

# Die Marmite Youngster 2021 sind gekürt

Bereits zum zehnten Mal wurde dieses Jahr der Titel «Marmite Youngster» verliehen. Die Award Night fand am Montag, 30. November 2020 in etwas kleinerem Rahmen im Marmite Food Lab in Zürich Altstetten statt. Die Gewinner des Marmite Youngster 2021 heissen Michelle Artho (Service), Patrick Mumenthaler (Pâtisserie) und Matthias Schättin (Küche).



V.l.: Matthias Schättin, Sieger Küche, Michelle Artho, Siegerin Service und Patrick Mumenthaler, Sieger Pâtisserie.

Bild: zvg

Aufgrund der Corona-Massnahmen waren die Marmite Youngster beim Finale für einmal praktisch unter sich. Moderiert wurde die Show von Rainer Maria Salzgeber. Wie schon am Finaltag vom 28. September durfte er auf die Unterstützung seiner Tochter Cloé zählen.

Nach einem filmischen Rückblick auf den Finaltag in der Belvoirpark Hotelfachschule in Zürich verkündete das Moderationsteam schliesslich die Gewinnerinnen und Gewinner: In der Kategorie Service hatte Michelle Artho vom Restaurant L'Auberge in Langenthal (BE) die Jury am meisten überzeugt, in der Kategorie Pâtisserie hatte Patrick Mumenthaler von der Confiserie Steinmann in Thun (BE) die Nase vorn und in der Kategorie Küche durfte sich Matthias Schättin vom Grand Resort Bad Ragaz (SG) über den Titel Marmite Youngster 2021 freuen.

Als Novum wurden dieses Jahr auch zwei Wild Cards von der Fundaziun Uccelin übergeben. Andreas Caminada und seine Frau Sarah Leemann haben den Kandidatinnen und Kandidaten am Finaltag auf den Zahn gefühlt und zwei von ihnen für das Programm der Stiftung Uccelin ausgewählt.

Per Videobotschaft meldete sich während der Award Show Stiftungsrätin Tanja Grandits und gratulierte Michelle Artho und Matthias Schättin, die beide eine Wild Card gewonnen hatten. Danach galt es für die marmite youngster nur noch, miteinander anzustossen und sich von Maximilian Müller (Marmite Youngster 2018) und Laurent Eperon vom Restaurant Pavillon des Hotels Baur au Lac in Zürich kulinarisch verwöhnen zu lassen. (htr)

### **Kategorie Küche**

- 1. Rang Matthias Schättin, Verve by Sven, Grand Resort Bad Ragaz
- 2. Rang Lukas Kaufmann, Genossenschaft Gmüesabo, Ellikon an der Thur (ZH)
- 3. Rang Valentin Hari, Roh & Nobel, Worb (BE)
- 4. Rang Noah Bachofen, Restaurant Magdalena, Rickenbach (SZ)
- 5. Rang David Pérez, Nook Event Agency, Basel

### **Kategorie Service**

- 1. Rang Michelle Artho, Boutique Hotel Restaurant L' Auberge, Langenthal (BE)
- 2. Rang Stefanie Normand-Trüb, Jelmoli, Zürich
- 3. Rang Jennifer Regenass, Restaurant Memories, Grand Resort Bad Ragaz
- 4. Rang Alessio Russo, Plan B Lounge Bar, Winterthur ZH

### **Kategorie Pâtisserie**

- 1. Rang Patrick Mumenthaler, Confiserie Steinmann, Thun (BE), ab 1. Januar 2021 Casino Bern
- 2. Rang Alexandra Knutti, Roh & Nobel, Worb (BE)
- 3. Rang Svenja Kellenberger, Maiensässhotel Guarda Val, Lenzerheide (GR)
- 4. Rang\* Yanik Grob, Panorama Park Dahlia, Herzogenbuchsee (BE)
- 4. Rang\* Jasmin Angehrn, Hotel und Restaurant Anker, Teufen (AR)

\* Yanik Grob und Jasmin Angehrn erreichten dieselbe Punktzahl und teilen sich daher den 4. Rang.

Publiziert am Dienstag, 01. Dezember 2020