

Wettbewerb: Talente zeigen ihre schönsten Ebly-Gerichte

Seit drei Jahren organisiert das Berner Inselspital in Zusammenarbeit mit der Mars Schweiz AG einen Nachwuchs-Kochwettbewerb. Lernende des zweiten und dritten Jahres kreieren dabei Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte sowie Süssspeisen und involvieren Produkte von Uncle Ben's, Ebly und Mars. Was zauberten die Stars von morgen? Wer hat die Nase vorn? «eXpresso» war live dabei.



Siegerehrung im Restaurant Stella, Inselspital Bern: (v.l.) Seyni Fofana (Mars Schweiz AG), Mr Uncle Ben's Willi Schumacher, Nadine Jermann (Mars Schweiz AG), Marc Oppliger, Lars Kauer (beide Sieger), Jury-Präsident Bernhard Tanner (Leiter Gastronomie) und Georges Knecht (Leiter Küchen).

Bronze am letzten Gusto-Finale und jetzt Gold am Ebly-Wettbewerb: Marc Oppliger, Lernender im 3. Jahr, strahlt übers ganze Gesicht. Eigentlich habe er ja mit dem Sieg geliebäugelt, gesteht das Kochtalent. «Aber an Wettbewerben weiss man ja nie, wie es einem läuft.

Auf jeden Fall haben sich die vielen Vorbereitungsstunden nach Feierabend gelohnt»,

so Marc Oppliger. Wer ihn auf die gewonnene Reise nach Wien be-

gleitet, darüber hat sich Marc Oppliger noch keine Gedanken gemacht. Vielleicht ist es ja Lars Kauer, Gewinner des Ebly-Wettbewerbs für angehende Köche im 2. Lehrjahr. «Marc nimmt mich mit nach Wien und ich ihn nach Sils-Maria ins Hotel Waldhaus», so die ersten Pläne von Lars Kauer.

Insgesamt elf Lernende nahmen dieses Jahr den Kochwettbewerb in Angriff und reichten ihre Rezepte ein. Unterstützt wurden sie von Urs Zangger, Küchenchef in der Kinderklinik des Berner Inselspi-

tals, sowie von Daniel C. Schneiter, Küchenchef Restauration, und Martin Pfeuti, Stellvertreter Küchenchef Restauration.

Im Gegensatz zum Vorjahr, als Teams kochten, stand dieses Jahr wieder der Einzelwettkampf im Vordergrund. Lernende des 2. Jahres kreierten eine kalte vegetarische Vorspeisenplatte mit vier Komponenten und einen Herbstsalat. In beiden Gerichten mussten Uncle Ben's Wild Rice, Uncle Ben's 7-Corn-Equulina oder Ebly, die führende Marke für Zartweizen, in-

tegriert werden. Alle drei Beilagen standen auch den Lernenden des 3. Jahres zur Verfügung. Sie bereiteten eine Hauptspeise mit Zander zu. Als zweites Gericht komponierten sie eine Mars-Süssspeise.

Beeindruckt vom Niveau zeigte sich Nadine Jermann, Marketing Director Food bei Mars Schweiz. «Diesen Talenten gehört die Zukunft. Deshalb unterstützen wir diesen Nachwuchswettbewerb.»

Publireportage: joerg.ruppelt@gastroneus.ch www.ebly.ch



Lars Kauer (2. Lehrjahr): Seine Vorspeisenplatte «Jana» überzeugte die Degustationsjury – Sieg!



Manuela Iseli (2. Lehrjahr): viel Lob für den gut abgeschmeckten Ebly-Salat mit Poulet und Curry.



Lucas Kobel (2. Lehrjahr): Terrine im Lattichmantel, Hüttenkäsetorte und Ebly-Salat.



Tanja Sutter (2. Lehrjahr): Ebly-Sushi, Mozzarellamousse, Frischkäse, Peperoni-Kartoffel-Terrine.



Danilo Kläy zieht sich in die Pâtisserie des Inselspitals zurück und feilt an seinem Mars-Dessert.



Die Inselspital-Jury beurteilt die Gerichte der Lehrlinge nach Präsentation, Anrichteart und Geschmack. Von links: Slavka Radnic, Bernhard Leu, Prof. Dr. Beda M. Stadler, Martin Gerber und Bernhard Tanner.



Wenn um sie herum Hektik ausbricht, bleibt sie die Ruhe selbst: Nadja Bader beim Dillschneiden.



«Chef, ist das mein Zanderfilet?» Julian Scacchia (rechts) im Wettbewerbsstress. Martin Pfeuti (links, Stellvertreter Küchenchef Restauration) ist während des Finalkochens Ansprechpartner der Lehrlinge.



Urs Zangger, Küchenchef der Kinderklinik im Inselspital: «Ich bin stolz auf meine Lehrlinge!»



Hochkonzentriert arbeitet Céline Leuenberger an ihrer Vorspeisenplatte mit Ebly-Variationen.



Manuela Iseli beim Vorbereiten der kalten vegetarischen Vorspeisenplatte mit Galamousse im Glas.



Gute Laune bei Lars Kauer in der Küche der Kinderklinik. Ahnt er etwa, dass er gewinnen wird?



Dominik Bracher (3. Lehrjahr): Mars-Terrine mit Mascarpone-Rahm und Himbeerkonfitüre.



Nadja Bader (3. Lehrjahr): «Meeresparadies» mit gefülltem Fisch und Randen-Safran-Ebly.



Céline Leuenberger (2. Lehrjahr): Vegi-Platte mit TriColo-Reis-Terrine, Ebly-Roulade, Ebly-Stern.



Marc Oppliger (3. Lehrjahr): Siegfür den perfekt angerichteten mediterranen «Ebly-Zandertraum».



Danilo Kläy (3. Lehrjahr): Zanderfilet im Eblymantel mit Apfelchutney und Gurken im Speckmantel.



Julian Scacchia (3. Lehrjahr): sautierte Zanderfiletstreifen auf Ebly an Balsamicosauce.