

# LERNENDE IST GASTROSTERN

An der Nacht der Gastronomen sorgte die Kochlernende Laura Loosli für eine Sensation. Sie ist der jüngste Gastrostern, der je gekürt wurde. Rund 500 Gastgewerbler feierten in Basel mit ihr.



Nacht der  
Gastronomen

←  
Für Laura Loosli ist es der zweite Preis, den sie dieses Jahr gewinnt. Die Kochlernende holte sich im April bereits den Titel «Gusto 2019».  
BILDER LUKAS  
BIDINGER

Die Zahl 19 hat ihr Glück gebracht. Laura Loosli ist 19 Jahre alt. Sie hat im April den Kochwettbewerb Gusto 2019 gewonnen und sich damit zur Teilnahme am Anerkennungspreis Gastrostern 2019 qualifiziert. Ihren Lehrmeister hatte sie zum Wettbewerb Zukunftsträger 2019 angemeldet, und er hat gewonnen. Und nun ist die Kochlernende an der Nacht der Gastronomen zum Gastrostern 2019 gekürt worden.

Laura Loosli ist nicht nur die jüngste Gewinnerin. Nach Bernadette Lisibach ist sie erst die zweite Frau, die mit dem Gastro-

stern ausgezeichnet wurde. Eine weitere kleine Sensation: Die Kochlernende im dritten Lehrjahr bringt bereits die zweite Gastrostern-Trophäe ins Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg/BE. Den allerersten Gastrostern gewann 2014 nämlich ihr Ausbildner Rolf Fuchs.

Verliehen wird dieser ehrenvolle Preis von der Hotel & Gastro Union. Wer ihn bekommt, entscheidet jedoch ausschliesslich das Publikum. «Noch nie sind so viele Votings eingegangen wie dieses Jahr. Und noch nie hat es zwischen den Publikumsfavoriten und -favoritinnen ein so enges

Kopf-an-Kopf-Rennen gegeben», sagt Roger Lütolf, Marketingleiter der Hotel & Gastro Union.

Gute Chancen auf den Titel Gastrostern 2019 hatten bis zuletzt auch Sonja Durrer, Schweizer Meisterin und Weltmeisterin Bäckerei-Konditorei, Marco Kölbener, Gewinner La Cuisine des Jeunes, und Ale Mordasini, Goldener Koch 2019. Diese Aufzählung geschieht in alphabetischer Reihenfolge, denn beim Gastrostern wird bewusst auf eine Rangliste verzichtet. «Alle Nominierten sind Gewinner. Eine Rangliste würde nämlich Verlierer implizieren», erklärt Lütolf.

An der festlichen Preisverleihung, die vom Komikerduo Lapsus moderiert wurde, trat André Lüthi als Gastredner auf. Heute leitet er als CEO der Globetrotter Group ein Unternehmen mit 450 Mitarbeitenden. Sein ursprünglich erlernter Beruf jedoch ist Bäcker-Konditor-Confiseur.

André Lüthi schloss seinerzeit die Lehre als Jahrgangsbester im Kanton Freiburg ab. Noch heute liebt er den Beruf, doch seine Leidenschaft fürs Reisen war einfach grösser. Lüthi erzählte locker aus seinem Leben und plädierte dafür, Jugendliche eine Lehre machen zu lassen. Die Ausbildungsberufe

im Gastgewerbe seien gute Türöffner für Karrieren in aller Welt. Er selbst sei zwischen seinen Reisen immer in die Backstube zurückgekehrt, um die Reisekasse aufzufüllen.

Der Globetrotter und Verwaltungsrat des Hotels Blauee in Blausee/BE sprach auch über die Veränderungen, denen sich die Tourismusbranche stellen muss. Dem Wind des Wandels könne man nicht entfliehen. Die einen bauten deshalb Schutzmauern, die anderen Windmühlen. Lüthi forderte die rund 500 anwesenden Gastgewerbler auf: «Lasst uns Windmühlen bauen!» RICCARDA FREI

ANZEIGE

Jetzt die App HG+ downloaden

Mehr sehen mit **HG+**

### Ein Traum von Schaum

Das neue Profi-Gerät aus Edelstahl für Heiss- und Kaltanwendung! Desserts, Saucen und weitere Kreationen werden so einfach und schnell zubereitet. Leicht zu reinigen, da spülmaschinenfest! In den Grössen 0.5 und 1 Liter erhältlich.

**Tipp von Spitzenkoch Rolf Caviezel:**  
**Mango-Ingwer-Espuma** (statt Schlagrahm) auf frischen Beeren direkt im Kisag-Bläser zubereitet:

- 150 g Mango
- 135 g Joghurt Nature
- 5 g Ingwer frisch
- 100 g Milch
- 130 g Vollrahm (für 4 Personen)

**Kisag** Switzerland

Kisag AG • 4512 Bellach • Tel. 032 617 32 60  
Weitere Rezepte und Infos unter: [www.kisag.ch](http://www.kisag.ch)

Gut kombiniert.

[www.go.in.ch](http://www.go.in.ch)

Erfolgreich seit 1972 **GO IN**

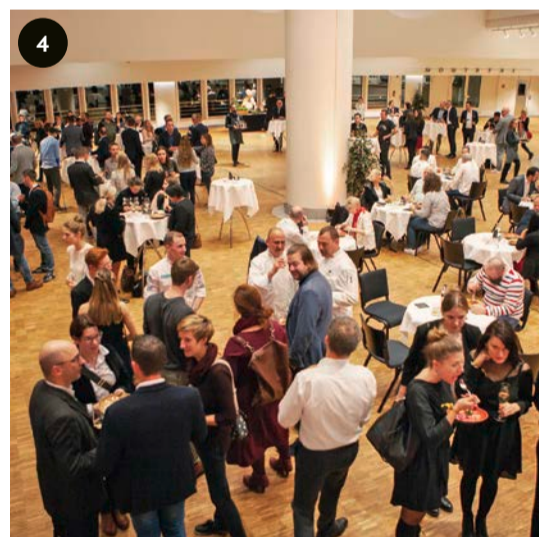
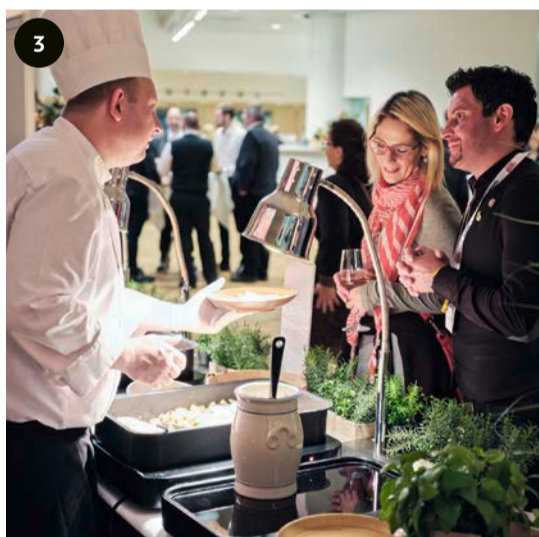
### DEMIDOFF – DAUERHAFT FRISCH AUFTRETEN

Gemüseschneidemaschinen, die in den besten Küchen der Welt zu Hause sind: zuverlässig, langlebig, innovativ, präzise.

[brunner-anliker.com](http://brunner-anliker.com)  
[mail@brunner-anliker.com](mailto:mail@brunner-anliker.com)  
T +41 44 804 21 00

**BRUNNER ANLIKER**  
swiss made





- 1 In ihren Rollen als Theo Hitzig und Bruno Gschwind führt das Komikerduo Lapsus durch den Abend und sorgte mit seinen «Fehlritten» für Lacher.
- 2 Mario Garcia, Gastrostern 2018, konnte bei der Preisübergabe an Laura Loosli nicht live dabei sein, weil er in Aspen (USA) die Schweizer Skinationalmannschaft bekocht. In einer Videobotschaft, die kurz vor seinem Abflug aufgenommen wurde, gratulierte er dem neuen Gastrostern und wünschte allen eine tolle Nacht der Gastronomen.
- 3 Vor der Preisverleihungszeremonie stärken sich die Besucher der Nacht der Gastronomen am Buffet.
- 4 Geselliges Beisammensein und Kontaktpflege ist ein wichtiger Teil der Nacht der Gastronomen.
- 5 Marco Kölbener, Laura Loosli und Ale Mordasini posieren gemeinsam für Familie, Freunde und Fans.

BILDER LUKAS BIDINGER

Siegerin Gastrostern 2019



## LAURA LOOSLI «ICH BIN SELBER ÜBERRASCHT, DASS ICH GASTROSTERN GEWORDEN BIN»

**HGZ: Herzliche Gratulation Laura Loosli! Gerade eben haben Sie erfahren, dass Sie zum Gastrostern gewählt wurden. Wie fühlt man sich als neuer Publikums-Liebling?**

LAURA LOOSLI: Ich freue mich mega, kann es aber noch gar nicht so richtig fassen. Ich hätte nie nicht gedacht, dass ich zum Gastrostern gewählt würde und bin noch etwas überrascht.

**Ihre Berufskarriere ist noch sehr jung und schon werden Sie mit einem Anerkennungspreis geehrt. Was bedeutet Ihnen der Gastrostern?**

Es ist extrem schön für mich, diesen Preis zu bekommen. Besonders, weil mein Chef und Ausbilder, Rolf Fuchs, vor fünf Jahren den ersten Gastrostern-Award gewonnen hat. Ausserdem ist es schön zu erleben, wie viele Leute hinter einem stehen und einen unterstützen.

**Dieses Jahr lieferten sich die Nominierten ein sehr enges Kopf-an-Kopf-Rennen um den Titel. Wie haben Sie es geschafft, so viele Stimmen für sich zu gewinnen?**

Anfangs haben wir nicht viel gemacht, sondern einfach mal geschaut, was die anderen Nominierten tun. Erst seit ein paar Wochen ging ich zu den Gästen ins Restaurant, redete mit ihnen und erzählte ihnen von der Nomination. Zudem wurde ich vom Team im Restaurant Panorama Hartlisberg, besonders von Rolf Fuchs, meiner Familie, Freunden und Mitschülern unterstützt.

**Als Gastrostern sind Sie ein Aushängeschild für die Gastronomiebranche und ein**

**Vorbild für den Berufsnachwuchs. Wie gehen Sie mit dieser Verantwortung um?**

Darüber habe ich mir noch keine Gedanken gemacht. Jetzt freue ich mich erstmal über den Preis.

**Wissen Sie schon, wofür Sie das Preisgeld nutzen und wo die Trophäe stehen wird?**

Das Preisgeld wird sicher für eine Feier mit dem Team im «Panorama Hartlisberg» verwendet. Die Trophäe werde ich erstmal ins Restaurant mitnehmen.

**Nach dem Wettbewerb ist vor dem Wettbewerb – was ist Ihr nächstes Ziel?**

Ich werde nächsten November mit Mario Garcia, Gastrostern 2018, im Schweizer Team am internationalen Kochwettbewerb von Transgourmet «Les Chefs en Or» in Paris teilnehmen. Dies in der Kategorie Nachwuchs. Ein weiteres Ziel ist natürlich der erfolgreiche Abschluss meiner Kochlehre.

### Zur Person

Laura Loosli ist Kochlernende im dritten Lehrjahr im Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg/BE. Sie ist Mitglied im Schweizer Kochverband skv. Ihre Freizeit verbringt sie am liebsten mit ihren Freunden und ihrer Familie. Als Kind wollte Laura Loosli Tierärztin werden, hat sich dann aber für den Beruf Koch entschieden, weil sie da ihrer Kreativität freien Lauf lassen kann. Heute sagt sie, dass sie sich keinen schöneren Beruf vorstellen könne.  
[www.panorama-hartlisberg.ch](http://www.panorama-hartlisberg.ch)



Mehr Informationen unter:  
[www.nacht-der-gastronomen.ch](http://www.nacht-der-gastronomen.ch)