Medienmitteilung, Moosseedorf, 14. März 2025

«gusto25»-Siegerin von der Stiftung für Betagte in Münsingen

# Céline Grossmann gewinnt Schweizer Meisterschaft für Kochlernende

**Über 110 Lernende hatten bei «gusto25» mitgemacht, der zwanzigsten Ausgabe der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende. In einem spannenden Wettkochen liess Céline Grossmann von der Stiftung für Betagte in Münsingen mit ihren selbst kreierten Gerichten alle hinter sich. Die 18-Jährige gewinnt mit ihrem Sieg zwei Wochen in Singapur. Zweiter wurde Nicolas Imholz vom Altersheim Spannort in Erstfeld, auf den dritten Platz kochte sich Ben Cesa vom Culinarium Alpinum in Stans.**

Die zwanzigste Siegerin von «gusto» heisst Céline Grossmann und ist im dritten Ausbildungsjahr bei der Stiftung für Betagte in Münsingen. Im Finale der seit 2005 von Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes organisierten Schweizer Meisterschaft für Kochlernende trat die 18-Jährige gegen fünf weitere Jungtalente an. Sie alle hatten sich mit einer selbst kreierten Hauptspeise bereits im Vorfeld gegen hundert weitere Bewerbende im zweiten oder dritten Ausbildungsjahr durchgesetzt.

Am 13. März kochten die sechs Finalteilnehmenden ihre eingereichten Gerichte nun in der Berufsfachschule Baden live vor einer Fachjury. Diese vergab Punkte unter anderem für Kochtechniken, Hygiene oder Mise en Place. Zusätzlich mussten die Nachwuchstalente spontan eine «Mystery Soup» als Vorspeise kreieren, deren Zutaten sie erst dreissig Minuten im Voraus erfuhren. Einzig eine Suppeneinlage mit den Hauptgeschmacksnoten Senf, Birne und Gruyère hatten sie bereits in ihren Ausbildungsbetrieben trainiert. Nach zweieinhalb Stunden musste die Suppe serviert werden, eine halbe Stunde später die Hauptspeise. Diese präsentierten die 16- bis 18-Jährigen persönlich vor einer zweiten Jury, welche die Gerichte degustierte und Präsentation und Geschmack bewertete.

## Für zwei Wochen nach Singapur

Céline Grossmann überzeugte die zwei Jurys mit der geforderten «Mystery Soup» in Form einer Petersilienwurzelsuppe mit Einlage als Vorspeise sowie Teriyaki Flat Iron vom japanischen Grill mit Yuzu-Sauce, Bao Bun mit sautiertem Nierenzapfen, dazu gedämpfte Schwarzwurzel, Miso-Zwiebel, Belper-Knolle-Krokette und Mezcal-Cocktail als Hauptspeise. Ihr Gewinn: ein zweiwöchiger Aufenthalt in Singapur mit Kücheneinblicken bei Julien Royer im Restaurant Odette. Auf dem zweiten Platz landete Nicolas Imholz vom Altersheim Spannort in Erstfeld, der nach 2024 bereits zum zweiten Mal im Finale war. Er darf nun für eine Woche nach Salzburg und dort bei Martin Ebert im Restaurant Ikarus einen Blick hinter die Kulissen werfen. Der dritte Preis – eine Woche in der Zentralschweiz mit spannenden Tagen bei Mike Wehrle im Bürgenstock Resort – ging an Ben Cesa vom Culinarium Alpinum in Stans. Damit sind dieses Jahr gleich alle drei Erstplatzierten bereits im dritten Ausbildungsjahr.

## Die «gusto25»-Rangliste

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Céline | Grossmann | Stiftung für Betagte | Münsingen | 3. Ausbildungsjahr |
| 2. | Nicolas | Imholz | Spannort | Erstfeld | 3. Ausbildungsjahr |
| 3. | Ben | Cesa | Culinarium Alpinum | Stans | 3. Ausbildungsjahr |
| 4. | Noah | Ernst | Betagtenzentrum Laupen | Laupen | 2. Ausbildungsjahr |
| 4. | Tiziano | Palazzo | The Omnia | Zermatt | 2. Ausbildungsjahr |
| 4. | Lorenz | Schait | The Dolder Grand | Zürich | 2. Ausbildungsjahr |

## Jubiläum mit vielen Überraschungen

Traditionell fand die Rangverkündigung einen Tag nach dem Wettkochen im Rahmen von «gusto – the show» statt. Rund 450 geladene Gäste kamen am 14. März ins Kongresshaus Zürich, um die sechs Finalteilnehmenden zu feiern. Dazu gehörten Familien und Freunde, Gastronominnen und Gastronomen sowie Gäste von Sponsoren wie Presenting Partner Schweizer Fleisch oder Leading Partner Bell, Emmi, Hügli, Kadi und Valser. Durch den Branchenanlass führte Radio- und Fernsehmoderator Sven Epiney.

Neben der Vorstellung der Finalteilnehmenden und deren Leistungen wurden dieses Jahr anlässlich des zwanzigsten Jubiläums der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende zahlreiche weitere Highlights geboten. So trat Sänger Jesse Rich mit einem eigens komponierten «gusto»-Song auf. Nachwuchstänzerinnen und -tänzer überraschten das Publikum mit einem Flashmob choreografiert von Curtis Burger, der auch schon Bühnenshows von DJ Bobo oder Andrea Berg verantwortete. Laura Loosli, «gusto»-Gewinnerin 2019 und Weltmeisterin 2022 mit der Junioren-Kochnationalmannschaft, sorgte mit selbst kreierten Schokoladen-Give-aways für Staunen.

Laura Loosli und weitere frühere Gewinnerinnen und Gewinner der letzten zwanzig Jahre berichteten zudem auf der Bühne von ihren Erfolgen nach «gusto». Hervorgehoben wurden dabei immer wieder die Kontakte, die sie dank «gusto» geknüpft hatten, sei es zur Junioren-Kochnationalmannschaft oder zu potenziellen Arbeitgebenden im In- und Ausland. Dies zeige, was Nachwuchsförderung bewirken könne, freute sich auch Philipp Dautzenberg von Organisator Transgourmet/Prodega. Für den Vorsitzenden der Geschäftsleitung des Belieferungs- und Abholgrosshändlers steht fest: «Junge Talente brauchen neben einer ausgezeichneten Ausbildung auch Anreize, sich weiterzuentwickeln. ‹gusto› motiviert, inspiriert und verbindet – und das kommt der gesamten Branche zugute. Wer den engagierten Nachwuchs fördert, sorgt dafür, dass die Gastronomie lebendig, kreativ und wettbewerbsfähig bleibt.»

**«gusto»: Seit 20 Jahren 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 zwanzig 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. Mario Garcia, «gusto09»-Gewinner, erreichte 2019 zum Beispiel den 5. Platz bei Bocuse d'Or, Yannick Hollenstein, Zweiter bei «gusto12», wurde von Gault Millau zum «Schweizer Star im Ausland 2024» gekürt, und «gusto19»-Siegerin Laura Loosli sowie «gusto21»-Siegerin Dalila Zambelli gewannen im Februar 2022 mit der Junioren-Kochnationalmannschaft den Weltmeistertitel in Luxemburg.

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.

**Bilder-Download**: https://mediahub.transgourmet.ch/smartViews/view?view=gusto25

Bild 1: «gusto25»-Siegerin Céline Grossmann
Bild 2: Die drei Erstplatzierten (v.l.n.r.): Nicolas Imholz (2. Platz), Céline Grossmann (1. Platz), Ben Cesa (3. Platz)
Bild 3: Vorspeise von Céline Grossmann: Petersilienwurzelsuppe mit Einlage mit den Hauptgeschmacksnoten Senf, Birne und Gruyère
Bild 4: Hauptspeise von Céline Grossmann: Teriyaki Flat Iron vom japanischen Grill mit Yuzu-Sauce, Bao Bun mit sautiertem Nierenzapfen, dazu gedämpfte Schwarzwurzel, Miso-Zwiebel, Belper-Knolle-Krokette und Mezcal-Cocktail
Bild 5: Am 13. März 2025 kochten sechs junge Kochtalente in Baden um den Sieg bei «gusto25».
Bild 6: «gusto25»-Siegerin Céline Grossmann beim Wettkochen in der Berufsfachschule Baden

Bilder und Porträts aller Finalteilnehmenden sowie Bilder ihrer Vor- und Hauptspeisen stehen ebenfalls unter dem Link zum Download zur Verfügung.

Für ergänzende Auskünfte:

Thomas Bürgisser, die texterei, Medienbeauftragter «gusto» 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