



1

1
Filigrane Dekorationen
gelingen den
jungen Kochtalenten
problemlos.

2
Wettbewerbsaufgabe:
Nicolas Imholz
rezeptiert eine Suppe
anhand der
vorgegebenen Zutaten.



2

3
Trotz Stress
freundlich in die
Kamera blicken:
Céline Grossmann.

4
Details eines
Wettbewerbs-Menüs
mit Rüebli.



3



4

REPORTAGE

An die Pfannen, fertig, los!

Die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im zweiten und dritten Lehrjahr heisst «gusto». Ein Wettbewerb, der jungen, ambitionierten Kochtalenten die Gelegenheit gibt, sich vor einer Jury zu präsentieren. Die Coopzeitung war beim Probekochen vor Ort.

Text **Martina Trottmann**

Schau einfach mal ganz entspannt in die Kamera und geh hier lang!» Diese Anweisung des Kameramannes lässt Lorenz Schait (17) kurz grinsen. Eine Sekunde später hat er sich wieder gefasst und blickt so cool in Richtung Linse, als würde er nie etwas anderes tun. Doch der junge Mann ist kein Model, er ist in der Ausbildung zum Koch. Und er steht nicht auf einem Laufsteg, sondern in der Küche der Berufsfachschule in Baden AG. Hier findet das Training für den Final von «gusto25» statt und Lorenz Schait ist einer von sechs, die es dorthin geschafft haben (siehe Box S. 36) und heute, von den Medien begleitet, ihr Final-Menü zubereiten.

«Sie haben über 100 andere hinter sich gelassen, weil sie uns mit ihrem Dossier überzeugten», sagt Yanick Mumenthaler (31), Jury-Präsident und «gusto»-Teil-

nehmer von 2011: «Zwar habe ich damals den Sieg verpasst, aber die Erfahrung hat mich darin bestärkt, weiterhin ambitioniert meinen Weg zu verfolgen.» Er wurde später mit der Schweizer Junior:innen-Kochnationalmannschaft Weltmeister und war auch Teil der Kochnationalmannschaft. Der Profi ist beeindruckt von der Energie der Teenager. «Natürlich haben sie Unterstützung vom Lehrbetrieb und ihren Ausbildnern, aber trotzdem kochen sie dieses Menü zügelnd, bis jeder Handgriff sitzt, was viel Zeit und Durchhaltewillen braucht.»

Auf dem Weg ins Finale

«Heute geht es in erster Linie darum, die ganzen Abläufe unter Wettbewerbsbedingungen durchzuspielen», sagt Mumenthaler. Zubereitet werden der eingereichte Hauptgang und eine Vorspeise. → Seite 36

Den Kochberuf fördern

Seit 20 Jahren ist «gusto» die Schweizer Meisterschaft für angehende Köchinnen und Köche. Der Wettbewerb richtet sich an Lernende im zweiten und dritten Ausbildungsjahr. Die Organisation liegt bei Transgourmet/Prodega, einer Tochtergesellschaft von Coop, die sich so für die Zukunft des Kochberufs engagiert.

Für die Lernenden ist «gusto» nicht nur eine hervorragende Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung, sondern auch eine Gelegenheit, Erfahrungen zu sammeln, wertvolle Kontakte zu knüpfen und sich einem breiten Publikum zu präsentieren.

Der Wettbewerb steht unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes.

Die Preisverleihung kann am 14. März via Livestream verfolgt werden unter: gusto.transgourmet.ch

GUSTO25

Jetzt voten
Wer gewinnt den
Publikumspreis?
Im Februar abstimmen auf:





→ Yanick Mumenthaler beurteilt die Gerichte zunächst geschmacklich. Ihm zur Seite stehen der Teammanager und der Coach der Schweizer Kochnati, auch sie werden später zu jedem Gericht ein Feedback geben. Ebenfalls beurteilen sie die Arbeitsorganisation, die Sauberkeit des Postens und die Kochtechnik. «Mit unseren Rückmeldungen können die Lernenden in der Zeit bis zum Finale gezielt üben.»

In der Küche geht es nun Schlag auf Schlag. Die Lernenden starten zeitversetzt, damit später nicht alle Gerichte aufs Mal bewertet werden müssen, sondern jeder fertige Teller die gebührende Aufmerksamkeit bekommt. Innerhalb von drei Stunden müssen sie ihre Gerichte abliefern. Die selbst kreierte Hauptspeise muss zwei verschiedene «Special Cuts» – spezielle Fleischzuschnitte vom Rind –, eine Stärkebeilage aus Schweizer Zutaten und zwei saisonale Schweizer Bio-Gemüse enthalten. Als Premiere beim Wettbewerb muss erstmals eine spontane Vorspeise, die «Mystery Soup», zubereitet werden.

Die geheimnisvolle Suppe

Finalist Nicolas Imholz (18) bekommt von Yanick Mumenthaler eine schwarze Box

Sie haben es ins Finale geschafft

(A) BEN CESA (18)

Er absolviert gerade das dritte Ausbildungsjahr im Culinarium Alpinum in Stans NW. Letztes Jahr konnte er das Finale noch nicht erreichen, was ihn für dieses Jahr besonders motivierte. Nun freut er sich und ist zuversichtlich: **«Mit meinem Humor überzeuge ich die Jury und das Publikum.»**

(B) NICOLAS IMHOLZ (18)

Er arbeitet im Altersheim Spannort in Erstfeld UR, wo er gerade das dritte Lehrjahr durchläuft. Als Finalteilnehmer von «gusto24» konnte er bereits Erfahrungen sammeln: **«Letztes Jahr wurde ich Vierter, jetzt bin ich wieder dabei, denn aller guten Dinge sind zwei.»**

(C) NOAH ERNST (16)

Er ist im zweiten Ausbildungsjahr im Betagtenzentrum in Laupen BE. In der Küche mag er es am liebsten mit Fleisch zu arbeiten und bezeichnet sich selbst als kreativ. Und natürlich ist auch sein Ziel der Gewinn von «gusto25»: **«Let's go for Gold!»**

(D) CÉLINE GROSSMANN (18)

Sie befindet sich im dritten Ausbildungsjahr in der Stiftung für Betagte in Münsingen BE. Erfahrungen an Kochwettbewerben möchte sie noch viele sammeln, denn sie ist Teil der Junior:innen-Kochnationalmannschaft. **«Die Küche ist meine Arena – der Sieg mein Ziel»,** sagt die ambitionierte Auszubildende.

(E) TIZIANO PALAZZO (17)

Er absolviert das zweite Lehrjahr im «The Omnia» in Zermatt VS. Mit Leidenschaft bereitet er frische Pasta zu, im Restaurant wie auch zu Hause für seine Familie. Auch er möchte gewinnen und liebäugelt mit dem ersten Preis: **«Singapur, ich komme!»**

(F) LORENZ SCHAIT (17)

Er besucht das zweite Ausbildungsjahr im «The Dolder Grand» in Zürich, wo ihm das vielseitige kulinarische Angebot auf Top-Level besonders gefällt. Letztes Jahr ging der Sieg von «gusto24» an seinen Betrieb. Deshalb lautet nun das Motto: **«Ich gewinne, um den Titel zu verteidigen.»**



präsentiert. Darin befinden sich Zutaten und die Aufforderung, daraus eine Kartoffelsuppe zuzubereiten, aber kein Rezept. Diesen Teil des Wettbewerbs kann man nicht vorbereiten. «Damit zeigen die Lernenden, dass sie eine Idee von einem Gericht entwickeln können und Talent für Geschmack haben – wichtige Eigenschaften eines Kochs», sagt Mumenthaler. Diese Aufgabe ist eine Neuerung und Teil seiner Bemühungen, den Wettbewerb attraktiv zu gestalten. «Durch diese neue Herausforderung empfand ich es ein wenig schwieriger als im letzten Jahr», sagt Nicolas Imholz, der sich zum zweiten Mal qualifizierte. Doch sich davon aus der Ruhe bringen lassen? Fehlanzeige.

Das gilt auch für die anderen. An jeder der sechs Küchenzeilen wird konzentriert und ruhig gearbeitet oder auf Aufforderung in die Kamera gelächelt. Céline Grossmann (18), die einzige Frau im Finale, folgt aufmerksam ihrem minutiösen Ablauf. Sie brät gerade Fleisch an – auf einem japanischen Holzkohlegrill, den sie eigens zu diesem Zweck mitbrachte. Tiziano Palazzo (17) rollt vorsichtig mit der Pastamaschine Teig aus, während Noah Ernst (16) mit ruhiger Hand hauchdünne Dekorationen fabriziert.

Der letzte Schliff

Als der Moment fürs Schicken der Hauptgerichte näher rückt, wird klar, dass das Zeitmanagement da und dort noch Verbesserungspotenzial hat. «Das ist völlig normal und einer der Gründe, wieso wir dieses Training veranstalten», beruhigt Yanick Mumenthaler. Er lässt die Lernenden ihre Teller fertig anrichten und bittet sie dann nacheinander zum Storytelling: «Sie sollen uns ihr Gericht präsentieren und damit die Leidenschaft für ihr Handwerk spürbar machen.» Ben Cesa (18) freuts: «Bei mir im Betrieb sagen sie immer, dass ich ein gutes Mundwerk habe, deshalb sehe ich das als eine Stärke von mir.» Schlussendlich sind alle Gerichte verkostet, und die sechs Lernenden widmen

sich dem unglamourösen Teil ihrer Aufgabe: dem Putzen ihrer Station. Zeit, um wieder ein wenig herunterzufahren. Vielleicht träumt man auch schon vom Hauptgewinn, einem Stage im vom Guide Michelin mit drei Sternen ausgezeichneten Restaurant Odette in Singapur. Jury-Präsident Mumenthaler ist zufrieden: «Klar gibt es da und dort noch Luft nach oben, aber sie stehen ja auch erst am Anfang. In erster Linie können alle sehr stolz auf sich sein!» Kein Wunder, dass er mit grosser Freude den 13. März, den Finaltag, erwartet. ■

5

Die sechs Talente posieren auf der Treppe der Berufsfachschule in Baden AG.

6

Voller Konzentration bei der Detailarbeit: Noah Ernst.

7

Hier gart zweifarbige Pasta.

8

Lorenz Schait beim Abschmecken.