ist nicht leicht für die Gastronomie. Daher sei es umso wichtiger, den Marmite Youngster-Wettbewerb durchzuführen und neuen Talenten den Weg zu ebnen, schreiben die Organisatoren in einer Mitteilung. Bereits seit zehn Jahren macht sich Marmite für den Nachwuchs in der Gastronomie stark.

Im Rahmen des Marmite Youngster, einem Wettbewerb für Koch-, Pâtisserie- und Servicetalente in der Schweiz, werden junge Berufsleute aus der Gastronomie gesucht, die lieben, was sie tun.

Am 28. September 2020 treten die Finalisten des Wettbewerbs im Belvoirpark Zürich gegeneinander an. Die Service-Finalisten dürfen beim Mittagsservice in der Villa Belvoir ihre Gastgeberqualitäten vor den strengen Augen der Jury sowie geladenen Gästen unter Beweis stellen. Zeitgleich werden die Küchen- und Pâtisserie-Finalisten in der Kochwerkstatt der Hotelfachschule ihre eigens für den Marmite Youngster kreierten Rezepte vor den Augen der Fachjury zubereiten. Anders als im vergangenen Jahr findet das diesjährige Finale nicht öffentlich statt.

### **Wettbewerbs-Thema «Jura»**

Bizarre Gesteinsformationen, verwunschene Wälder und eine einzigartige Flora und Fauna: der Jura hat eine enorme landschaftliche Anziehungskraft. Die Kandidaten des Marmite Youngster 2021 sind aufgefordert, sich mit dieser Region, die sich von Lyon entlang der schweizerisch-französischen Grenze bis fast nach Zürich und weiter bis zur Schwäbischen Alb erstreckt, auseinanderzusetzen. Es gilt: Der Fantasie zum Wettbewerbsthema «Der Jurabogen – eine fast vergessene Welt» freien Lauf zu lassen.

Welche drei Kandidaten der einzelnen Kategorien die Jury am meisten von sich überzeugen konnten, wird an der grossen Marmite Youngster Award Night vom 30. November 2020 im Zürcher Club Aura verkündet. (htr)

### **Jury Küche und Pâtisserie**

**Antonio Colaianni** | Chefkoch Restaurant Ornellaia, Zürich

**André Jaeger** | Ehrenpräsident der Jury, Inhaber AJconcept, Stein am Rhein

**Pascal Schmutz** | Geschäftsführer Mühle Tiefenbrunnen, Zürich

**Jörg Slaschek** | Chefkoch Restaurant Attisholz, Riedholz

**Andy Vorbusch** | Chef-Pâtissier Grand Resort Bad Ragaz

**Sven Wassmer** | Kulinarischer Direktor Grand Resort Bad Ragaz und Memories & verve by sven

### **Jury Service**

**Alessia Bargetzi** | Gastroexpertin in der «Eidg. Berufsprüfung Cabin Crew Member»

**Daniel Ciapponi** | Dozent EHL, Swiss School of Tourism and Hospitality SETH

**Hubert Erni** | Gastgeber Restaurant RitzCoffier, Bürgenstock Hotels & Resort, Obbürgen (NW)

**Silvana von Felten** | Gastgeberin Landhotel Hirschen, Erlinsbach

**Oliver Friedrich** | Gastgeber Alter Torkel, Jenins

**Christoph Muggli** | Berufskundelehrperson Restauration, Allgemeine Berufsschule Zürich, Präsident des Berufsverband Restauration

**Miriam de Melo** | Geschäftsführerin NOOHN Basel

**Luisa Minikus** | Gastgeberin/Dipl. Sommelière Hotel Mammertsberg

**Herbert Moser** | pensionierter Gastgeber

**Angela Selzer** | Chef de Service, Landgasthof Hirsernbad

Publiziert am Dienstag, 04. August 2020