

Medienmitteilung, Moosseedorf, 15. Dezember 2016

Lehrlingskochwettbewerb «gusto17»

Die Finalteilnehmenden stehen fest!

Sie gehören schon jetzt zu den besten Kochlernenden der Schweiz: Neun junge Kochtalente haben mit ihrer Menükreation das Finale von «gusto17» erreicht. Die Auswahl traf die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes im Rahmen eines anonymisierten Verfahrens. Am 30. März 2017 kochen die neun Finalteilnehmenden nun bei einem Wettkochen um den Sieg und einen zweiwöchigen Aufenthalt in Shanghai.

«Restlos originell» – unter diesem Motto reichten rund 80 junge Talente aus der ganzen Schweiz Bewerbungsdossiers beim Schweizer Kochwettbewerb für Lernende «gusto17» ein. Gefordert waren zwei kreative Rezepte: Eine Vorspeise, unter anderem mit einem ganzen Poulet, zwei Schweizer Bio-Eiern sowie Broccoli und zusätzlichem Gemüse nach Wahl, sowie eine Hauptspeise, bei der Schweizer Schweinefleisch mit Altbackbrot kombiniert wird. In einem anonymisierten Verfahren wählte die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes aus allen Einsendungen nun die Finalteilnehmenden aus. Kein einfacher Entscheid, sagt Jurypräsidentin Doris Vögeli. «Die Qualitätsdichte war einmal mehr enorm und zeigt, auf welchem hohen Niveau der Schweizer Kochnachwuchs arbeitet. Trotzdem mussten wir uns für die besten Neun entscheiden.»

Die besten Neun, das sind dieses Jahr vier Frauen und fünf Männer. Gleich sieben «gusto17»-Finalteilnehmende sind noch im 2. Lehrjahr, zwei bereits im 3. Lehrjahr. Vertreten sind ausserdem die verschiedensten Regionen der Schweiz: Nebst acht Lernenden aus der Deutschschweiz – von Arosa über Zürich bis Interlaken – befindet sich auch ein Kandidat aus der Westschweiz im Finalistenfeld.

Die Finalteilnehmenden

| | | | | | |
|------|---------|-------------|-------------------------------------|------------|-------|
| Herr | Loris | Brunner | Gasthof Löwen | Bubikon | 2. LJ |
| Frau | Julie | Hohl | Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa | Interlaken | 2. LJ |
| Frau | Bettina | Marti | Hotel Restaurant Kerenzerberg | Filzbach | 2. LJ |
| Herr | Noah | Rechsteiner | Widder Hotel | Zürich | 2. LJ |
| Herr | Romeo | Staub | Restaurant Schloss Oberhofen | Oberhofen | 2. LJ |
| Herr | Amine | Tazi | Restaurant Landhaus Liebefeld | Liebefeld | 2. LJ |
| Frau | Jasmin | Thalmann | Waldhotel National | Arosa | 3. LJ |
| Frau | Corina | Trachsel | Wohnheim Riggisberg | Riggisberg | 2. LJ |
| Herr | Léo | Turin | Restaurant du Théâtre | Monthey | 3. LJ |

Wettkochen um attraktive Preise

Am 30. März 2017 müssen die neun Finalteilnehmenden ihre eingereichten Menükreationen nun vor den geschulten Augen der Jury auf den Teller bringen, im Rahmen des Live-Wettkochens in der Berufsschule Baden. «Dieses Jahr werden wir dabei natürlich besonders auf ein nachhaltiges Arbeiten mit möglichst wenig Resten achten, ganz dem Thema «restlos originell» entsprechend», sagt Doris Vögeli. Daneben beurteilt die Jury nach Kriterien wie Kochtechniken und Garmethoden, Hygiene aber auch Mise en place. Eine separate Degustationsjury bewertet anschliessend Präsentation und degustiert die Gerichte. Der Kochwettbewerb kann wie bereits im vergangenen Jahr ab 10.00 Uhr via Live-Stream auf gustoevent.ch mitverfolgt werden.

Einen Tag nach dem Wettkochen werden am Galaabend mit rund 400 geladenen Gästen im Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon/SZ der Sieger oder die Siegerin gekürt und die Preise vergeben. Als Hauptpreis wartet ein zweiwöchiger Aufenthalt in Shanghai mit Kücheneinblick im Grand Hyatt Shanghai. Der oder die Zweit-platzierte darf sich auf eine Woche Barcelona mit Kücheneinblick im Ab^aC Restaurant Hotel bei Jordi Cruz

freuen. Der 3. Preis führt für eine Woche nach Lausanne mit Einblick in die Küchen von Franck Giovannini im Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier und von Edgar Bovier im Lausanne Palace & Spa. Alle Finalteilnehmenden erhalten ausserdem ein «Shun»-Messerset von «Kai». Zusätzlich erhalten sämtliche Bewerberinnen und Bewerber, welche die Aufgabenstellung erfüllt haben, einen Prodega/Growa Einkaufsgutschein im Wert von 100 Franken sowie ein Allzweckmesser der Edelschmiede Kai.

Der Kochwettbewerb mit nachhaltigem Erfolg

Neben den Preisen wartet auf die Finalteilnehmenden bei «gusto» aber auch ein möglicher Karrieresprung. So ist der nationale Kochwettbewerb für Lernende immer eine Gelegenheit, sein Können einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren und auf sich aufmerksam zu machen. Beispielsweise war «gusto» für viele spätere Mitglieder des Junioren-Kochnationalteams der erste Schritt in Sachen Kochwettbewerbe.

Möglich ist die Durchführung von «gusto» dank der grossen Unterstützung vieler Sponsoren aus Industrie und Handel. Neben Bell, Emmi, Kadi, Mercedes-Benz und Unilever Schweiz, die sich als Leading Partner engagieren, steuern weitere Sponsoren namhafte Unterstützung zur Durchführung dieses Anlasses bei.

Bildlegende Mottobild: «restlos originell»

«gusto» ist der einzige nationale Lehrlingskochwettbewerb der Schweiz für Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr. Organisiert wird «gusto» von Prodega/Growa/Transgourmet, Transgourmet Schweiz AG, unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes.

Weiterführende Informationen sowie Bilder auf: www.gustoevent.ch
Ansprechperson für Medien: Christine Strahm, Leiterin PR- und Medienarbeit
Tel. +41 31 858 58 37 / christine.strahm@transgourmet.ch
Prodega/Growa/Transgourmet, Transgourmet Schweiz AG, Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf