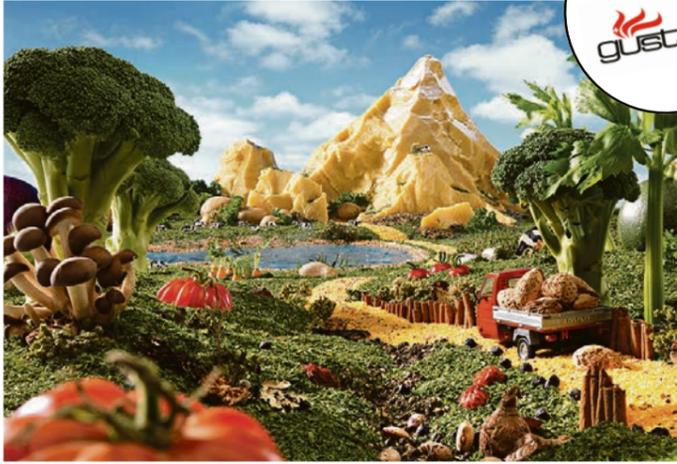


# «gusto19»: Neun Lernende haben sich qualifiziert

Medienpartner  
gusto19



Eine kulinarische Reise vom Mittelmeer in die Berge war Inspirationsquelle. ZVG

Jetzt ist klar, welche Kochtalente mit ihren Gerichten zu überzeugen wussten und im «gusto19»-Final um den Sieg kochen werden.

Im Final von «gusto19», dem einzigen nationalen Kochlehrlingswettbewerb der Schweiz, werden am 21. März neun junge Talente gegeneinander antreten. Sie kommen aus unterschiedlichen Regio-

nen und lernen in verschiedensten Betrieben. Eines haben alle gemeinsam: Sie sind die kreative Zukunft der Schweizer Kochbranche und setzten sich gegen zahlreiche Teilnehmende durch.

Kochlernende im zweiten und dritten Lehrjahr hatten vier Monate Zeit, ein Gericht nach den Vorgaben des Wettbewerbsveranstalters Prodega/Growa/Transgourmet zu kreieren. «Vom Mittelmeer in die Schweizer Berge» lautete das Thema. Dabei mussten Lebensmittel und Gewürze von

rund um das Mittelmeer sowie Schweizer Rindfleisch, beispielsweise die Transgourmet-Eigenmarke Origine, verwendet werden. «Das Thema hat die Teilnehmenden zu farbigen Kreationen animiert», zieht Doris Vögeli ein erstes Fazit. Sie steht der Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes vor, die in einem anonymisierten Verfahren aus allen Einsendungen die neun besten auswählte. «Die Qualität war auch dieses Jahr wieder enorm hoch. Das Finalistenfeld ist nun so spannend und durchmischt wie noch nie zuvor.»

## Wettkochen und Gala

Bis zum 21. März stehen noch einige Trainings an. Traditionellerweise können die Lernenden dabei auf Unterstützung ihrer Lehrbetriebe zählen. Dies in Bezug auf Wissen und zur Verfügung gestellter Zeit. Zum ersten Mal haben alle Finalteilnehmenden die Möglichkeit, sich während eines Trainingstages Tipps von Tobia Ciarulli, Teammanager der Schweizer Kochnationalmannschaften und internationaler Juror, zu holen.

In der Berufsschule Baden werden die Finalteilnehmenden dann ihr eingereichtes Gericht – eine Vor- und eine Hauptspeise – innerhalb von drei Stunden live vor einer fachkundigen Jury zubereiten. Bewertet werden dabei unter anderem Mise en place, wirtschaftliches und hygienisches Arbeiten sowie Kochtechniken. Und im Anschluss daran durch eine zweite Jury die Präsentation und der Geschmack.

Einen Tag später findet in Thun im Kultur- und Kongress-

zentrum die grosse «gusto19»-Gala statt. Dann erfahren die Finalteilnehmenden, wie sie abgeschnitten haben – und wer einen zweiwöchigen Aufenthalt auf den Philippinen (1. Preis), eine kulinarische Woche in Berlin (2. Preis) beziehungsweise in der Schweiz (3. Preis) gewinnt, jeweils verbunden mit spannenden Kücheneinblicken in Spitzenbetriebe vor Ort.

Moderiert wird die Gala von Sven Epiney. Eingeladen sind die Familien, Lehrmeister und Sponsoren sowie bekannte Namen aus der Kochbranche. Die ideale Gelegenheit für die jungen Kochtalente, wichtige Kontakte für ihre Zukunft zu knüpfen. Nicht umsonst gilt «gusto» als erfolgreiche Talentschmiede und Sprungbrett für Kochkarrieren.

## Die 15. Ausgabe von «gusto»

Prodega/Growa/Transgourmet, der grösste Abhol- und Belieferungsgrosshändler der Schweiz, setzt sich mit «gusto» für eine nachhaltige Berufsbildung und die Zukunft der Schweizer Kochbranche ein – und dies 2019 bereits in 15. Ausgabe. Dieses Jubiläum macht auch Philipp Dautzenberg stolz, Vorsitzender der Geschäftsleitung Prodega/Growa/Transgourmet und Mitorganisator «gusto19». «Dass wir uns seit so vielen Jahren mit Herzblut in der Jugendförderung engagieren können, verdanken wir aber auch dem grossen Support von Lehrbetrieben und Sponsoren. Das bestätigt uns in unserer Überzeugung und ist gleichzeitig ein Versprechen der Branche an die Zukunft.»

(GAB)

## Die Finalisten

Vier Frauen und fünf Männer haben sich durchgesetzt:

Victoria Fehrer  
Gasthof zum Goldenen  
Sternen, Basel (3. LJ)

Simon Grimblechler  
Gasthof Kreuz Egerkingen  
Egerkingen (3. LJ)

Yanik Hartmann  
Seepark Thun, Thun (2. LJ)

Manuel Hofer  
Stadtspital Triemli  
Zürich (2. LJ)

Marina Koch  
Hotel Krone, Lenzburg (2. LJ)

Laura Loosli  
Restaurant Panorama  
Hartlisberg, Steffisburg (2. LJ)

Remo Messerli  
Landhaus Liebefeld (3. LJ)

Ekaterina Panova  
Hotel Eden Roc  
Ascona (3. LJ)

Tom Walter  
Hotel Kettenbrücke  
Aarau (3. LJ)



Mehr Informationen unter:  
[www.gustoevent.ch](http://www.gustoevent.ch)

# Brot-Chef 2019: Wer bäckt am besten mit UrDinkel?

Vom 19. bis 21. September geht der Fachwettbewerb «Brot-Chef» des sbkp in die fünfte Runde. Gesucht werden je zwei Finalisten in zwei Kategorien.

Für die Ausgabe 2019 des Fachwettbewerbs Brot-Chef hat sich der Vorstand des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personalverbands sbkp eine besondere Aufgabe ausgedacht. UrDinkel, so das Thema, ist eine alte Getreidesorte, die seit einiger Zeit eine Renaissance erlebt. Daraus sind innerhalb von fünf Stunden Spezi-

albrote, Kleingebäck, Snacks für ein Catering sowie ein Schaustück herzustellen.

## Wer kann teilnehmen?

Mitmachen können Lernende und ausgebildete Bäcker-Konditoren-Confiseure, die den Brot-Chef-Wettbewerb noch nie gewonnen haben. Als Erstes müssen sie sich beim sbkp anmelden. Am besten mit dem Online-Anmeldetalon auf [brot-chef.ch](http://brot-chef.ch). Mit allen Informationen versorgt, gilt es dann, Rezepturen mit UrDinkel zu erstellen und Bilder oder Skizzen zu machen. Alle bisherigen Finalistinnen und Finalisten raten, die Produkte wie am Wettbewerb zuzubereiten und dabei auf die Zeiten zu achten. Wichtig ist es auch, eine gewisse Zeitreserve für das ungewohnte Arbeitsumfeld und wenig gewohnte Geräte einzurechnen. Bisher sind alle Finalisten ins Schwitzen gekommen. Einige konnten die Zeitvorgaben nicht einhalten, was Minuspunkte zur Folge hatte. Die Arbeiten sollen dann spätestens am 3. Mai eingereicht werden.

## Plattform für junge Berufsleute und Schaufenster für die Berufe

Mit dem Fachwettbewerb Brot-Chef, der im Pilatusmarkt Kriens vor Publikum ausgetragen wird,

will der sbkp den Stellenwert der Berufe fördern und zukünftige Lernende begeistern. Diese und interessierte Konsumenten können live miterleben, was es braucht, bis knusprige Brote und feine Backwaren angeboten werden können.

Für Sarah Stadler war die Teilnahme im vergangenen Jahr die beste Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung. Der gestandene Fachmann Maurus Signer nutzte den Brot-Chef als Standortbestimmung. Natürlich freuten sich die beiden auch auf die grosse Reise, die sie als Sieger gewonnen hatten. Den Gewinnern 2018 winkte nämlich eine Reise nach Hongkong. Die Zweitplatzierten erhielten ein Wochenende im In Lain Hotel Cadonau.

Für die diesjährige fünfte Ausgabe des Brot-Chefs gibt es eine Änderung. Anstelle einer Reise gewinnen die Finalisten Bargeld. Die Sieger beider Kategorien erhalten neben dem Titel Brot-Chef respektive Junior Brot-Chef je 2000 Franken. Die Zweitplatzierten gewinnen je 1000 Franken. Jeder Rezeptensender, jede Rezeptensenderin erhält vom sbkp ein Geschenk. Und wer eine Berufskollegin, einen Berufskollegen zur Teilnahme motivieren kann, nimmt an der Verlosung für ein Abendessen für zwei Personen im Art Deco Hotel Montana



Die Nachfolger von Brot-Chef 2018 Maurus Signer und Junior-Brot-Chefin 2018 Sarah Stadler werden gesucht. LUKAS BIDINGER



Mehr Informationen unter:  
[www.brot-chef.ch](http://www.brot-chef.ch)

in Luzern teil. Sich dafür ins Zeug zu legen, lohnt sich allemal.

## Die Wiederentdeckung des UrDinkels

Vermutlich aus einer natürlichen Kreuzung aus Emmer und Zwergweizen hervorgegangen, wird Dinkel seit der Steinzeit (2400 bis 2300 v. Chr.) im Gebiet der heutigen Schweiz kultiviert. Hildegard von Bingen rühmte den Dinkel als bestes Getreide: «Er ist warm, nährend, milder als andere Ge-

treidearten, und er macht frohen Sinn und Freude im Gemüt». Mit der Wandlung vom Agrar- zum Industriestaat im 19. Jahrhundert verdrängten ertragreichere Sorten den Dinkel. Dass der Dinkel in seiner Urform überlebt hat, ist Bauern und Müllern in klimatisch benachteiligten Getreidegebieten zu verdanken. Aufgeklärte und kritische Konsumenten, die sich Gedanken machen, was sie essen und was ihnen guttut, geben dem UrDinkel seinen einstigen Stellenwert zurück. GABRIEL TINGUELY

## Brot-Chef 2019

Der Final findet am 19. September (Kategorie Lernende) und 20. September (Kategorie Ausgebildete) im Einkaufszentrum Pilatusmarkt, Kriens/LU, statt. Die öffentliche Siegerehrung ist am 21. September mittags im Einkaufszentrum. Als Ausstellungspartner präsentiert sich die Interessengemeinschaft UrDinkel. [www.urdinkel.ch](http://www.urdinkel.ch)