

Medienmitteilung, Moosseedorf, 17. August 2023

Jetzt bei «gusto24» bewerben und profitieren

Schweizer Meisterschaft für Kochlernende geht in neue Runde

Die Suche nach dem oder der besten Kochlernenden des Jahres 2024 ist gestartet: Ab sofort können sich Kochlernende aus der ganzen Schweiz für «gusto24» bewerben. Als grosse Neuerung werden erstmals sechs anstatt neun Teilnehmende im Finale um den Sieg kochen. Zu gewinnen gibt es unter anderem zwei Wochen auf Phuket mit Küche Einblicken bei Yannick Hollenstein, der selber einst im «gusto»-Finale stand.

«gusto» war schon für viele Teilnehmende der Start zu einer grossen Karriere. Bestes Beispiel dafür ist Yannick Hollenstein: 2012 war er im zweiten Lehrjahr und erreichte den zweiten Platz bei der von Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes organisierten Schweizer Meisterschaft für Kochlernende. Später gewann er mit der Junioren-Kochnationalmannschaft den Weltmeistertitel und arbeitete in zahlreichen Sterne-Restaurants. Heute führt er das gefeierte Gourmetrestaurant «L'Arôme by the Sea» auf Phuket in Thailand.

Yannick Hollenstein zeigt nicht nur, was nach einer «gusto»-Teilnahme alles möglich ist – ein Besuch bei ihm ist auch der erste Preis der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende 2024. Ab sofort können sich Lernende im zweiten oder dritten Lehrjahr mit Jahrgang 2000 oder jünger für «gusto24» bewerben. Dies mit einer eigenen Menukreation: Gefragt ist eine warme Vorspeise unter dem Motto «Chicken & Cheese» mit Poulet-Schenkel, Lieblingskäse und Schweizer Pilzen. Zur Hauptspeise «Fisch & Schwips» soll ein Fisch aus Schweizer Gewässer oder Zucht serviert werden, mit Bio-Gemüse, regionaler Stärkebeilage und Schweizer Spirituose, Verjus oder Essig (genaue Wettbewerbsbedingungen: transgourmet.ch/gusto).

Neu mit sechs Finalteilnehmenden

Bis Ende Oktober haben Kochlernende Zeit, ihre Kreationen einzureichen, mit Kurzbeschrieben und aussagekräftigen Fotos der Gerichte. Anschliessend wertet die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes die Eingaben anonymisiert aus und bestimmt die Finalteilnehmenden. Neu werden dies bei «gusto24» sechs anstatt wie bis anhin neun Finalteilnehmende sein. Dadurch sollen die einzelnen Jungtalente und ihre Ausbildungsbetriebe noch mehr Sichtbarkeit erhalten – ein wichtiger Teil der bewährten Jugendförderung.

Ab Januar werden die sechs Finalteilnehmenden dem neuen Presenting Partner Schweizer Fleisch, den Sponsoren und Leading Partnern Bell, Emmi, Hügli, Kadi und Valser vorgestellt und in den Medien publiziert. Im Rahmen eines Trainingstages Mitte Februar haben die Jungtalente die Möglichkeit, ihr Können vor Marco Steiner zu demonstrieren, Teammanager der Schweizer Kochnationalmannschaften. Am 7. März schliesslich findet in der Berufsfachschule Baden das finale Wettkochen statt, bei dem die Teilnehmenden ihr Menu innerhalb von insgesamt drei Stunden zubereiten müssen. Bewertet werden sie von einer Koch- und Degustationsjury, in der neben Yannick Hollenstein unter anderem Shaun Rollier (Gewinner Goldener Koch 2023, Chef de Partie Hotel Restaurant Valrose) sowie Juliana Clementz und Ties van Oosten (Fine Dining Restaurant «Eatrenalin») dabei sind.

Angela Künzler: «Habe enorm viel gelernt»

Dass in der «gusto»-Jury jeweils renommierte Namen der nationalen und internationalen Kochbranche vertreten sind, hat Tradition. «Im Januar stand ich noch in Stockholm vor dem Restaurant Aira von Tommy Myllymäki, jetzt war er in der Jury und ich habe ihn live getroffen», freute sich Angela Künzler nach dem diesjährigen «gusto»-Wettkochen. Aber nicht nur wegen solcher Begegnungen würde sie allen eine Teilnahme bei der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende empfehlen: «Auch habe ich enorm viel zu Arbeitstechniken und Lebensmitteln gelernt. Und über mich selbst. Ich hatte immer Angst vor der

Abschlussprüfung, wenn ich unter Zeitdruck und Beobachtung sein werde. Dass ich bei «gusto» genau das durchspielen konnte, hat mir sehr geholfen», so die «gusto23»-Siegerin.

Wer der oder die beste Kochlernende 2024 wird, zeigt sich einen Tag nach dem Wettkochen im Rahmen von «gusto – the show». Rund 400 Gäste werden am 8. März im KKL Luzern vor Ort sein, wenn Radio- und TV-Moderator Sven Epiney verkündet, wer zu Yannick Hollenstein nach Phuket reisen darf. Der oder die Zweitplatzierte darf sich auf eine Woche Action und Abenteuer im Europa-Park in Rust freuen, inklusive Kücheneinblicken bei Juliana Clementz und Ties van Oosten im Fine Dining Restaurant «Eatrenalin». Der dritte Preis ist eine Woche in Rougemont mit Besuch in der Küche von Benoît Carcenat im Hotel Restaurant Valrose.

Die genauen Wettbewerbsbedingungen finden sich auf transgourmet.ch/gusto

«gusto»: Nachhaltige Jugendförderung mit partnerschaftlicher Unterstützung

«gusto» ist die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr. Organisiert wird diese von Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes. Mit «gusto» setzt sich der Belieferungs- und Abholgrosshändler für eine nachhaltige Berufsbildung und die Zukunft der Kochbranche ein. Die Meisterschaft ist die ideale Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung. Gleichzeitig sammeln die jungen Talente hier wichtige Erfahrungen für ihr späteres Berufsleben und können sich im Rahmen des Wettbewerbs einem breiten Publikum präsentieren.

Diese frühe Förderung von Kochtalenten hat sich in den letzten Jahren mehr als bewährt. So knüpften Finalteilnehmende bei oder dank «gusto» immer wieder Kontakte zu späteren Arbeitgebern oder schafften den Sprung in die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft. Gleich alle acht Mitglieder der aktuellen Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft sammelten bei «gusto» ihre ersten Erfahrungen.

Möglich ist die Durchführung von «gusto» nur dank der grosszügigen Unterstützung vieler Sponsoren aus Industrie und Handel. Neben Schweizer Fleisch als Presenting Partner sowie Bell, Emmi, Hügli, Kadi und Valser, die sich als Leading Partner engagieren, steuern weitere Sponsoren wichtige Unterstützung zur Durchführung des Anlasses bei.

Die Wettbewerbsunterlagen sowie weitere Informationen, Videos und Bilder stehen auf der offiziellen Internetseite transgourmet.ch/gusto zur Verfügung.

Download Bildmaterial und Medienmitteilungen zu «gusto24»: <https://mediahub.transgourmet.ch/smartViews/view?view=gusto24>



Bildlegende: Wer folgt auf «gusto23»-Siegerin Angela Künzler? Jetzt können sich Kochlernende wieder für die Schweizer Meisterschaft bewerben.

Für ergänzende Auskünfte:

Christine Strahm, Corporate Communication Manager, Tel. +41 31 858 48 37 / christine.strahm@transgourmet.ch
Transgourmet/Prodega, Transgourmet Schweiz AG, Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf Tel. +41 (0)31 858 48 48