

## MEDIENMITTEILUNG

### **GIBZ-Kochlerner wird Zweiter an der Kochmeisterschaft «gusto25»**

**Am 13. März 2025 fand die Schweizer Meisterschaft für Kochlerner im zweiten und dritten Lehrjahr, «gusto25», in der Küche der Berufsfachschule Baden statt. Sechs Jungtalente kochten im Finale um den Meistertitel. Am Tag danach wurde im Rahmen einer Show im Kongresshaus Zürich die Resultate verkündet. Nicolas Imholz, Lernender am Gewerblich-industriellen Bildungszentrum Zug GIBZ, hat den zweiten Platz erreicht. Organisiert wurde der preisträchtige Wettbewerb vom Belieferungs- und Abholgrosshändler Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbands.**

Nach zeitintensiven Trainings wurde die Meisterleitung der sechs jungen Berufsleute am vergangenen Freitag zelebriert und im Rahmen einer Gala wurden die Preise verliehen. Nicolas Imholz vom Altersheim Spannort in Erstfeld hat den zweiten Platz erreicht; er darf nun für eine Woche nach Salzburg und dort bei Martin Ebert im Restaurant Ikarus einen Blick hinter die Kulissen werfen. 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**

Über 110 Kochlerner im 2. oder 3. Ausbildungsjahr hatten sich für «gusto25» beworben. Nicolas Imholz konnte sich mit seinem selbst kreierten Menu im Herbst 2024 für das Finale qualifizieren. Dank der Fachstelle Lernbegleitung des GIBZ mit einem breiten Kursangebot und dem Bereich Talentförderung Berufspraxis konnte ein massgeschneidertes Training für ihn 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 erscheinende Arbeitssituation in der Schulungsküche, wo Nicolas Imholz vor den Augen anderer Lernender am Wettbewerbsmenu arbeitete.

Mit viel Ruhe und Sachlichkeit unterstützte der Kursleiter Marco Mehr den Jungkoch: «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!»

### **Erfolgreiche Lernortkooperation**

Die letzten vier Monate waren für die Lernenden herausfordernd. Dabei war die grosse Unterstützung der Berufsbildenden notwendig und nicht selbstverständlich. So waren Berufsbildende, Eltern und Lehrpersonen des GIBZ vor Ort und feierten die grandiose Leistung von Nicolas Imholz.

«Wir haben sehr viel gelernt: praktisch sowie auch im theoretischen Sinne», meint Nicolas Imholz und er hat für das anstehende QV im Juni 2025 bereits viel trainieren können. «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.»

# GIBZ Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug

Auch aus dem GIBZ-eigenen Fonds Keiser und Beby werden die Lernenden finanziell unterstützt. Claudia Hegglin von der GIBZ-Talentförderung ist überzeugt: «Wenn alle Lehrvertragsparteien Einsatz leisten und Verständnis zeigen sowie Ressourcen unterstützend eingesetzt werden können, werden Talent-Stories wahr.»

## **Kontakt und weitere Informationen**

Claudia Hegglin, Koordinatorin Talentförderung, Fachstelle Lernbegleitung GIBZ,  
[claudia.hegglin@gibz.ch](mailto:claudia.hegglin@gibz.ch), T [+41 41 594 82 49](tel:+41415948249)

Bilder und Porträts sowie stehen [unter diesem Link zum Download](#) zur Verfügung mit Quellenangabe «Transgourmet/Prodega»

Zug, 17. März 2025