

# Sato und Burri gewinnen den «Gramona Amuse Bouche» Contest 2020

Dominik Sato und Cedric Burri aus dem «dasRestaurant» in Thun heissen die Sieger des Finale vom «Gramona Amuse Bouche» Contest 2020.



Die Sieger des «Gramona Amuse Bouche» Contest 2020 (v.l.): Cedric Burri und Dominik Sato.

Bild: TOBIAS STAHEL REPRESENTED BY RENE & ROBERT HAUSER @ H2 AGENCY SWITZERLAND

Unter Einhaltung der aktuellen Schutzmassnahmen trugen am vergangenen Sonntag die zehn Besten aus der Vorentscheidung mit ihren hochkarätigen Kreationen das Finale des «Gramona Amuse Bouche» Contest 2020 mit Livecooking und anschliessender Degustation sowie Bewertung durch die Fachjury in der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) aus. Die Finalisten haben sich im Vorfeld mit ihren Rezeptideen, dazu gehörenden Bildern sowie Konzeptbeschreibungen bei einem Public Voting und der Fachjury für die Endrunde qualifiziert.

Die grosszügige, moderne Küche und übrigen Räumlichkeiten der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) gaben am letzten Sonntag den passenden Rahmen für die zehn Teams, um ihre Amuse Bouche-Kreationen zuzubereiten und anschliessend von der Fachjury sowie den anwesenden Medienschaffenden verkosten und bewerten zu lassen. Das Niveau aller dargebotenen «plant based fine food» Amuse Bouches war hochkarätig. Darüber waren sich die Mitglieder der Fachjury unisono einig. «Die Kreationen der Finalisten – ideenreich, kunstvoll und ansprechend schon fürs Auge angerichtet – machten in ihrer geschmacklich Vielfältigkeit, Tiefe und Nachhaltigkeit auf dem Gaumen deutlich, dass wir es hier eigentlich mit zehn herausragenden Winner-Teams zu tun haben. Ihr seid alle für die Gastronomie dank eures Könnens ein grosser Gewinn!», brachte es Kulinarikexperte und Jurymitglied Andrin Willi vor der Siegerehrung auf den Punkt.

Mit ihrem Amuse Bouche «Gemüsegarten» erzielten der 31-jährige Sous-Chef Dominik Sato und der 27-jährige Barkeeper Cedric Burri aus dem dasRestaurant im Congress Hotel Seepark in Thun die höchste Punktzahl. Auf Platz zwei gelangten aus dem Ornellaia in Zürich Sous-Chef Patrick Frischknecht (29) und Sommelier Philipp Lorenz (33) mit ihrem Amuse Bouche «Umami Lauchdumpling». Den dritten Rang sicherte sich das Duo aus dem Coco Grill & Bar in Zürich mit Küchenchef Jbrahim Ben Dhafer (24) und Geschäftsführer Dominik Moser (24) mit ihrer Amuse Bouche-Kreation «Polyamoröser Sellerie».

[IMG 2]

Zum Wettbewerb eingeladen hatten zum zweiten Mal die Smith and Smith Wine Company und das historische Weingut Gramona. Diesmal lautete die anspruchsvolle Aufgabe, ein passendes Amuse Bouche unter dem Motto «plant based fine food» zum «Gran Reserva Imperial Brut» aus dem Hause Gramona zu kreieren.

### **Vom Wettbewerb auf die Speisekarte**

«Wir haben schon am letztjährigen Gramona-Wettbewerb teilgenommen und es freut uns jetzt natürlich riesig, dass wir diesmal den richtigen Riecher hatten», erklärte Dominik Sato. Für den talentierten Jungkoch, der dank seiner Kochkünste bereits einige Wettbewerbe und Auszeichnungen gewonnen hat, stellte der «Gramona Amuse Bouche Contest» in diesem Jahr mit dem pflanzenbasierten Thema eine besonders reizvolle Herausforderung dar. «Es hat mich enorm angespornt, ausgehend vom Gramona-Schaumwein ein passendes Amuse Bouche zu kreieren. Unsere Gemüsegarten-Amuse Bouche ist komplex angelegt, war aber nach einiger Überlegung, für uns recht schnell total schlüssig im geschmacklichen Aufbau der Zutaten und Geschmacksnoten», so Sato. An diesem Contest teilzunehmen, machte für ihn übrigens nicht nur Sinn, um weiterzukommen und sich mit anderen Talenten messen zu können: «In den kommenden Wochen werden wir unser Amuse Bouche-Gemüsegarten auf die Speisekarte setzen, damit es all unsere Gäste im dasRestaurant geniessen können».

Auch die Zweitplatzierten, Sous Chef Patrick Frischknecht und Sommelier Philipp Lorenz, die mit ihrem Amuse Bouche am Finale den Praxistest bestanden, dürfen sich auf eine Reise nach zum Weingut Gramona freuen. Das drittplatzierte Duo mit Jbrahim Ben Dhafer und Dominik Moser darf sich über ein Dinner bei Spitzenkoch Stefan Heilemann im Widder in Zürich als Preis freuen. Alle zehn Finalisten wurden zudem mit attraktiven Preisen in flüssiger Form aus dem Weingut Gramona bedacht. Mitmachen lohnt sich also in jedem Fall.

[IMG 3]

### **Positive Resonanz motiviert für die nächste Austragung**

«Unbeabsichtigt hat sich unser Wettbewerb zur Nachwuchsförderung entwickelt. Was uns riesig freut und dazu motiviert, angesichts dieser positiven Resonanz vor allem bei den jungen Talenten aus Küche und Service weiter Gas zu geben und auch nächstes Jahr einen Amuse Bouche-Contest zusammen mit Gramona durchzuführen», hielt Smith and Smith-Geschäftsführer Markus Lichtenstein an der Preisverleihung fest.

Patron Xavier Gramona, bei der Siegerehrung am Finale in Luzern per live per Videoschaltung ebenso wie sein Sohn Leo aus Spanien zugeschaltet, brachte zum Ausdruck, wie sehr ihn emotional schon allein die Bilder und Beschreibungen aller 27 in diesem Jahr eingereichten Amuse Bouche-Kreationen berührt haben. «Welchen Aufwand und welche grossartigen Gedanken sich alle Teams gemacht haben, ist einfach überwältigend für uns und so eine tolle Bestätigung für unseren Gran Reserva». Im kommenden Frühjahr wird also garantiert der nächste «Gramona Amuse Bouche» Contest lanciert mit einem neuen, spannenden Thema, das bis dahin ausgetüftelt und bekannt gegeben wird. (htr)

Publiziert am Mittwoch, 28. Oktober 2020