

Wettkampf «gusto09»: Diese Lernenden kochen wie die Meister

Sie sind alle erst in der Lehre. Doch die Juroren staunten, welche Spitzenleistungen die neun Finalisten des Kochlehrlingswettbewerbs «gusto09» hinlegten. Ihre Aufgabe: einen mediterranen Hauptgang mit Meerfisch und ein südländisches Dessert in drei Stunden produzieren. Der Wettkampf hat am Freitag in Baden stattgefunden. Ihr Resultat erfuhren die Finalisten an einem Gala-Abend im KKL Luzern.



TV-Moderator Sven Epinay (links) interviewt die Finalistinnen und Finalisten des «gusto09»: Aline Born, Pascal Buchs, Andrea Bühler, Mohamed Daoud, Mario Garcia, Thomas Gautschi, Pascal Hurni, Nicolas Röthlisberger und Max Schwegler. Die von den Finalisten mit Spannung erwartete Siegerehrung bildete den Höhepunkt des Gala-Abends im KKL Luzern, zu dem Howeg rund 400 Gäste aus der Gastronomie eingeladen hatte.

Die einen jauchzen, schreien oder vergiessen Tränen, wenn sie hören, dass sie gesiegt haben. Anders der Sieger des «gusto09», Mario Garcia. Er blieb äusserlich cool, drehte den rund 400 Gästen im Saal des KKL Luzern den Rücken zu und schwieg. TV-Star Sven Epinay, der den Anlass kompetent moderierte, brachte ihn aber schnell wieder zum Reden. Später gab der

Lehrling «eXpresso» sein erstes Interview (Kasten Seite 23).

Der 19-jährige Lernende der Brasserie Le Mirage in Stans hat den Hauptpreis gewonnen.

Ein Stage von zwei Wochen im «Mandarin Oriental» in Tokio beim Schweizer Küchenchef Manfred Roth. Nach Japan fliegen darf der

Zweitlehrjahr-Koch in der Business-Klasse; dies gab ein Swiss-Vertreter am Anlass in Luzern unter Applaus bekannt. Doch auch die Zweit- und die Drittplatzierten, die laut Jurypräsident Franz Jonke nur wenige Punkte Abstand hatten, haben das grosse Los gezogen. Erstmals sind diese Preise nämlich keine Stages, sondern Gourmetreisen für zwei Personen. Thomas Gaut-

tschi, Koch im dritten Lehrjahr vom Hotel Zwysighof in Wettingen, darf vier Tage auf Mallorca geniessen. Die Drittplatzierte Aline Born vom Restaurant Schloss Bümpliz in Bern, lernt drei Tage lang Schweizer Spitzenbetriebe wie zum Beispiel Philippe Rochats Restaurant in Crissier kennen. Auch die übrigen sechs Finalisten, die alle den vierten Rang belegten, gin-



Franz Jonke
Jurypräsident
«gusto09»
Schweizer
Kochverband

Ich habe unglaublich interessante Kreationen und stimmige Kombinationen in den Hauptgerichten und Desserts gesehen. Man merkt, dass sich die Finalisten gut vorbereitet haben. Das Gesamtniveau war hoch und die Punktunterschiede bei den Podestplätzen klein. Dieser Wettbewerb hat eine gute Zukunft.



Peter Walliser
Jury Arbeitstechnik
Vizedirektor Hotel-
und Tourismusfach-
schule SSAT
Bellinzona

Die Kandidaten sind erstaunlich ruhig geblieben trotz der vielen Leute von der Jury und Medien in der Küche. Sie haben teilweise sehr aufwändige und arbeitsintensive Gerichte zubereitet. Mit wenigen Ausnahmen schickten sie pünktlich. Alle arbeiteten organisatorisch und hygienisch vorbildlich.



Doris Vögeli
Jury Arbeitstechnik
ehemaliges Mitglied
Schweizer Kochnati

Ich habe spannende Elemente der Molekularküche wie Kaviarperlen gesehen. Manche Finalisten haben traditionelle Zubereitungsarten pfiffig neu interpretiert. Einer schnitt zum Beispiel eine Schwarzwurzel mit dem Sparschäler in Späne, frittierte diese, wickelte sie um einen Messerstahl und formte eine Spirale.



Felix Eppisser
Jury Degustation
Restaurant Rigiblick
in Zürich

Ich juriere das erste Mal am «gusto» und finde diesen Wettbewerb sehr professionell aufgezogen. Das Niveau der neun Finalisten war sehr ausgeglichen, es gab keine extremen Unterschiede. Die gezeigten Gerichte waren durchs Band weg sehr schön. Einige stachen durch Qualität und Anrichtart besonders hervor.

gen nicht leer aus. Neben ihrem Preis gestalten alle Finalisten mit der Koch-Jugendnati ein Kochbuch.

Den Klassenpreis 2009, eine zweitägige Ausbildungsreise zum Thema Gewürze nach Salzburg, gewann die Berufsschulklasse K_f_06 der ABZ in Zürich.

Organisiert wird der erfolgreiche nationale Kochlehrlingswettbewerb «gusto» von Howeg und ihren Partnern unter dem Patronat des Kochverbands.

marc.benedetti@gastroneus.ch
Fotos auf www.expresso.ch, www.howeg.ch



Am Finalkochen in Baden: Der Ägypter Mohamed Daoud macht mit 35 Jahren noch eine Kochlehre.



«Mittelmeerverführung» von Sieger Mario Garcia: Jakobsmuschel auf schwarzem Risotto; Gemüsetürmchen mit Kirschtomate und frittiertem Basilikum; Rotbarbe, Ravioli mit Pilzen, Basilikumschaum, Selleriestroh.



Das mediterrane Dessert des Zweitplatzierten Thomas Gautschi: Crème katalanische Art mit Passionsfruchtcrème, luftiges Gebäck mit kandierten Zitrusfrüchten und Campari-Espuma mit Zitrusfrüchtesalat.



Einer der «gusto»-Gründerväter ist Georges Knecht. Weil er als Kochverbandspräsident bald abtritt ...



... wurde er von René Kalt, Howeg, geehrt, ebenso René Frei und Franz Jonke, die als Juroren aufhören.

Nachgefragt

Vier Fragen an «gusto09»-Sieger Mario Garcia

eXpresso Herzliche Gratulation zu diesem Superresultat. Haben Sie das erwartet?

Eigentlich nicht. Ich war nicht so zufrieden, wie es mir heute gelaufen ist. Meine Garnituren im Ofen sind nicht gelungen und ich hatte einen sehr kleinen Arbeitsplatz. Aber ich hab mir gedacht: Mach einfach das Beste daraus!

Kochjugendnati war, haben mich beraten.

eXpresso Und was sind Ihre nächsten Ziele?

Am nächsten «gusto» wieder antreten, wenn das geht, und die Lehrabschlussprüfung 2010 bestehen! Mein Traum ist die Jugendnati und einmal ein eigenes Restaurant zu eröffnen.



Mario Garcia

eXpresso Das ist Ihnen offenbar auch gelungen. Wie haben Sie sich denn vorbereitet?

Zuerst musste ich das Gericht kreieren und einreichen. Dann erfuh ich, dass ich fürs Finale ausgesucht wurde. Im Januar habe ich angefangen zu trainieren, in meiner Freizeit und im Betrieb. Für meine Gerichte habe ich mir einen genauen Zeitplan gemacht. Am Schluss führte ich fünf Probeläufe für das ganze Programm durch.

Zur Person

Mario Garcia (19) ist Koch im zweiten Lehrjahr in der Brasserie Le Mirage in Stans und liebt «Action» in der Küche. Sein Vorbild ist TV-Koch Jamie Oliver, er hat alle seine Bücher. «Seine Arbeit mit übergewichtigen Kindern finde ich eindrücklich.» In der Freizeit spielt er Unihockey und ist grosser HC-Davos-Fan.

eXpresso Wer bat Sie beim Training fachlich unterstützt?

Mein Chef Thomas Amstutz und Sous-chef Marco Mehr, der in der



Action am Morgen des Wettkampftags in der Küche der Berufsfachschule BBB in Baden. Die Lernenden bereiten ihren mediterranen Fisch-Hauptgang und ihr Dessert zu. Die Jury 1 beurteilte Organisation und Hygiene.



Die Degustationsjury beurteilte Geschmack und Aussehen der Gerichte: Adrian Bader und Jean-Michel Martin vom Kochverband, die Confiseurin Claudia Schmid, Nationalrat Geri Müller und Gastronom Felix Eppisser.