

Finaltag der «marmite youngster selection» in den Kategorien Küche und Patisserie

Pâtisserie mit von der Partie

Daniela Oegerli Erstmals massen sich am Marmite-Youngster-Kochwettbewerb nicht nur Köche, sondern auch Pâtissières.

Die jungen Berufsleute in der Kategorie Pâtisserie und Küche zeigten ihr Können erstmals öffentlich im Jelmoli Foodmarket in Zürich. Die einen Kandidatinnen und Kandidaten arbeiteten ruhig und besonnen. Anderen merkte man ihre Nervosität sehr gut an. Eine Herausforderung waren die beengten Platzverhältnisse und das fehlende fließende Wasser. «Das Publikum war für mich zuweilen etwas zu nah am Geschehen», erklärte der Pâtissier Marius Kamber, der im Hotel Widder in Zürich arbeitet. Der Koch Michael Schneider vom Restaurant Krone in Zürich hingegen genoss es, mit dem Publikum zu agieren. Einige der Kandidatinnen und Kandidaten arbeiteten publikumswirksam mit flüssigem Stickstoff, um Lebensmittel sofort zu gefrieren.

Das diesjährige Thema «Kraftvoll aus gutem Grund – Am Pass Lunghin scheiden sich die Geister» hat die Kandidatinnen und Kandidaten ziemlich herausgefordert. «Ich bin mehrmals ins Engadin gereist und habe da Produzenten besucht», sagt Valentino Cairati vom Restaurant zum alten Löwen in Zürich. Für ihn sei es sehr interessant gewesen, vor Ort zu sehen, wie die Produkte hergestellt würden. Aber selbstverständlich habe er das alles in seiner Freizeit gemacht.

«Die Unterschiede zwischen den Kandidatinnen und Kandidaten sind sehr gross», erklärte der «Marmite»-Chefredakteur Andrin C. Willi. Und Antonio Colaianni vom



Hohe Konzentration bei den Kandidatinnen und Kandidaten sowie der Jury.

Restaurant Gustav in Zürich doppelte nach: «Denjenigen, die schon Wettbewerbserfahrung haben, merkt man die Routine an.»

Jörg Slaschek vom Restaurant Attisholz in Riedholz und **Antonio Colaianni**, die als Juroren bei der Herstellung anwesend waren, bewerteten unter anderem die Hygiene, das Handwerk, die Arbeitsweise und der Umgang mit den Lebensmitteln. Und **Tanja Grandits** vom Restaurant Stucki in Basel, **Andrin C. Willi** sowie **Andy Vorbusch** vom Hotel Dolder in Zürich vergaben als Degustationsjury unter anderem Punkte für die Präsentation und das Sensorische.

Die Award Night findet am Montag, 3. Dezember 2018, im Aura in Zürich statt. www.marmite-youngster.ch

Die Finalistinnen und Finalisten des Marmite Youngster

Kategorie Küche

Valentino Cairati, Restaurant zum alten Löwen, Zürich. Hauptspeise:

Fat da las Montagnas

Gabriel Heintjes, Restaurant Dreierlei, Zürich. Hauptspeise:

«Herzenssache» – Von Kräutern, Berg, Tal und Erinnerungen

André Kneubühler, Restaurant Stucki, Basel. Vorspeise:

Wasserkreislauf

Christopher Knippschild, Restaurant mesa, Zürich. Vorspeise: Bergforelle «Finkenwerder Art» – Arve – Kastanie – Kefir

Michael Schneider, Restaurant Krone, Zürich. Hauptspeise:

In Stein gebeizter Kabeljau



FOTOS: HENRIK NIELSEN UND DANIELA OEGERLI

Kategorie Pâtisserie

Dominique Buchmann, Konditorei Buchmann, Münchenstein. Dessert: Engadiner Cassis-Tartelette mit Eierschwämmen

Matthias Fehr, Swiss Pastry Design, Rüeggisberg. Dessert: Dulsch Pass Lunghin

Esther Gurtner, Chez Esther Konditorei-Confiserie, Gümligen. Dessert: Die Piura Porcelana trifft auf Bündner Gerste und meine Cassisbeeren

Marius Kamber, Hotel Widder, Zürich. Dessert: Arve – Engadiner Honig – schwarze Johannisbeere

Laura Niemi, Park Hyatt Zürich. Dessert: Hidden in Full Bloom

ANZEIGE

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft

Uncle Ben's® Langkorn- und Wildreis
Wahre Schätze für verwöhnte Gaumen.

GJRI73446

MARS Schweiz AG
Foodservice, CH-6302 Zug
InfoLine 0849 000 381
www.mars-foodservice.ch

Beginn mit Ben

Spielend die Sprachhürde überwinden

Die Sorge um mangelnde Deutsch-Kenntnisse ist oftmals eine unbegründete Hürde für Mitarbeitende im Gastgewerbe, die gerne die Basisbildung Progresso absolvieren möchten. Das neue Progresso-Game schafft jetzt Abhilfe und motiviert Interessierte auf spielerische Art und Weise, sich zu beweisen, dass sie sprachlich fit für den Progresso-Lehrgang sind. Das Progresso-Game, das ab sofort unter www.game.mein-progresso.ch kostenlos gespielt werden kann, ermöglicht einen spielerischen Zugang zu Fachbegriffen im Gastgewerbe. Die Nutzer können in den Bereichen Küche, Service und Hauswirtschaft je drei Level mit unterschiedlichem Schwierigkeitsgrad bewältigen. Das Progresso-Game ist kein Sprachlehrmittel, sondern will Interessierten auf spielerische Art und Weise etwas mehr Selbstbewusstsein im Einsatz der Deutschkenntnisse vermitteln. Jährlich absolvieren rund zweihundert Absolventinnen und Absolventen die Abschlussprüfung der Basisbildung Progresso in den Fachbereichen Küche, Service, Hauswirtschaft und Systemgastronomie mit dem Ziel, den schweizerweit in der Branche anerkannten Ausweis zu erwerben. Progresso ist für Mitarbeitende im Gastgewerbe, die noch keinen Abschluss in der Branche haben, oft der erste Schritt zur qualifizierten Fachkraft.

www.mein-progresso.ch

Gala-Diner am «Forum für Frauen im Gastgewerbe»

Genuss im Sinne von Paul Bocuse



Frauenpower in der Küche: Elodie Jacot-Manesse und Silvia Manser.

Es war ein Abend, der in die Geschichte des «Forums für Frauen im Gastgewerbe» einging: Nach einem Tag voller Vorträge und Workshops wartete ein besonderer Leckerbissen auf die Teilnehmerinnen im Seerose Resort & Spa in Meisterschwanden. Sie wurden von Kochgrössen wie Armin Fuchs, Doris Vögeli, Silvia und Thomas Manser (Restaurant Truube, Gais) sowie Elodie Jacot-Manesse (Siegerin Gol-

dener Koch 2017) überrascht. Diese präsentierten ihnen das Menü des Abends, wobei jeder Koch für einen anderen Gang zuständig war.

Nach dem Motto «Genuss im Sinne von Paul Bocuse» wartete ein fünfgängiges Diner auf die Anwesenden. Los ging es mit einer Vorspeise von Doris Vögeli, die Hecht mit Linsen sowie Lachsforellen-Tatar mit Wakame vereinte. Danach folgte als

Zwischengang eine thailändische Tom-Kha-Gai-Suppe mit Wachtelbrust-Einlage von der 26-jährigen Kanokvan Klepzig, Chef de Partie in der «Seerose». Mit dem Hauptgang von Elodie Jacot-Manesse erreichte der Abend seinen Höhepunkt: Die 25-jährige Wettbewerbsgewinnerin und Köchin im Restaurant Hôtel de Ville in Crissier servierte eine geschmorte Kalbshaxe mit Polenta und knackigem Junggemüse.

Der Käsegang der 24-jährigen Jeanne Cuenin und das saisonale Dessert von Silvia und Thomas Manser rundeten das Gala-Diner auf lustvolle Weise ab. Mit der Präsenz der verschiedenen Kochgrössen, wovon ein Teil einst zur Schweizer Kochnationalmannschaft gehörte, wurde Paul Bocuse eine grosse Ehre erwiesen: Der französische Spitzenkoch gründete den internationalen Kochwettbewerb «Bocuse d'Or» und setzte sich für die Förderung der Kochkunst ein, bevor er Anfang Jahr im Alter von 91 Jahren verstarb. **cb**

www.fforum-gastrouisse.ch
www.bocusedorsuisse.ch

ANZEIGE

GustOvo®

Einfach VERRÜHRERISCH!

Unser Schweizer Rührei lässt niemanden kalt! Pfannenfertig feingewürzt lässt es sich einfach und schnell zubereiten. Es enthält keine Konservierungsstoffe und ist lange lagerfähig.

GustOvo® bietet Ihnen die ganze Bandbreite an feinsten Eier-Spezialitäten, perfekt aufbereitet für den täglichen Einsatz.

GustOvo® gibt es bei Ihrem nationalen oder regionalen Lieferanten.
www.gustovo.ch

GJRI73004