

Topnachwuchs in der Küche

Neben Spitzenköchen standen in der Kocharena auch junge Talente im Fokus. Beim Kochwettbewerb stellten Lernende ihr Können unter Beweis.

Flusskrebbsfarce, lauwarmer Linsensalat, Kürbis-Wirz-Slaw oder blaue Kartoffeln gefüllt mit Belper Knolle – es war beeindruckend, was die Lernenden beim Kochwettbewerb der Igeho-Kocharena zeigten. Von Montag bis Mittwoch traten jeden Morgen vier Vertreter von Berufsschulklassen aus Zürich, Muttenz, Aarau, Fribourg und Baden in Zweier-Teams gegeneinander an. Ihre jeweiligen Gerichte konnten sie im Vorfeld aus einem festgelegten Warenkorb zusammenstellen. Dieser beinhaltete unter anderem Zander, Loup de Mer, Kartoffeln, schwarze Linsen, Buchweizen, Belper Knolle und Kürbis.

Hohes Niveau gezeigt

Nach der Auswahl der Produkte hiess es Gas geben: Fünfzehn Minuten hatten die Lernenden Zeit für das Mise en place. Danach galt

es, das Gericht in einer halben Stunde zuzubereiten. Und als ob das nicht schon Herausforderung genug wäre, schauten den jungen Talenten zahlreiche Zuschauer beim Kochen zu. Darunter auch die Jury aus Spitzenköchen wie Tanja Grandits, Patrick Mahler, Elodie Schenk oder Dave Wälti.

«Es ist beeindruckend, was die jungen Köche hier gezeigt haben.»

DAVE WÄLTI, JURYMITGLIED

Vor ihren Augen stellten die Kochlernenden unter Beweis, wieso die Schweizer Berufslehre zu den besten der Welt gehört. «Das Niveau ist erstaunlich hoch», sagte Dave Wälti. Bewertet wurden neben dem Geschmack auch Kriterien wie Sauberkeit, Organisation und Wirtschaftlichkeit. Alle Teams erreichten sehr hohe Punktzahlen, und oft entschieden nur wenige Punkte über den ersten oder zweiten Platz. Am Ende hatte das Duo Janine Kaufmann und Rebecca Denby von der BBB Baden die Jury überzeugt. Sie erzielten imposante 53 von 60 möglichen Punkten.

ANGELA HÜPPI

Klassen-
kochen



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf unserer Webseite:
www.hotellerie-gastronomie.ch/gastronomie



- 1 Beim Mise en place musste unter anderem ein Fisch filetiert werden.
- 2 Jury-Mitglied Tanja Grandits schaute den Lernenden über die Schulter.
- 3 Janine Kaufmann und Rebecca Denby erreichten die höchste Punktzahl.
- 4 Die letzten Handgriffe vor dem Schicken des Tellers an die Jury.

BILDER CLAUDIA LINK/LUKAS BIDINGER

ANZEIGE

**DIESER
EINE
MOMENT**

wenn der Fokus auf dem letzten Detail liegt,
nicht auf der Kaffeemaschine.

Bei Franke verkaufen wir nicht einfach nur Kaffeemaschinen. Wir sorgen vor allem dafür, wundervolle Kaffeeerlebnisse für unsere Kunden zu schaffen. Es geht um diesen einen Moment. Wir helfen Ihnen, diesen wundervoll zu machen.

Möchten Sie mehr erfahren? coffee.franke.com

FRANKE

MAKE IT WONDERFUL