

Erstmals ist ein Romand bester Schweizer Kochlernender Léo Turin, Restaurant du Théâtre in Monthey, gewinnt «gusto17»!

Der beste Schweizer Kochlernende heisst Léo Turin und macht seine Lehre im Restaurant du Théâtre in Monthey. In einem spannenden Wettkochen hat er sich am 30. März gegen acht weitere Kochtalente durchgesetzt und gewinnt damit einen zweiwöchigen Aufenthalt in Shanghai. Den zweiten Platz erreichte Corina Trachsel vom Wohnheim Riggisberg in Riggisberg, Dritte wurde Julie Hohl vom Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken. Organisiert wird der Schweizer Lehrlingskochwettbewerb jährlich von Prodega/Growa/Transgourmet unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes.

Zum 13. Mal traten am 30. März im Rahmen von «gusto17» die neun besten Schweizer Kochlernenden in einem spannenden Wettkampf gegeneinander an. Allesamt zwischen 16 und 20 Jahre alt und im 2. oder 3. Lehrjahr. Die jungen Kochlernenden hatten sich im Vorfeld mit ihrer eingesandten Menükreation zum Thema «restlos originell» für das finale Wettkochen qualifiziert. Nun galt es, ihr Menü in der Berufsfachschule BBB in Baden vor den kritischen Augen einer fachkundigen Jury auch auf den Teller zu bringen. Drei Stunden hatten sie Zeit für eine Vorspeise und einen Hauptgang für jeweils vier Personen und wurden dabei unter anderem nach Arbeitsweise, Kochtechniken aber auch Hygiene am Arbeitsplatz bewertet. Im Anschluss daran degustierte eine zweite Jury die Kreationen und beurteilte die Präsentation.

Am besten löste die Aufgabe Léo Turin. Er ist im 3. Lehrjahr und bereitete eine Bio-Suisse Pouletbrust mit einer Timbale von Makkaroni und Morcheln, einer Brokkoli-Emulsion und einem Schachbrett mit Geflügelschenkel und Mimosa als Vorspeise zu. Die Hauptspeise bestand aus einem Schweinsfilet mit Rohschinken und Altbackbrot, brasierter Schweinsbacke mit Kartoffelespuma sowie Zwiebeln und Spargeln. Mit seinem Sieg gewinnt er einen zweiwöchigen Aufenthalt in Shanghai mit Kücheneinblick im Grand Hyatt Shanghai. Auf dem zweiten Platz landete Corina Trachsel vom Wohnheim Riggisberg. Sie darf damit für eine Woche nach Barcelona. Julie Hohl vom Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken wurde Dritte und gewann einen einwöchigen Aufenthalt in Lausanne. Aber auch alle anderen Teilnehmenden gehen nicht leer aus. Erneut erhalten alle, die ein Menü gemäss Wettbewerbsanforderung eingesandt hatten, ein «Shun»-Messer von «Kai» sowie eine Menü-Rückerstattung in Form von Prodega/Growa-Einkaufsgutscheinen im Wert von 100 Franken.

Die Rangliste «gusto17»

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

Gala mit Rangverkündigung im Hotel Seedamm Plaza

Einen Tag nach dem Wettkochen fand im Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon/SZ die feierliche Gala mit Rangverkündigung statt, moderiert vom bekannten TV- und Radio-Moderator Sven Epiney. Direkt auf der Bühne erhielten die drei Erstplatzierten ein Degustationsfeedback von Jurymitglied Urs Messerli, Besitzer der Mille Sens Group AG, Bern. Doris Vögeli, Jurypräsidentin und Mitglied der Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes, unterstrich ausserdem die hohe Qualitätsdichte sämtlicher Einsendungen bei «gusto17» sowie die herausragenden Leistungen der neun Finalteilnehmenden. Auch Philipp Dautzenberg, Vorsitzender der Geschäftsleitung von Organisator Prodega/Growa/Transgourmet, zeigte sich begeistert

vom Einsatz der jungen Kochtalente und der hohen Kochkunst, die sie unter Druck beim Wettkochen erbracht hatten. Dies habe einmal mehr bewiesen, wie gut die Schweizer Kochausbildung funktioniert und dass man sich auch zukünftig auf eine lebendige Schweizer Kochszene auf höchstem Niveau freuen könne. Gleichzeitig hob er die Wichtigkeit der Nachwuchsförderung hervor, unter anderem mit der Schaffung solcher Bühnen wie «gusto17», auf denen sich der Kochnachwuchs einem breiten Publikum präsentieren könne.

Funktionierende Jugendförderung

Tatsächlich erschienen rund 400 geladene Gäste zur «gusto17»-Gala, unter ihnen zahlreiche wichtige Vertreter der Schweizer Kochbranche. Die ideale Gelegenheit für die neun Finalteilnehmenden, hilfreiche Kontakte für die Zukunft zu knüpfen. Auch in den beiden Jurys sind Jahr für Jahr renommierte Namen aus verschiedensten Gastronomiebereichen vertreten, was schon vielen ehemaligen «gusto»-Teilnehmenden den Weg zu spannenden Anstellungen nach der Lehre geebnet hat. Und nicht zuletzt fungiert «gusto» auch immer wieder als Sprungbrett für eine Aufnahme in die Junioren-Kochnationalmannschaft. So sind aktuell drei der sieben Mitglieder der Junioren-Kochnationalmannschaft ehemalige «gusto»-Finalisten: Norman Hunziker, Manuel Engel und Sara Grusso. Insgesamt haben es seit dem ersten «gusto»-Wettbewerb von 2005 sogar 24 «gusto»-Finalteilnehmende in die Junioren-Kochnationalmannschaft geschafft. Das zeigt: Die Jugendförderung mit «gusto» funktioniert.

«gusto17» - der Wettbewerbsablauf

Von August bis Dezember 2016 hatten Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr Zeit, sich Gedanken zur gestellten Wettbewerbsaufgabe rund um das Thema «restlos originell» zu machen und ihre Menükreation als Bewerbung einzureichen. Die Idee zur Aufgabenstellung besteht darin, die Produkte als Ganzes zu verwenden und möglichst ohne Reste respektive Rüstabschnitte zu arbeiten. Gefordert waren eine Vor- und eine Hauptspeise:

Die **Vorspeise** durfte maximal zwei Hauptkomponenten enthalten, wobei mindestens eine warme und eine kalte Komponente vorhanden sein mussten. Zwingend verwendet werden sollten helles, ganzes Mastgeflügel, zwei Schweizer Bio Eier, ganzer Broccoli sowie weiteres Gemüse nach Wahl.

Bei der **Hauptspeise** waren drei Hauptkomponenten gefordert, hergestellt mit zwei Garmethoden oder Kochtechniken. Als obligatorische Bestandteile waren vorgegeben: Schweizer Schweinefleisch kombiniert mit Altbackbrot sowie zwei passende Bio-Gemüse und eine Stärkebeilage aus Kartoffeln.

In einem anonymisierten Verfahren wählte die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes aus den rund 80 Einsendungen anschliessend die neun Finalteilnehmenden aus, die nun am 30. März 2017 in einem Live-Wettkochen um den Sieg kochten.

Partnerschaftliche Unterstützung

«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. Möglich ist die Durchführung von «gusto» jedoch nur 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 des Anlasses bei.

Bildlegenden

Bild 1: Léo Turin, Restaurant du Théâtre in Monthey gewinnt «gusto17»

Bild 2: Die drei Erstplatzierten (v.l.n.r.): Corina Trachsel, Wohnheim Riggisberg (2. Platz), Léo Turin, Restaurant du Théâtre in Monthey (1. Platz) und Julie Hohl, Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken (3. Platz)

Bild 3: Der Sieger-Hauptgang von Léo Turin, Restaurant du Théâtre in Monthey

Bild 4: Die Sieger-Vorspeise von Léo Turin, Restaurant du Théâtre in Monthey

Bild 5: Léo Turin beim Wettkochen in der Berufsfachschule Baden

Weiterführende Informationen sowie Bilder sind ab 1. April 2017, 12.00 Uhr erhältlich 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