

MEDIENMITTEILUNG

GIBZ-Kochlernende im Finale der Kochmeisterschaft «gusto24»

Am 7. März 2024 fand die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im zweiten und dritten Lehrjahr, «gusto24», in der Küche der Berufsfachschule Baden statt. Sechs Jungtalente kochten im Finale um den Meistertitel. Einen Tag später wurden im Rahmen einer Show im KKL Luzern die Resultate verkündet. Drei Finalistinnen/Finalisten sind Lernende am Gewerblich-industriellen Bildungszentrum Zug (GIBZ): Kilian Blättler (Restaurant Schiff, Unterägeri), Nicolas Imholz (Spannort, Erstfeld) und Yaëlle Brand (Schloss A Pro, Seedorf). Organisiert wurde der preisträchtige Wettbewerb vom Belieferungs- und Abholgrosshändler Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbands.



Stimmungsbild Finalkochen ((Quelle: Transgourmet/Prodega)

Nach zeitintensiven Trainings wurde die Meisterleistung der sechs jungen Berufsleute am vergangenen Freitag im KKL Luzern zelebriert und im Rahmen einer Gala wurden die Preise verliehen. Sven Epiney führte mit viel Humor durch den Abend, verstand es, die erfrischende Art und spontanen Antworten der Finalistinnen und Finalisten zwischen Zusammenschnitten aus dem Finalkochen zu integrieren und die Spannung bis zum Schluss aufrechtzuerhalten.

Wie alles begann

90 Kochlernende im 2. oder 3. Ausbildungsjahr hatten sich für «gusto24» beworben. Die drei GIBZ-Lernenden konnten sich mit ihren selbst kreierten Menus im Herbst 2023 für das Finale qualifizieren. Dank der Fachstelle Lernbegleitung des GIBZ mit einem breiten Kursangebot und dem Bereich Talentförderung konnte ein massgeschneidertes Training für die drei Jungköche organisiert werden. Unter anderem wurde der Mentaltrainer Andreas Fleischlin zu Hilfe geholt, der weiss, dass eine Wettbewerbsteilnahme nicht nur kochtechnisch, sondern auch persönlich fordert: «Dazu muss man bereit und in sich gestärkt sein, mit viel Selbstvertrauen und Fokussierung».

Christoph Wildhaber, Klassenlehrer und Berufsverantwortlicher der Köche am GIBZ, ist überzeugt, dass der Gusto-Wettbewerb für Lernende ein grosses Sprungbrett sein kann: «Es steht nicht nur das theoretische Wissen im Mittelpunkt. Es sind die Lernenden, die das Handwerk mit ihrer kreativen Art umsetzen können. Dank der Wettbewerbsteilnahme wird der Rucksack mit vielen neuen Erfahrungen gefüllt. Zudem können wertvolle Kontakte geknüpft werden, die einem Türen auf der ganzen Welt öffnen.»

«Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen»

Für den Laien präsentierte sich am ersten von fünf Trainingsabenden am GIBZ eine nicht planbar

GIBZ Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug

erscheinende Arbeitssituation in der Schulungsküche, wo die drei Zuger Finalistinnen/Finalisten parallel an ihren Wettbewerbsmenüs arbeiteten.

Der Zander garte im Souvide-Bad, die unterschiedlich gestellten Timer piepsten, die Reduktion der Verjus Beurre Blanc blubberte, gleichzeitig wurde geschnitten, gestampft, geschält, frittiert, die zig kleinen Details mussten akkurat in den Zeitplan eingebaut werden. Mit viel Ruhe und Sachlichkeit unterstützte der Kursleiter Marco Mehr die Jungköche: «Das Wichtigste ist, dass die Lernenden Freude haben an dem, was sie machen. Sie sollen eigene Ideen einbringen können und zusammen optimieren wir diese. Wir versuchen, eine Routine zu entwickeln. Hier bestätigt sich das Sprichwort: Übung macht den Meister!»

Nebst dem fachlichen Training arbeiteten die Lernenden an ihrer mentalen Stärke. Mentaltrainer Andreas Fleischlin zeigte ihnen auf, wie sie in Stresssituationen ruhig bleiben und zielorientiert arbeiten können. Mit viel Selbstsicherheit standen die drei Zuger Lernenden schliesslich auf der Bühne des KKL.

Erfolgreiche Lernortkooperation

Die letzten vier Monate waren für die Lernenden herausfordernd. Kilian Blättler aus dem Ägerital, der im Restaurant Schiff in Unterägeri die Ausbildung absolviert und nun im Finale zum Community-Winner gekürt worden ist, empfiehlt die Wettbewerbsteilnahme jedem Kochlernenden: «Es ist ein Mega-Erlebnis, jedoch auch ein sehr zeitintensives.» Genug hat Blättler noch lange nicht: «Jetzt möchte ich die gewonnene Erfahrung für weitere Wettbewerbe nutzen und mich für die Junioren-Kochnationalmannschaft bewerben.» Dabei war die grosse Unterstützung der Berufsbildenden notwendig und nicht selbstverständlich. So waren Berufsbildenden, Eltern und Lehrpersonen des GIBZ vor Ort und feierten die grandiose Leistung der Lernenden.

«Wir haben sehr viel gelernt: praktisch sowie auch im theoretischen Sinne», meint Nicolas Imholz und konnte für das anstehende QV im Juni 2025 bereits viel trainieren. «Ich will eine möglichst gute Abschlussprüfung absolvieren. Mir ist heute klar, dass ich nach der soliden Ausbildung in der Altersheimküche eine neue Herausforderung suchen werde. Der Wettbewerb hat mir die Augen geöffnet, wie sehr mir das Gourmet-Kochen gefällt.»

Die Preisverleihung

Am Schluss jubelten die beiden Köchinnen (3. Lehrjahr) aus Zürich und Bern am lautesten, als es hiess: Und die Gewinnerin des gusto24 heisst: Samantha Buholzer vom The Dolder Grand in Zürich, gefolgt von Maria Elle Stähli vom Hotel Bellevue Palace in Bern. Dritte wurde Yaëlle Brand (2. Lehrjahr) vom Schloss A Pro in Seedorf. Sie wird nun für eine Woche nach Rougemont reisen und Benoît Carcenat im Hotel Restaurant Valrose über die Schulter schauen können. Daneben erhielten alle Finalteilnehmenden ein professionelles Messerset.

Kilian Blättler und Nicolas Imholz platzierten sich auf dem guten vierten Rang. Auch aus dem GIBZ-eigenen Fonds Keiser und Beby werden die Lernenden finanziell unterstützt. Zudem wird ihnen ein zweiwöchiges Praktikum bei einem Sternekoch bzw. einer Sterneköchin in Aussicht gestellt. Claudia Hegglin von der GIBZ-Talentförderung ist überzeugt: «Wenn alle Lehrvertragsparteien Einsatz leisten und Verständnis zeigen sowie Ressourcen unterstützend eingesetzt werden können, werden Talentstories wahr.»

Kontakt

Regula Holliger, Kommunikationsverantwortliche GIBZ, regula.holliger@zg.ch, +41 41 728 30 36

Weitere Informationen

Claudia Hegglin, Koordinatorin Talentförderung, Fachstelle Lernbegleitung am GIBZ, www.gibz.ch

Bilder und Porträts sowie stehen zur Verfügung mit Quellenangabe «Transgourmet/Prodega»

Zug, 11. März 2024

GIBZ Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug



Yaëlle Brand, Schloss A Pro, Seedorf (Quelle: Transgourmet/Prodega)



Nicolas Imholz, Spannort, Erstfeld (Quelle: Transgourmet/Prodega)



Kilian Blättler, Restaurant Schiff, Unterägeri (Quelle: Transgourmet/Prodega)