

Kochwettbewerb «gusto08»: Zwei Köchinnen und ein Koch auf dem Podest

Der nationale Wettkampf für Koch-Lernende «gusto08» von Howeg ist entschieden. An einem tollen Galaabend im Swissôtel Zürich-Oerlikon verkündete Ex-Miss-Schweiz Fiona Hefti die Siegerinnen und Sieger: Rund 400 Gäste aus der Schweizer Gastronomie freuten sich mit Flurina Maissen (Erste), Danielle Rothe (2. Rang) und Gede Sudarta (3. Rang). Ein Blick in den spannenden Wettkampf.



Die drei Erstplatzierten mit den Sponsoren der Hauptpreise: v.l. René Buschauer (Romer), Siegerin Flurina Maissen, Hotel Saratz in Pontresina, Heinz Nussbaumer (Howeg), die zweitplatzierte Danielle Rothe, Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon, Urs Züttel (Hero), Gede Sudarta (Dritter), Alters- und Pflegeheim Schenkenbergertal, Schinznach-Dorf, Claudine Rüeegsegger (Unilever), und Georges Knecht vom Schweizer Kochverband.

Freitag um 10 Uhr in der Schulküche der Berufsfachschule in Baden: Die neun jungen Köchinnen und Köche arbeiten hochkonzentriert an ihren Gerichten. Gespannte Ruhe. Nur unterbrochen durch Geräusche von Rührwerken, Cuttern oder dem Piepsen eines Combisteamers, der geleert werden will.

Juroren vom Schweizer Kochverband blicken den Finalisten über die Schulter, prüfen ihre Arbeitstechnik, probieren ab und zu etwas mit einem Löffelchen.

Die Herren in weissen Mänteln helfen aber auch bei Problemen.

Zweieinhalb Stunden, dann muss das Hauptgericht bei der Degustationsjury sein.

Um 12.15 Uhr steigt die Nervosität merklich an. Der nicht richtig geschlossene Schockkühler, den die Finalisten für ihre Parfaits brauchen, sorgt für Aufregung und ein paar Tränen. Noch ein letzter, heftiger Endspurt, dann ist es geschafft: Alle Gerichte

konnten geschickt werden. Jurypräsident Franz Jonke zieht eine Zwischenbilanz: «Die Finalisten haben alle hervorragend gearbeitet. Das Niveau ist so hoch wie noch nie. An der Spitze gab es nur wenige Punkte Unterschied.»

Der augenzwinkernde Kommentar von Jacky Donatz, Juror und Küchenchef des FIFA-Restaurants Sonnenberg in Zürich: «Wenn der Nachwuchs so weitermacht, haben wir bald wieder mehr Schweizer Küchenchefs in der hohen Gastronomie.»

Flurina Maissen freut sich riesig über ihren Sieg. «Ich habe schon damit gerechnet, unter den ersten drei zu sein, aber nicht zu gewinnen.» Stolz ist auch ihr Ausbilder Valère Braun, Küchenchef des Hotels Saratz in Pontresina. Mit Danielle Rothe vom Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon gewinnt eine Lernende im zweiten Lehrjahr Silber. Bronze holt Gede Sudarta (36) vom Alters- und Pflegeheim in Schinznach-Dorf.

marc.benedetti@gastroneus.ch



Fiona Hefti, Miss Schweiz 2004 und Moderatorin

Die Jungköche sind megaengagiert und ihre Gerichte haben ein Superniveau, soweit ich das beurteilen kann. Ich durfte bei meinem Besuch am Wettkampf in Baden ein wenig probieren, und es war sehr interessant. Bei den Desserts der Finalisten fühlte ich mich wie im Schlaraffenland.



Urs Masshardt, Mitglied der Degustationsjury und Geschäftsleiter Hotel & Gastro Union

Ich gehe oft auswärts essen, bin aber das erste Mal in einer solchen Jury. Ich bin erleichtert, dass meine subjektive Wahrnehmung als Gast auch etwa derjenigen der Experten entspricht. Diese Gerichte könnte man auch in einem Gourmetrestaurant servieren.



Nadja Schuler, Degustationsjury, Mitglied Schweizer Koch-Jugendnati

Es freut mich, dass so viele Frauen im Finale sind. Es ist beeindruckend, was die Lernenden im 2. und 3. Lehrjahr jetzt schon leisten. Was werden sie wohl erst in einigen Jahren im Beruf bieten? Eine Superleistung. Die Gerichte waren fein gekocht und die Kreativität sehr gross.



Franz Jonke, Jurypräsident, Schweizer Kochverband

Die Umsetzung der eingereichten Rezepte ist eine schwere Aufgabe, das ist den Finalisten sehr gut gelungen. Das Niveau war ausserordentlich hoch. Die Leistungen sind ein positives Zeichen für die Zukunft unseres Kochberufs. Die Zahl von 180 Anmeldungen freut mich ebenfalls sehr.



Denise Weniger, die im Hotel Krone in Gais lernt, schiebt ihre Kalbsbäggli in den Ofen.



In der Schulküche der Berufsfachschule Baden: Der Tessiner Starkoch Dario Ranza (rechts) begutachtet die Arbeit von Pascal Schwarz. Der Lernende des Hotels Worbenbad in Worben schneidet Gemüse.



Auch das Abschmecken gehört dazu: Pascal Hurni vom Seehotel Kastanienbaum in Horw.



Fiona Hefti interviewt die Finalistinnen und Finalisten am Galaabend in Zürich. V.l. Flurina Maissen, Danielle Rothe, Gede Sudarta, Pascal Schwarz, Monika Reichlin, Pascal Hurni, Denise Weniger, Katharina Weber und Livia Plozza. Die Zitrone ist das Motto eines Kochbuchs, das Howeg mit den Finalisten 2007 produziert hat.



Trotz Wettkampfstress Zeit für ein Lächeln: Monika Reichlin, Hotel Kaiserstock in Riemenstalden.



Solche Kunstwerke schufen die «gusto»-Finalisten: Stärkebeilage aus zwei Kartoffelsorten.



Die jungen Köchinnen waren am «gusto08» besonders gut vertreten: v.l. Denise Weniger und Livia Plozza an der Arbeit. Wettkampfprofis wie René Frei und Werner Hitz (im Hintergrund) jurieren die Arbeitstechnik.



Pascal Schwarz gibt dem Dessert den letzten Schliff, bevor er ihn der Degustationsjury schickt.



Livia Plozza, Seehotel Kastanienbaum in Horw, gibt ihrem Dessert Pfiff mit fein gehacktem Chili.



Katharina Weber von der Klinik Linde in Biel konzentriert sich aufs Pfiff mit fein gehacktem Chili.



Die Degustationsjury bei der Arbeit: v.l. Jacky Donatz, Adrian Bader, Urs Masshardt, Fiona Hefti, die «in Zivil» vor ihrer Moderation in Zürich einen Augenschein in Baden nahm, und Jean-Jacques Poutrieux.