

Medienmitteilung, Moosseedorf, 17. November 2025

**Selektionsjury hat entschieden  
Diese sechs Lernenden kochen um den Schweizer Meistertitel**

**Mitte November traf sich eine sechsköpfige Selektionsjury zur Auswahl der gusto26-Finalteilnehmenden. Fast 120 Dossiers wurden anonymisiert gesichtet und von jedem Jurymitglied einzeln bewertet. Jetzt ist klar: Für das Finale der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende haben sich vier Talente im zweiten Ausbildungsjahr und zwei im dritten Ausbildungsjahr qualifiziert. Sie kochen am 26. März 2026 um den Sieg und eine Reise nach Chicago.**

Fast zwei Stunden wird kein Wort gesprochen: Sechs renommierte Profiköche aus der ganzen Schweiz haben sich in Münsingen eingefunden, um 118 Dossiers zu sichten. Es sind die Hauptgerichte zum Thema «Best of lamb», mit denen sich Lernende im zweiten oder dritten Ausbildungsjahr für gusto26 beworben haben. Nun wählt eine Selektionsjury des Schweizer Kochverbandes die besten sechs Einsendungen aus. «Bei der Auswahl der Jurymitglieder ist uns jeweils wichtig, dass möglichst alle Regionen der Schweiz vertreten sind», so Reto Walther, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbandes.

Jedes Jurymitglied benotet an diesem Nachmittag jedes Dossier anhand des eingereichten Fotos und Kurzbeschriebs nach Kriterien wie Innovation, Harmonie und Handwerk. Der Kochverband hat im Vorfeld sämtliche Dossiers anonymisiert – für die Beurteilung sind die Lernenden jetzt nur noch Nummern. «Sollte trotzdem jemand ein Dossier oder einen Kochstil wiedererkennen, tritt er in den Ausstand», weist gusto-Jurypräsident Yanick Mumenthaler an. Anschliessend wird konzentriert gearbeitet, ein hohes Mass an Fachkompetenz, Seriosität und Einfühlungsvermögen ist gefragt. Nicht zuletzt, weil die Speisen nicht verkostet werden können. Für die Profis kein Problem, sie erkennen schnell, was handwerklich und geschmacklich Potenzial hat. Eine Wettbewerbsaufsicht schaut derweil, dass alles fair abläuft. Mumenthaler betont: «Unser oberstes Ziel ist eine faire und anonyme Auswahl der Dossiers.»

**Zweiter Durchgang führt zu Entscheid**

Nach dem ersten Durchgang gibt es eine Pause, während die Wettbewerbsaufsicht die Punkte zusammenrechnet. Anschliessend startet die zweite Runde. Für die besten zwölf Dossiers nehmen sich die Profis etwas mehr Zeit. Kurz wird diskutiert: Haben alle zwölf die Wettbewerbsaufgabe auch wirklich erfüllt? Anschliessend vergeben erneut alle Jurymitglieder ihre Punkte. Am Schluss liegen die Punktetotals sehr nahe beieinander. Als Yanick Mumenthaler die führenden Nummern aber vorliest, bestätigt die Jury einstimmig ihren Entscheid. Damit stehen die gusto26-Finalteilnehmenden fest – unter ihnen mit Tiziano Palazzo auch ein Lernender, der nach gusto25 zum zweiten Mal den Finaleinzug schafft.

**Die gusto26-Finalteilnehmenden**

Vorname	Name	Betrieb	Ort	Lehrjahr
Vivien	Burkhard	Schüpärg-Beizli	Schüpfen	2
Mateo	Hoefliger	Casino Bern	Bern	3
Jelena	Hopf	Mille Sens	Bern	2
Livia	Küry	Restaurant Gotthard	Goldau	2
Tiziano	Palazzo	The Omnia	Zermatt	3
Flurina	Schibig	Seehotel Waldstätterhof	Brunnen	2

Am 26. März 2026 treten die sechs jungen Talente im finalen Wettkochen der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende gegeneinander an, organisiert von Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes. Wer die Aufgabe am besten gelöst hat, erfahren sie einen Tag später, am 27. März, bei der Rangverkündigung im Kursaal Bern. Neben dem Schweizer Meistertitel warten auf den Gewinner oder die Gewinnerin zwei Wochen in Chicago mit Einblicken bei Grant Achatz im 3-Sterne-Restaurant Alinea.

## Das Wichtigste zu gusto26 auf einen Blick:

### Das ist gusto26

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. Möglich ist dies 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.

### So läuft gusto26 ab

Ab August bis November 2025 konnten Kochlernende im 2. oder 3. Lehrjahr in der Schweiz mit Jahrgang 2002 oder jünger eine Hauptspeise gemäss Wettbewerbsaufgabe kreieren und mit Foto und Kurzbeschrieb einreichen. Anschliessend beurteilte eine Selektionsjury des Schweizer Kochverbandes sämtliche Einsendungen anonymisiert. Die besten sechs Teilnehmenden kochen im Finale am 26. März 2026: Nach zweieinhalb Stunden müssen sie der Jury eine spontan zubereitete Suppe servieren, eine halbe Stunde später ihre Hauptspeise. Am 27. März findet die gusto26-Show mit Siegerehrung im Kursaal Bern statt.

### Die gusto26-Wettbewerbsaufgabe

Best of lamb – als Hauptgericht ist Schweizer Lammfleisch vorgegeben, zubereitet in zweierlei Garmethoden. Dazu eine Beilage aus Getreide regionaler Herkunft, ein saisonales Bio-Gemüse und eine saisonale Bio-Frucht. Weitere Beilagen und Garnituren sind nach freier Wahl. Zusätzlich wird am Finaltag eine Mystery-Suppe verlangt, deren Warenkorb – abgesehen von einer Suppeneinlage – erst 30 Minuten vor dem Wettkochen bekanntgegeben wird.

### Die gusto26-Preise

Der erste Platz führt für zwei Wochen nach Chicago ins 3-Sterne-Restaurant Alinea bei Grant Achatz, für den oder die Zweitplatzierten geht es eine Woche auf die Färöer-Inseln zu Poul Andrias Ziska ins 2-Sterne-Restaurant PAZ und der 3. Platz führt für eine Woche zu Andreas Caminada in die Küche auf Schloss Schauenstein mit ebenfalls 3 Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten.

---

Mediendownload Bildmaterial und Medienmitteilungen zu gusto26: <https://mediahub.transgourmet.ch/smartViews/view?view=gusto26>



Bildlegende: Am 26. März 2026 kochen wieder sechs Talente um den Schweizer Meistertitel der Kochlernenden.



Bildlegende: gusto-Jurypräsident Yanick Mumenthaler (Mitte hinten) beim gusto25-Wettkochen.

Für ergänzende Auskünfte:

Thomas Büggisser, die texterei, gusto-Medienbeauftragter für Transgourmet/Prodega / Mobile: 078 871 49 37  
thomas.buergisser@die-texterei.ch / www.die-texterei.ch

Christine Strahm, Projektleiterin Unternehmenskommunikation, 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