

Victoria Fehrler

3. Lehrjahr, Gasthof zum Goldenen Sternen in Basel

Victoria Fehrler macht nichts lieber als essen. Nur Fenchel mag sie nicht: Schokolade sei Gottes Entschuldigung für Fenchel, meint sie. Bei «gusto» macht sie mit, um Menschen kennenzulernen, die ihre Begeisterung fürs Essen teilen. Ihr grosses Vorbild ist Bob Marley, weil sich dieser für Gleichberechtigung, Chancengleichheit und den Frieden einsetzte. Entsprechend würde auch Victoria Fehrler gerne einmal etwas für benachteiligte Menschen machen, zum Beispiel für Hilfsorganisationen kochen.

Victorias Gerichte

Vorspeise

Bruch & Molke von der Geiss, Kichererbsen, junge Triebe, Barba di Frate.

Hauptgericht

Rosa gebratenes Rindsonglet & im Cidre geschmortes Rindsherz, Schwarzkohl, Kartoffel-Bergkäse-Culurgiones, Selleriecreme.

«Besonders aussergewöhnlich an meinen Gerichten ist wohl, dass ich Rindsherz verwende, ein vergessenes Stück Fleisch. Und dass ich selber Frischkäse herstelle, das wollte ich schon immer einmal! Ansonsten setze ich weitestgehend Komponenten ein, die auch in meinem Lehrbetrieb regelmässig zum Einsatz kommen. Ich hoffe, dass die Zeit reicht, um alles zuzubereiten. Das wird die grösste Herausforderung.»

Simon Grimbichler

3. Lehrjahr, Gasthof Kreuz in Egerkingen

Simon Grimbichler liebt es, beim Kochen seine Kreativität auszuleben. Auch in seiner Freizeit trifft man ihn oft zuhause in der Küche an, beim Ausprobieren, Filmen und Fotografieren neuer Gerichte. Einzig lebendige Tiere wie Insekten würde er nie essen. Später möchte Simon Grimbichler einmal ein eigenes Restaurant eröffnen, wie sein Onkel. Und ein besonderes Versprechen gibt er seinen Freunden: Falls er «gusto» gewinnt, gibt es ein Fest, bei dem er für sie seine Wettbewerbsgerichte kochen wird!

Simons Gerichte

Vorspeise

Ratatouille-Tarte mit Pinienlavendelkruste, Balsamicolinsen und Sauerrahm.

Hauptgericht

Rindsfiletsteak, Rindsschmorpraline, Schmorsauce beträufelt mit Cognac, Duo der Karotte, Kartoffelspinat-Gnocchi mit Gruyèrekern.

«Das kreativste Element an meiner Vorspeise ist die Pinien-Lavendel-Kruste, die sehr gut mit der Ratatouille-Tarte harmoniert. Eine Überraschung für die Jury wird ausserdem der Gruyèrekern in den Kartoffel-Spinat-Gnocchi sein. Etwas Respekt habe ich vor den Schmorpralines. Diese sind in der Herstellung sehr zeitaufwändig – ich hoffe, das bringt mir nicht das Zeitmanagement durcheinander.»

Yanik Hartmann

2. Lehrjahr, Seepark Thun

Bei der Lehrstellensuche war für Yanik Hartmann von Beginn an klar, dass er Koch lernen möchte. Schon als Kind war er oft in der heimischen Küche anzutreffen. Jetzt möchte er in seinem Beruf einiges erreichen. Auch deshalb stellt er sich der Herausforderung bei «gusto19» und tritt an, um zu gewinnen! In 20 Jahren sieht er sich als Chefkoch in seinem eigenen Restaurant. Vielleicht serviert er dann auch eigenes Wild? Denn mit seinem Grossvater geht Yanik Hartmann schon heute ab und zu zur Jagd.

Yaniks Gerichte

Vorspeise

Ein zartes Onzenei auf einem lauwarmen, mediterran abgeschmeckten Belugalinsenbeet. Dazu eingemachte Artischocken als Salat, sautiert und als Chips. Das ganze garniert mit einem leichten Parmesanschaum, frischem Frisée, Rotem Chicorée und mit Afilakresse.

Hauptgericht

Zartes sous-vide gegartes Schweizer Rindsentrécote im Duett mit einem geschmorten Rindsbäggli ragout, begleitet von einer mit Alpkäse Espuma gefüllten, knusprigen Kartoffelrolle. Dazu konfierte Kartoffel und dreierlei der Karotte: glasiert, gepickelt und püriert.

«Das Onsen-Ei mit Parmesanschaum steht für die Leichtigkeit der mediterranen Küche, dazu serviere ich das typisch mediterrane Gemüse Artischocke. Beim Hauptgang interpretiere ich ein Schweizer Gericht aus meiner Kindheit neu, Rindsbäggli mit Kartoffelstock. Die gefüllte Kartoffelrolle ist klar mein kreativstes Element. Ich hoffe, dass ich die Gerichte unter Druck dann auch wie gewünscht hinbekomme!»

Manuel Hofer

2. Lehrjahr, Stadtspital Triemli in Zürich

Als Kind wollte Manuel Hofer Polizist werden – jetzt aber begeistert ihn den Kochberuf, den er als sehr vielseitig beschreibt. Er liebt es, Lebensmittel und Aromen immer wieder neu zu kombinieren. Mit seiner Teilnahme bei «gusto» möchte Manuel Hofer anderen zeigen, dass man trotz Unverträglichkeiten alles machen kann, wovon man träumt. Er selbst hat Zöliakie, was ihm jedoch im Berufsleben nie im Weg steht. Sein grosses Vorbild ist Andreas Caminada, für den er auch gerne einmal kochen würde.

Manuels Gerichte

Vorspeise

Pochiertes Eigelb in der Salzlake auf geräuchertem Sauerrahm-Espuma, Ravioli vom Butternusskürbis mit Ziegenkäse und Pilzen, Auberginenroulade mit schwarzem Sesam, Mediterraner Bohneneintopf im Teigkörnchen, Gepickeltes Gemüse und wilde Kräuter, Kräutermayonnaise.

Hauptgericht

Flank Steak im Grünen, Geschmorte Rindskopfbäcken mit Sanddorn, Gefüllte, knusprige Kartoffelkugel mit Alpkäsecrème, Bio Variationen von Pastinake und Karotte, Püree und Schaum vom Kräuterseitling, Buchweizen-Churro.

«In meinem Bohneneintopf in der Vorspeise kombiniere ich verschiedene Gewürze und Aromen rund ums Mittelmeer, während ich im Hauptgang mit Sanddorn, Alpkäse und Buchweizen vor allem Zutaten aus den Schweizer Alpen verwende. Besonders stolz bin ich auf die geschmorte Rindsbäckchen mit Sanddorn. Etwas Angst habe ich vor dem Zeitmanagement, vor allem bei der Vorspeise mit den vielen Komponenten.»

Marina Koch

2. Lehrjahr, Hotel Krone in Lenzburg

Marina Koch fällt es schwer, nichts zu machen. Deshalb liebt sie es, wenn in der Küche so viel wie möglich läuft. Bei «gusto» macht sie mit, um neue Erfahrungen zu sammeln. Allgemein möchte sie später so viel wie möglich erleben: Im Ausland arbeiten, einmal auf einem Schiff und in einem Lager kochen, eine Saison in einer Berghütte und in einem Luxushotel erleben und vieles mehr – Marina Koch hat einiges vor. Ihr grösster Wunsch aber: Irgendwann für die Hochzeiten ihrer Geschwister die Torten backen.

Marinas Gerichte

Vorspeise

Frittierte Falafel mit Wachtelei und erfrischender Kartoffelcreme, grillierte Auberginenröllchen mit Joghurt und Gurke, fruchtiger Linsensalat im Patisson und Kräuter-Blütensalat.

Hauptgericht

Gefüllte Roulade und geräuchertes Entrecôte vom Schweizer Bio-Rind mit kräftiger Merlotsauce, mit Bergkäse gefüllte Kartoffelbalken auf süsslichen Pastinakenpüree, grünen Bohnen und Romanesco.

«Die Falafel mit dem halbflüssigen Wachteleigelb ist das kreativste Element meiner Gerichte. Bis ich das soweit hatte, musste ich viel ausprobieren. Und natürlich muss ich bis zum Finale jetzt noch weiter üben. Zuerst jede Komponente alleine, wenn alles klappt die beiden Gänge einzeln und zum Schluss das ganze Menü, immer und immer wieder, damit es dann auch in der vorgegebenen Zeit reicht.»

Laura Loosli

2. Lehrjahr, Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg

Laura Loosli kann sich keinen schöneren Beruf als Koch vorstellen: Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt und man kann anderen eine Freude bereiten. Weil sie selber Süsses liebt und Teller gerne schön anrichtet, arbeitet sie in der Küche am liebsten auf dem Posten der Pâtissière. Ein grosser Traum von ihr wäre, irgendwann ein eigenes, nicht allzu grosses Restaurant zu haben. Und dort das Mundart-Popduo Lo & Leduc zu bekochen – Laura Loosli findet die beiden schlicht sympathisch und mag ihre Musik.

Lauras Gerichte

Vorspeise

Eingemachte San Marzano Tomate, Kerbel-Lasagneblatt, Artischockenboden, Crème und Salat von der weissen Bohne, weisse Schaumsauce, Tomaten-Gewürz-Tee.

Hauptgericht

Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte mit Schmorsauce, Schmelzkartoffel und weissem und grünem Belper Spargel und Spargelsalat, Ragout von der Rindsbacke und Äpler-Luft mit Kartoffel und Alpkäse.

«Mit meinen Kreationen versuche ich, den Gast mit typischen Produkten auf eine Reise ans Mittelmeer und in die Schweizer Berge zu nehmen. Besonders stolz bin ich, wie sich das Motto in der modern interpretierten Lasagne oder der Äpler-Luft widerspiegelt. Am meisten überraschen wird aber wohl der mediterrane Tomaten-Gewürz-Tee. Dieser kommt sehr einfach daher, ist jedoch enorm aromatisch.»

Remo Messerli

3. Lehrjahr, Landhaus Liebefeld

Kochen ist für Remo Messerli kein Beruf, sondern eine Passion. Sogar in seiner Freizeit trifft man ihn oft in der Küche beim Ausprobieren neuer Gerichte. Im Küchenalltag selbst arbeitet er am liebsten auf dem Posten des Gardemangers und lässt dort ebenfalls gerne einmal seiner Kreativität freien Lauf. Weniger gute Erfahrungen hat er als Entremetier gemacht, hat er auf diesem Posten doch einmal einen Morgen lang Zucker anstatt Salz verwendet – sein bisher peinlichstes Erlebnis in der Küche.

Remos Gerichte

Vorspeise

Falafel aus weissen Bohnen, gefüllte Mini-Aubergine und Ayranglace auf Crumble, dazu Hummus, marinierte Zucchetti und Granatapfel.

Hauptgericht

Sous-vide gegartes Onglet und Geschmortes und gezupftes Schulterfilet, dazu Alpkäse Dauphine. Begleitet von glasierten Mini-Karotten, Pfälzlerkarottencreme mit Beurrenoisette sowie Brokkoliröschen und Blatt.

«Bei meinem Hauptgang bringe ich die Ansätze «Nose to Tail» und «Leaf to Root» ein. Meine Vorspeise hingegen zeigt: Die mediterrane Küche ist nicht nur Italien, sondern verbirgt auch auf der anderen Seite des Mittelmeers einige Köstlichkeiten. Besonders stolz bin ich auf die gefüllte Mini-Aubergine in der Vorspeise. Diese sieht unscheinbar aus, wird für die Jury aber eine Überraschung sein!»

Ekaterina Panova

3. Lehrjahr, Hotel Eden Roc in Ascona

Ekaterina Panovas wollte als Kind schlicht berühmt werden. Bei «gusto» nimmt sie nun aber teil, um im Beruf weiterzukommen und neue Leute kennenzulernen. In ihrer Freizeit macht sie gerne Sport, schaut TV-Kochsendungen oder geht in Restaurants und holt sich Inspiration. Denn Ekaterina Panova liebt es, ausgefallene Gerichte zu kreieren und würde diese später gerne einmal in ihrem eigenen Restaurant servieren. Aber bitte ohne zu stark riechenden Käse – denn solchen mag sie überhaupt nicht.

Ekaterinas Gerichte

Vorspeise

Auberginen-Kaviar mit Kichererbsensalat, hausgemachtes Datteltomaten-Konzentrat, Basilico-Avocado-Crème, Mozzarella-Schaum und geröstetes Pane carasau

Hauptgericht

Gegartes Rinderfilet sowie in Merlot geschmorter Rinderspeck mit Emmentaler Fondue, sautierten Kartoffeln, Erbsenpüree und Champignons in drei Variationen

«Mit meinen Gerichten zeige ich, dass man auch mit einfachen Zutaten sehr feine, ausgewogene Gerichte zaubern kann. Besonders stolz bin ich auf meine Vorspeise: Alles, was ich dort verwende, symbolisiert die mediterrane Küche perfekt. Damit werde ich die Jury überzeugen! Wenn ich denn alles rechtzeitig auf den Teller bekomme. Denn das Zeitmanagement ist für mich die grösste Herausforderung.»

Tom Walter

3. Lehrjahr, Hotel Kettenbrücke in Aarau

Für Tom Walter bedeutet die Zeit, die man mit Freunden und Familie gemütlich während eines Essens verbringt, enorm viel: Deshalb liebt er den Kochberuf, weil er anderen solche Momente in der schnelllebigen Zeit schenken kann. Er selbst findet Erholung mit einem guten Buch in seinem Lieblingskaffee in Aarau. Als Kind wollte Tom Walter Biologe werden, war oft in der Natur unterwegs. Diese Naturverbundenheit zeigt sich heute unter anderem in der Saisonalität, die ihm in der Küche enorm wichtig ist.

Toms Gerichte

Vorspeise

Mediterran, sous-vide gegarte Zucchini an Duett der weissen Bohne und gebackenes Eigelb in Kräuterpanade.

Hauptgericht

In Lavendel geschmortem Rindskopfbäggli mit kurzgebratenem Entrecote begleitet von Kartoffel-Käsepralinen an Orangenblüten geartem Fenchel.

«Für einen kleinen Wow-Effekt bei der Jury sorgt sicher mein gebackenes Eigelb. Von aussen ist es unscheinbar und nicht als Eigelb zu erkennen. Erst wenn man die knusprige Kräuterkruste durchbricht, fliesst das leicht schaumige Eigelb heraus. Beim Hauptgang werden dann die Kartoffel-Käsepralinen eine Herausforderung. Diese sind nach der Herstellung gefroren, müssen aber warm serviert werden.»