

Gesucht: die grössten Kochtalente der Schweiz

Ab sofort läuft die Ausschreibung für «gusto22», die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende. Süsswasserfische und Schweinefleisch stehen dieses Jahr im Zentrum.



«gusto21»-Siegerin Dalila Zambelli

Bild: zvg

Es ist wieder so weit: Heute startet die Ausschreibung für «gusto22» (<https://www.transgourmet.ch/de/unternehmen/gusto-22>), die von Transgourmet/Prodega organisierte Meisterschaft für Kochlernende unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes. Teilnehmen dürfen alle Kochtalente mit Jahrgang 2000 oder jünger, die aktuell im 2. oder 3. Lehrjahr sind. Gefragt ist dieses Jahr vor allem Kreativität. So war die Wettbewerbsaufgabe noch nie so offengehalten wie bei «gusto22»:

Vorspeise

Kreiere eine Vorspeise aus einem Schweizer Süsswasserfisch, verarbeitet in einer kalten und einer warmen Komponente.

Hauptspeise

Serviere ein Gericht aus Schweizer Schweinefleisch mit zwei verschiedenen Garmethoden/ Kochtechniken, begleitet von einer Stärkebeilage und zwei Schweizer Bio-Knospe-Gemüsen.

Auch «gusto»-Botschafterin Laura Loosli, selbst Gewinnerin der Meisterschaft im Jahr 2019 und nun Mitglied der Junioren-Kochnationalmannschaft, gibt Kochlernenden den Tipp, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. «Die wenigen Vorgaben, die es hat, sollte man aber trotzdem genau lesen und befolgen. Nicht dass der Finaleinzug schlussendlich an einem nicht beachteten Detail scheitert.» Besonders wichtig seien ausserdem aussagekräftige Fotos, betont die erfolgreiche Jungköchin. Diese müssen zusammen mit einem Menukurzbeschrieb bis am 15. November 2021 auf der Event-Webseite hochgeladen werden.

Gala mit Siegerehrung bei Ivo Adam im Casino Bern

Im Dezember bestimmt die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes die besten neun Einsendungen und damit die Finalteilnehmenden von «gusto22». Diese stehen sich am 31. März in Baden im finalen Wettkochen gegenüber und bereiten ihre eingereichten Gerichte live vor einer fachkundigen Jury zu.

Zu gewinnen gibt es dabei nicht nur den Titel als bester oder beste Kochlernende, sondern auch zahlreiche Preise: Der oder die Erstplatzierte darf für zwei Wochen nach Hongkong, für den zweiten Platz gibt es eine einwöchige kulinarische Entdeckungstour durch Berlin, der dritte Platz führt für eine Woche nach St. Moritz. Zusätzlich erhalten alle Wettbewerbs-Teilnehmenden einen 200 Franken Prodega-Einkaufsgutschein, ein hochwertiges Messer von Kai sowie die Möglichkeit, an weiteren Reisen teilzunehmen.

Die Siegerehrung findet am 1. April 2022 im Casino Bern bei Ivo Adam statt. Die von Sven Epiney moderierte «gusto – the show» ist immer auch ein wichtiger Branchenanlass. Hier haben die jungen Kochtalente entsprechend ebenfalls die Möglichkeit, Kontakte für ihre berufliche Zukunft zu knüpfen – ein bewährter Bestandteil der Jugendförderung «gusto».

Nachhaltige Jugendförderung

Mit «gusto» setzt sich der Belieferungs- und Abholgrosshändler Transgourmet/ Prodega 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. (htr/lm)

Publiziert am Freitag, 13. August 2021