

Medienmitteilung, Moosseedorf, 22. März 2019

15. Ausgabe des Schweizer Kochlehrlingswettbewerbs «gusto»

Laura Loosli ist die beste Kochlernende der Schweiz

Das Finalistenfeld war dieses Jahr so spannend wie noch nie. Neun Kochlernende aus den verschiedensten Schweizer Regionen kochten um den Sieg bei «gusto19», dem Schweizer Kochlehrlingswettbewerb. Am Schluss entschied Laura Loosli vom Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg das Wettkochen für sich. Auf dem zweiten Platz landete Yanik Hartmann vom Seepark Thun. Dritter wurde Manuel Hofer vom Stadtspital Triemli in Zürich.

Kurz nach 22 Uhr verkündete Sven Epiney als krönender Abschluss einer feierlichen Gala die Siegerin von «gusto19»: Laura Loosli, 19 Jahre alt, im 2. Kochlehrjahr im Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg. Sie gewinnt damit die 15. Ausgabe des Schweizer Kochlehrlingswettbewerbs, organisiert von Prodega/Growa/Transgourmet, dem grössten Abhol- und Belieferungsgrosshändler der Schweiz. Laura Loosli konnte ihr Glück kaum fassen. Kein Wunder: Mehrere Monate hatte sie auf diesen Moment hingearbeitet. Ein Moment, der Türöffner zur grossen Karriere sein könnte.

Kochen auf höchstem Niveau

Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr aus der ganzen Schweiz hatten sich zuvor mit ihren Gerichten zum Motto «Vom Mittelmeer bis in die Schweizer Berge» für «gusto» beworben. Nur die neun Besten bekamen die Möglichkeit, ihre Vor- und Hauptspeisen im finalen Wettkochen am 21. März in der Berufsfachschule Baden live zuzubereiten. Vier Frauen und fünf Männer standen sich hier gegenüber. Vier sind im 2. Lehrjahr, fünf im 3. Lehrjahr. Insgesamt drei Stunden hatten die Finalteilnehmenden beim Wettkochen Zeit zur Zubereitung ihrer Gerichte. Bewertet wurden sie dabei von zwei Jurys: Eine bewertete während des Wettkochens, eine zweite degustierte die Gerichte anschliessend anonymisiert.

Die Siegerin Laura Loosli kochte zur Vorspeise eine mediterrane Gemüselasagne mit San Marzano Tomate und erfrischendem Gewürztee. Als Hauptgericht servierte sie rosa Gebratenes vom Swiss Origine Beef und dazu Schmelzkartoffel, Äplerluft und Belper Spargel. Als Preis für die Spitzenleistungen darf sie nun für einen zweiwöchigen Aufenthalt auf die Philippinen und erhält dort spannende Kücheneinblicke in Spitzenbetriebe vor Ort. Auf dem zweiten Platz landete Yanik Hartmann vom Seepark Thun, Dritter wurde Manuel Hofer vom Stadtspital Triemli in Zürich. Sie gewinnen eine kulinarische Woche in Berlin (2. Preis) beziehungsweise in der Schweiz (3. Preis).

Die «gusto19»-Rangliste:

1.	Frau	Laura	Loosli	Restaurant Panorama Hartlisberg	Steffisburg	2. LJ
2.	Herr	Yanik	Hartmann	Seepark Thun	Thun	2. LJ
3.	Herr	Manuel	Hofer	Stadtspital Triemli	Zürich	2. LJ
4.	Frau	Victoria	Fehrler	Gasthof zum Goldenen Sternen	Basel	3. LJ
4.	Herr	Simon	Grimbichler	Gasthof Kreuz Egerkingen	Egerkingen	3. LJ
4.	Frau	Marina	Koch	Hotel Krone Lenzburg	Lenzburg	2. LJ
4.	Herr	Remo	Messerli	Landhaus Liebefeld	Liebefeld	3. LJ
4.	Frau	Ekaterina	Panova	Hotel Eden Roc	Ascona	3. LJ
4.	Herr	Tom	Walter	Hotel Kettenbrücke	Aarau	3. LJ

Gala in Thun

Bei der «gusto19»-Gala mit Rangverkündigung einen Tag nach dem Wettkochen standen die Leistungen aller Finalteilnehmenden im Zentrum. «Sie alle können stolz sein, denn sie haben auf höchstem Niveau gekocht, Bestleistungen gezeigt und gehören zu den besten Kochlernenden der Schweiz», lobte Doris Vögeli, «gusto»-Jurypräsidentin und Mitglied der Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes.

Rund 400 Gäste waren zu dem von Sven Epiney moderierten Anlass im Kultur- und Kongresszentrum in Thun geladen. Kulinarisch verwöhnt wurden sie mit einem 3-Gang-Menü, für musikalische Unterhaltung sorgten Marc Amacher & Band. Dazwischen erhielten die «gusto»-Finalteilnehmenden die Gelegenheit, sich und ihre kreierten Gerichte dem Publikum zu präsentieren und Werbung in eigener Sache zu machen. «Denn «gusto» soll auch ein mögliches Sprungbrett für die jungen Kochtalente zu grossen Karrieren sein. Immerhin sind unter den Gala-Gästen immer auch zahlreiche wichtige Vertreter der Schweizer Kochbranche», erklärt Philipp Dautzenberg, Vorsitzender der Geschäftsleitung von Prodega/Growa/Transgourmet.

Der grösste Abhol- und Belieferungsgrosshändler der Schweiz, Prodega/Growa/Transgourmet, setzt sich mit «gusto» bereits seit 15 Jahren für den Schweizer Kochnachwuchs ein, immer unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes «Dass wir uns seit so vielen Jahren mit Herzblut in der Jugendförderung engagieren können, verdanken wir aber auch dem grossen Support von Lehrbetrieben, Berufsschulen und Sponsoren», unterstrich Philipp Dautzenberg.

Nachhaltige Jugendförderung mit partnerschaftlicher Unterstützung

«gusto» ist der einzige nationale Kochlehrlingswettbewerb der Schweiz für Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr. Organisiert wird dieser von Prodega/Growa/Transgourmet, dem grössten Abhol- und Belieferungsgrosshändler der Schweiz, unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes. «gusto» 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 mehr als bewährt. So knüpften Finalteilnehmende bei oder dank «gusto» immer wieder Kontakte zu späteren Arbeitgebern oder schafften den Sprung in die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft oder an andere Kochwettbewerbe. So hatten zu Beispiel vier von acht Mitgliedern der aktuellen Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft ihren ersten grossen Auftritt bei «gusto». Ebenfalls gross von sich reden machte diesen Januar «gusto09»-Gewinner Mario Garcia, der mit seinem Team beim «Bocuse d'Or»-Weltfinale in Lyon den guten fünften Platz belegte und ebenfalls bei der «gusto19»-Gala zu Gast war.

Möglich ist die Durchführung von «gusto» jedoch nur dank der grosszügigen Unterstützung vieler Sponsoren aus Industrie und Handel. Neben Bell, Emmi, Kadi, Valser und Mercedes Benz, die sich als Leading Partner engagieren, steuern weitere Sponsoren namhafte Unterstützung zur Durchführung des Anlasses bei.

Weitere Informationen zu «gusto» findet sich auf der offiziellen Internetseite www.transgourmet.ch/gusto

Bildlegenden

Bild 1: «gusto19»-Siegerin Laura Loosli

Bild 2: Die drei Erstplatzierten (v.l.n.r.): Manuel Hofer (3. Platz) Laura Loosli (1. Platz) und Yanik Hartmann (2. Platz)

Bild 3: Der Sieger-Hauptgang von Laura Loosli, Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg

Bild 4: Die Sieger-Vorspeise von Laura Loosli, Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg

Bild 5: Am 21. März 2019 kochten neun junge Kochtalente in Baden um den Sieg bei «gusto19».

Bild 6: Laura Loosli beim Wettkochen in der Berufsfachschule Baden

Für ergänzende Auskünfte:

Christine Strahm, Corporate Communication Manager, Tel. +41 31 858 48 37, christine.strahm@transgourmet.ch
Prodega/Growa/Transgourmet, Transgourmet Schweiz AG, Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf
Tel. +41 (0)31 858 48 48 / Fax +41 (0) 31 858 48 95.