

Medienmitteilung, Moosseedorf, 7. Januar 2020



Am 19. März 2020 heisst es Nerven bewahren und zeigen, was man kann. Im Bild die «gusto19»-Finalisten in der Küche der Berufsfachschule Baden.

Sie kochen bei «gusto20» um den Sieg

Die besten neun Kochlernenden der Schweiz stehen fest

Sie sind jung, talentiert und wollen es wissen: Im März treten neun Kochlernende in einem Wettkochen gegeneinander an. Nach einer viermonatigen Bewerbungsphase gab die Jury nun die «gusto20»-Finalteilnehmenden bekannt. Und das Feld der neun Besten verspricht Hochspannung.

«gusto» war schon oft Sprungbrett zu grossen Kochkarrieren. 2009 etwa gewann Mario Garcia die von Transgourmet/Prodega organisierte Schweizer Meisterschaft für Kochlernende. Zehn Jahre später mass er sich beim Bocuse'd'Or-Weltfinale mit den Besten der Welt. Auf gutem Weg an die Kochspitze ist auch Laura Loosli: Obwohl sie erst im Sommer 2020 ihre Lehre abschliesst, wurde sie nach ihrem Sieg bei «gusto19» noch im gleichen Jahr mit dem Gastrostern gewürdigt. «Zwei Erfolgsgeschichten, die zeigen, dass unser Konzept der frühen Förderung von Kochtalenten nachhaltig funktioniert», freut sich Philipp Dautzenberg, Vorsitzender der Geschäftsleitung des Belieferungs- und Abholgrosshändlers Transgourmet/Prodega.

Sowohl Mario Garcia wie auch Laura Loosli engagieren sich heute als «gusto»-Botschafter und halfen so mit, rund 100 Kochlernende im 2. oder 3. Lehrjahr zu einer Teilnahme bei «gusto20» zu motivieren. Damit zählt «gusto» so viele Teilnehmende wie schon lange nicht mehr. Wohl auch dank der vereinfachten Bewerbung. Erstmals mussten nicht mehr detaillierte Rezepte, sondern einzig Beschriebe und Fotos der ausgetüftelten Wettbewerbsgerichte eingereicht werden. Dies, um mehr Lernenden nebst der intensiven Ausbildung eine Teilnahme zu ermöglichen. Verlangt waren eine Vorspeise mit je einer warmen und einer kalten Komponente aus Zanderfilet sowie ein Hauptgericht mit Kaninchen, zubereitet mit zwei verschiedenen Garmethoden/Kochtechniken, begleitet von einer Stärkebeilage und zwei Bio Knospe-Gemüsesorten.

Nach vier Monaten Bewerbungsphase beurteilte im Dezember die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes die eingereichten Dossiers in einem anonymisierten Verfahren und wählte die besten neun Kreationen aus.

Die «gusto20»-Finalteilnehmenden im Überblick

Herr	Beer	Simon	Kemmeriboden-Bad	Schangnau	2. LJ
Frau	Fässler	Karin	Hotel Hof Weissbad	Weissbad	3. LJ
Herr	Garcia	Raul	Restaurant Anker	Teufen	3. LJ
Herr	Kaufmann	Patrice	Hotel Restaurant Löwen	Dielsdorf	2. LJ
Frau	Maggi	Fabienne	Spital Uster	Uster	2. LJ
Frau	Maier	Celine	Residenz au Lac	Biel/Bienne	2. LJ
Herr	Sutter	Fabio	Gasthof Kreuz	Egerkingen	2. LJ
Herr	Tischhauser	Jan	City West Hotel & Restaurant	Chur	2. LJ
Frau	Weber	Kim	Ruferheim	Nidau	3. LJ.

Nächste Herausforderung Wettkochen

Am 19. März werden die Finalteilnehmenden nun im Rahmen eines Wettkochens in der Berufsschule Baden die eingereichten Gerichte innerhalb der vorgegebenen drei Stunden zubereiten. Bewertet werden sie dabei von je einer hochkarätigen Koch- und einer Degustationsjury. Bis dahin aber steht noch eine intensive Vorbereitungszeit an. Dabei haben die jungen Kochtalente auch die Möglichkeit, sich während eines Trainingstages Tipps von Tobia Ciarulli zu holen, Teammanager der Schweizer Kochnationalmannschaften und internationaler Juror.

Wer darf nach Shanghai und Peking?

Einen Tag nach dem Wettkochen werden die neun Kochlernenden und ihre Leistungen im Rahmen der grossen «gusto»-Gala nochmals gewürdigt. Moderiert wird der Anlass, der 2020 in Montreux und damit erstmals in der Westschweiz stattfindet, von Sven Epiney und Mélanie Freymond. Eingeladen sind die Familien und LehrmeisterInnen der Finalteilnehmenden, eine wichtige Stütze für die jungen Talente. Daneben werden zahlreiche Sponsoren und bekannte Namen aus der Kochbranche anwesend sein, einige von ihnen wohl auch auf Talentsuche. Der Höhepunkt der Gala bildet aber die Rangverkündigung. Schliesslich gibt es bei «gusto20» nicht nur grosse Kochkarrieren, sondern auch lehrreiche Preise zu gewinnen: Der Sieger oder die Siegerin darf für zwei Wochen nach Shanghai und Peking, der 2. Platz führt für eine Woche nach Wien und der 3. Platz nach Ascona, immer verbunden mit spannenden Kücheneinblicken in Spitzenbetrieben vor Ort.

Nachhaltige Jugendförderung mit partnerschaftlicher Unterstützung

«gusto» ist die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr. Organisiert wird diese von Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes. Mit «gusto» setzt sich der Belieferungs- und Abholgrosshändler für eine nachhaltige Berufsbildung und die Zukunft der Kochbranche ein. Die Meisterschaft 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.

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

Die Wettbewerbsunterlagen sowie weitere Informationen und Bilder stehen auf der offiziellen Internetseite www.transgourmet.ch/gusto zum Download zur Verfügung.

Für ergänzende Auskünfte:

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

Drei Fragen an Doris Vögeli, «gusto»-Jurypräsidentin und Mitglied der Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes

Doris Vögeli, erstmals mussten für eine «gusto»-Teilnahme keine detaillierten Rezepte mehr ausgearbeitet werden. Was hat das gebracht?

Wir konnten bei viel mehr Lernenden einen Kreativprozess anstossen, die Teilnahmen fast verdoppeln. Es war also der richtige Entscheid. In den letzten Jahren hat sich immer mehr gezeigt, dass vielen nebst ihrer Ausbildung schlicht Zeit und teilweise auch Unterstützung fehlen, um ein detailliertes Dossier auszuarbeiten. Diese Hemmschwelle, quasi die Fleissarbeit, fiel nun weg. Das heisst aber nicht, dass es kein fachliches Wissen mehr braucht. Denn die Wettbewerbsaufgabe muss ja trotzdem erfüllt sein, was man auf den Bildern und anhand des Beschriebs auch sieht.

Konnte nur die Anzahl oder auch die Qualität gesteigert werden?

Das Niveau ist wie in den letzten Jahren sehr hoch, wie immer aber gibt es die gesamte Spannbreite. Auffällig ist, dass die eingereichten Gerichte optisch viel bunter, vielfältiger sind. Wohl auch, weil die Gerichte eben nicht mehr auf dem Papier, sondern visuell auf dem Teller, in der Küche entstanden sind. Da freuen wir uns jetzt auf das Wettkochen, wenn wir die Zubereitung sehen und die Gerichte degustieren. Etwas schade ist, dass die Qualität der Bilder leider teilweise zu wünschen übrigliess. Und dass oft noch immer zu viele Geschmäcker in einem Tellergericht vereint werden. Hier wäre weniger meist mehr.

Letztes Jahr gewann Laura Loosli und machte anschliessend viel von sich reden, wurde unter anderem mit dem Gastrostern geehrt. Erstaunt Sie dieser Erfolg?

Überhaupt nicht. Laura Loosli ist nicht nur eine perfekte «gusto»-Botschafterin, sondern auch ein Aushängeschild für den Kochberuf: Kompetent, jung, sympathisch, offen. Das zeigt aber auch, welche wichtige Aufgabe «gusto» erfüllt. Dass wir so gut ausgebildeten Nachwuchs haben, das ist der Verdienst der vielen Ausbildungsbetriebe in der Schweiz. «gusto» aber bietet erst die Plattform für die Talente, um Werbung für sich zu machen. Und vor allem auch Werbung für unseren schönen Beruf.