

Neun Kandidaten bereiten sich auf das Finale des Lehrlingswettbewerbs «gusto16» vor

Neue Sterne am Kochhimmel

Cristina Bürgi Inspiration, Ehrgeiz und der Wunsch, neue Erfahrungen zu sammeln und im Leben weiterzukommen – das treibt die jungen Kochtalente an, beim «gusto16» ihr Bestes zu geben.

Knapp 100 Dossiers wurden für den Lehrlingswettbewerb «gusto16» eingereicht – in die engere Auswahl haben es nur neun geschafft. Acht junge Männer und eine Frau, allesamt aus der Deutschschweiz, dürfen am 17. März ihr Kochtalent vor einer Jury und laufenden Kameras präsentieren. Denn das Finalkochen wird dieses Jahr zum ersten Mal per Livestream übertragen: Jeder Kandidat wird an seinem Arbeitsplatz von einer kleinen Kamera gefilmt, so dass Angehörige das Geschehen auf Facebook oder den Webseiten von «gusto» und Transgourmet verfolgen können. Von letzterer wird der Wettbewerb zusammen mit Prodega/Growa und unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes organisiert.

Doch das ist nicht das einzige, was beim diesjährigen Wettbewerb neu ist: Erstmals wird es beim Galadinner am 18. März auch keine geliebten Teller mehr zu sehen geben. Stattdessen kann man Fotos der fertigen Speisen begutachten. Auch beim Finalkochen gibt es eine kleine Anpassung: Es starten jeweils immer drei Kandidaten mit dem Kochen, zwischen jedem Block gibt es einen Zeitabstand von 45 Minuten. Diese längeren Abstände sind nötig, damit die Jury mehr Zeit zum Degustieren hat und das Filmen einfacher fallen wird.

Neu ist zudem die Jurypräsidentin: Doris Vögeli hat das Amt von Werner Schuhmacher übernommen und die Finalisten über den Wettbewerbsablauf informiert. «Die erste Hürde ist geschafft, nun kommt eine spannende und interessante Zeit auf euch zu», begrüßte sie die jungen Kochtalente: «Doch sie wird nicht immer lustig sein. Daher kann ich euch nur raten, sehr viel zu üben und euer Menü im Griff zu haben. Es ist die Chance des Jahres – macht das Beste daraus.» Die Finalisten zeigten sich inspiriert und ehrgeizig, es wurden haufenweise Fragen gestellt. Wer die begehrte Trophäe nach Hause nimmt, wird sich am Finalkochen in der Berufsfachschule Baden zeigen. www.gustoevent.ch

Benjamin Anderegg



Der 18-Jährige hat per Zufall zum Kochen gefunden: Zunächst hatte er sich für eine Informatiklehre interessiert, doch diese schien ihm nicht kreativ genug. Also begann er ein Praktikum im Restaurant Stucki in Basel, wo ihm nebst der Arbeit sofort die familiäre Stimmung und das Teamwork gefielen. Für seinen ersten Wettbewerb bereitet sich Benjamin in der Zimmerstunde vor, sein Team steht ihm dabei mit Rat und Tat zur Seite. Grosse Zukunftspläne hegt er keine: «Ich lasse mich gerne überraschen», meint er schmunzelnd. **cb**

Samuel Gwerder



Der 17-Jährige ist ein entspannter Typ: Nachdem er in der Schule vom «gusto16» erfahren hatte, entschied er sich spontan für die Teilnahme – und stellte das Menü schnell im Kopf zusammen. Dass er es damit bis ins Finale schaffte, war für ihn selbst die grösste Überraschung. Seinen Chef im Seminar- und Wellnesshotel Stoops freut es umso mehr: Samuels Sieg wurde gleich zu einem der Betriebsziele für das Jahr 2016 bestimmt. Er kann daher für seine Wettbewerbsvorbereitung auf Unterstützung zählen. **cb**

Norman Hunziker



Das Wort «engagiert» trifft auf Norman exakt zu. In seinen 20 Lebensjahren hat er nicht nur die Bäcker-Konditorlehre und Zusatzausbildung als Confiseur absolviert, sondern lernt nun auch Koch im Familienbetrieb Runway34 in Glattbrugg. Zudem amtiert er als Teamcaptain der Junioren-Kochnationalmannschaft. Weil ihm dennoch während einer Zimmerstunde langweilig wurde, hat er sich für den «gusto» angemeldet – seinem siebten Wettbewerb. Dafür übt er sogar häufig um fünf Uhr morgens. **cb**

Joel Jäger



In der Seeklinik Brunnen absolviert Joel gerade sein drittes Lehrjahr. Obwohl der 20-Jährige mit den Abschlussprüfungen genug um die Ohren hat, reizte ihn die Teilnahme am «gusto». Ab Februar möchte er sich einmal wöchentlich auf den Wettbewerb vorbereiten und einen Zeitplan erstellen. Da seine Eltern einst ein Hotel besaßen, ist er im Gastgewerbe aufgewachsen. An der Arbeit als Koch schätzt Joel die Flexibilität, das grosse Netzwerk und die Möglichkeit, weltweit arbeiten zu können. Davon möchte er später auf einer kulinarischen Weltreise profitieren. **cb**

Philemon Kleeb



Kaum aus Köln zurückgekehrt, wo er beim «Pâtissier des Jahres» assistiert hat, sieht sich Philemon mit dem nächsten Wettbewerb konfrontiert. Der 20-Jährige freut sich auf die Herausforderung und zeigt grosses Interesse an der Kochkunst. Ihm sei früh klar gewesen, dass er Koch werden möchte: Sein eigenes Müesli hat er bereits im Kindergarten zubereitet. Nun lässt er seiner Kreativität in der Lehre im Kursaal Bern freien Lauf – und kocht auch in der Freizeit leidenschaftlich gerne. Zum Ausgleich spielt er gerne Tennis oder trainiert im Fitnessstudio. **cb**

Silvan Oswald



Für den 17-Jährigen stehen regionale Produkte im Vordergrund: Die Zutaten für sein Wettbewerbsmenü stammen allesamt aus der Umgebung seines Lehrbetriebs, der Hotel & Gastro formation in Weggis. Der «gusto16» ist Silvans erster Wettbewerb. Er lässt sich davon nicht unter Druck setzen, sieht jedoch eine Herausforderung im Abschmecken der Gerichte sowie im Arbeiten nach Zeit. Genau das wird er bis zum Finalkochen an seinen freien Tagen üben. Um abzuschalten, geht er gerne an die frische Luft, fährt Rennvelo und fotografiert Landschaften. **cb**

Dominik Roeder



Flexibilität wird bei Dominik grossgeschrieben: Der 18-Jährige konnte spontan die Finalistin Nadja Sommer ersetzen, die sich kurzfristig für den «gusto» abmelden musste. Nun freut er sich auf das Finalkochen und hofft, dabei einen guten Tag zu erwischen. Unterstützt wird er von seinem Chef Renato Wüst, einem ehemaligen «gusto»-Jurymitglied. Zudem stellt ihm sein Lehrbetrieb, das Grand Resort Bad Ragaz, das Material und die Küche zum Üben zur Verfügung. Dominik legt Wert darauf, dass nebst der Arbeit sein Privatleben nicht zu kurz kommt. **cb**

Jan Schmid



Von der Kochlehre war Jan erst überzeugt, als er im Restaurant Frauenhof in Altstätten schnuppern ging: Dort hat es ihm auf Anhieb gefallen, er schätzt insbesondere die Arbeit im kleinen Team. Als sein Lehrmeister ihn auf den «gusto» hingewiesen hatte, war der 17-Jährige sofort Feuer und Flamme: Nach dem «Jeune Talent Escoffier» ist es für ihn der zweite Wettbewerb. Vor der Kochlehre hat er zudem als professioneller Mountain-Biker mehrere Wettkämpfe bestritten. Sein «gusto»-Menü darf er zur Vorbereitung auf der Karte seines Lehrbetriebs anbieten. **cb**

Fabienne Zuberbühler



Die einzige weibliche Finalistin bringt beste Voraussetzungen mit: Sie absolviert ihre Lehre in der Rehaklinik Bellikon, welche bereits zwei «gusto»-Sieger hervorgebracht hat. Mit deren Tipps und der grossen Unterstützung ihres Betriebs fühlt sich Fabienne gut vorbereitet. Am Finale möchte sie beweisen, dass sich auch Frauen den Titel holen können. Für die 18-Jährige ist es bereits der zweite Wettbewerb, weitere schliesst sie nicht aus. Nach der Lehre möchte sie zudem die Berufsmatur machen und unter anderem nach Kanada und Asien reisen. **cb**

Restaurant-Ketten setzen aufs Poulet

Den Poulet-Boom spürt nicht nur die Fleischbranche, sondern auch die Gastronomie: Insbesondere grosse Restaurant-Ketten setzen auf Geflügel. So möchte die Migros mit ihrem Chickieria-Konzept wachsen: Dabei handelt es sich um ein Restaurant und Take-away, das diverse Spezialitäten mit Poulet anbietet. Zu den bestehenden fünf Filialen kommt im November ein neuer Standort in St. Gallen dazu, sieben weitere folgen in der Ostschweiz. Auch Kentucky Fried Chicken (KFC) wagt einen Neustart und möchte in den nächsten zwei Jahren Filialen in der Schweiz eröffnen. Die amerikanische Fast-Food-Kette hatte im Jahr 2004 ihre Standorte in der Schweiz aufgegeben, sucht nun aber nach neuen Franchise-Partnern.

Foodtrucks für Freiburg



Obwohl GastroFribourg sich ausdrücklich gegen die Unterstützung von Foodtrucks ausgesprochen hatte, hat die Stadt Freiburg acht mobilen Restaurants eine Verkaufsbewilligung erteilt. Diese dürfen seit dem 1. Januar 2016 an sechs Standorten in der Stadt ihre Speisen anbieten. Die Bewilligung gilt zunächst für ein Jahr. Um der Bevölkerung das neue Angebot schmackhaft zu machen, plant Freiburg zudem einen «Foodtruck-Tag» am 28. April: Dann versammeln sich alle Anbieter auf dem Georges-Python-Platz und bieten Kostproben ihrer Speisen an. Zum Angebot gehören Sushi, ausgefallene Hotdogs und Burgers sowie Crêpes. Gastro-Fribourg ist davon wenig begeistert, da die Foodtrucks für eine Wettbewerbsverzerrung sorgen: Die mobilen Küchen sind nämlich nicht den gleichen Gesetzen unterstellt wie traditionelle Restaurants.

Vietnam in aller Munde

«Ethno Food» ist in der Schweiz auf Vormarsch: Nachdem die Küche Perus für geraume Zeit als Genusserlebnis und Inspiration für hiesige Küchenchefs galt, scheint sie nun von vietnamesischen Spezialitäten abgelöst zu werden. Gerichte wie die Reisnudelsuppe «Pho» und das exotische Baguette «Banh Mi» erfreuen sich insbesondere an den Streetfood-Festivals wachsender Beliebtheit, doch auch die Anzahl vietnamesischer Restaurants nimmt in Schweizer Städten zu. Dass die asiatische Küche gefragt ist, beweist auch das Gourmetfestival in St. Moritz, das dieses Jahr ganz im Zeichen Japans steht: Zum ersten Mal war die Eröffnungsfestfeier komplett ausgebucht.

St. Gallen fordert mehr Fachkenntnis von angehenden Gastgebern

Erweiterte Gastro-Grundausbildung

Wer im Kanton St. Gallen einen Gastrobetrieb führen möchte, soll künftig mehr Kompetenzen vorweisen. Bisher wurden lediglich Kenntnisse in Lebensmittelhygiene und Suchtprävention vorausgesetzt, neu sollen angehende Gastgeber auch Prüfungen in den Bereichen Arbeitsrecht und -sicherheit, Rechnungswesen, Sozialversicherungs- und Mehrwertsteuerrecht ablegen. Das fordert der Kantonsrat von

St. Gallen. Die Regierung hat bereits einen entsprechenden Gesetzesentwurf ausgearbeitet.

Josef Müller-Tschirky, Kantonalpräsident von GastroSt.Gallen, zeigt sich zuversichtlich: «In der vorberatenden Kommission haben wir eine grossmehrheitliche Zustimmung erhalten.» Die erweiterte Grundausbildung sei deswegen so wichtig, weil es in der Branche extrem

unterschiedliche Konzepte gebe und zudem viele Personen aus dem Ausland beschäftigt werden, die sich mit den hiesigen Gesetzen und Geschäftsweisen nicht auskennen.

Falls der Kantonsrat dem Gesetzesentwurf zustimmt, gilt dieser ab dem 1. Januar 2017. Die Kenntnisse können mit einer Prüfung oder entsprechenden beruflichen Ausbildung vorgewiesen werden. **cb**

ANZEIGE

Herr Hörnli meint...

2016
28
Januar

... am Januartag Nr. 20 + 8, da werden feine Ernst Spiralen gemacht, so klassisch im Geschmack und der Form, und das freut alle Gäste enorm!

Ernst

100% Weizenmehl aus der Schweiz
100% Weizenmehl aus der Schweiz
100% Weizenmehl aus der Schweiz

PASTA Premium AG
www.pasta-premium.com