

Appenzeller gewinnt «gusto10»: Der Spezialist fürs Süsse holt den Sieg

Die schweizerische Gastronomie bringt aussergewöhnliche Nachwuchstalente hervor. Das hat die sechste Austragung des nationalen Kochlehrlingswettbewerbs «gusto» erneut eindrücklich bewiesen. Fünf weibliche und vier männliche Kochlernende im zweiten und dritten Lehrjahr lieferten sich am Freitag im Berufsbildungszentrum Baden einen Wettkampf auf Topniveau. Abends ging's weiter in Biel.



Auf dem Podest: Sieger Pascal Inauen (Mitte), Hotel Hof Weissbad, Carol Bieli (Zweite), Kantonsspital Olten, und Erich Lüthi (Dritter), Parkhotel am Rhein in Rheinfelden. Um sie herum Vertreter der Organisatoren und die Sponsoren der Hauptpreise: Peter Walliser (links), Präsident des Schweizer Kochverbands, Daniel Böhny, Geschäftsführer von Howeg, René Buchschacher (Romer's Hausbäckerei), Urs Züttel (Hero), und Franz Kupper (Bell).

Die Siegerehrung fand im Rahmen eines festlichen Galaabends mit einigen hundert geladenen Gästen statt. Veranstaltungsort war diesmal eine Ortschaft auf der Schweizer Sprachgrenze, nämlich das Kongresszentrum Biel. Ein bewusst gewählter Ort: «Wir wollen 2011 mehr Lernende aus der Romandie ansprechen», sagt René Kalt vom Organisator Howeg.

Moderiert wurde der nach Ansicht vieler Gäste sehr schöne und perfekt organisierte Abend von Sven Epiney. Die Kochkuntequipe Biel-Seeland verwöhnte die

Gäste des Galaabends mit einem exquisiten Dreigänger. Das Bankett leiteten die bekannten Kochprofis Armin Fuchs, Marcel Möri und Reinhold Karl.

Gegen Ende des Abends wurden die neun Finalisten vom Warten erlöst und erfuhren ihren Rang.

Der 25-jährige Sieger Pascal Inauen kann sein Glück kaum fassen: «Ich bin den ganzen Tag nervös gewesen und habe Heimat tanken müssen», sagt er auf der Bühne. Seine Erklärung löst Heiterkeit aus:

Heimat bedeutet in diesem Fall einen Appenzeller Alpenbitter für seinen Magen. Pascal Inauen ist nach Daniela Manser 2007 bereits der zweite Lernende aus dem Hotel Hof Weissbad, der den «gusto» gewinnt. Seine Berufsbildnerin Käthi Fässler («Köchin des Jahres 2009») hat ihn tatkräftig unterstützt. «Der Betrieb hat mir auch das Material für die Probeläufe spendiert», sagt der Sieger zu «Xpresso». «Auch Daniela Manser, weiteren Kollegen und meinem ÜK-Instruktor Daniel Inauen bin ich dankbar für ihre Tipps.» Pascal

und der Drittplatzierte Erich Lüthi sind gelernte Konditor-Confisereur und schliessen dieses Jahr ihre Zusatzlehre als Koch ab. Pascal Inauen hat ein eigenes Atelier, wo er neue Pâtisserie-Ideen austüftelt.

Gemäss Jurypräsident Werner Schuhmacher gab das Dessert von Pascal, aber auch der Geschmack seiner Gerichte den Ausschlag für den klaren ersten Platz. Die Zweitplatzierte Carol Bieli vom Kantonsspital Olten und der Drittplatzierte Erich Lüthi vom Parkhotel am Rhein in Rheinfelden hatten bloss einen Unterschied von

0,87 Punkten (von 140 möglichen). Thema des «gusto», den Howeg und der Schweizer Kochverband seit 2005 erfolgreich mit Partnern aus der Zulieferindustrie durchführen, war die «Swissness».

Der Hauptgang sollte eine typisch schweizerische oder regionale Spezialität sein.

Darin enthalten Lamm und Kaninchen, eine Stärkebeilage und zwei Gemüsesorten. Die Süßspeise musste diesmal Frischkäse, Nüsse und Birnen enthalten.

Heraus kamen viele fantasievolle Hauptgerichte. Vom Kaninchenfrikassee mit Heuinfusion bis zum mit Alpenkräutertee geräucherten Aargauer Kaninchen. Oder als Dessertbeispiel Ziger-mousse in der Honigblüte mit Glarner Magenträssaucen und Toggenburger Schlorzifladen.

Alle neun Finalisten haben Preise erhalten. Der Hauptpreis war eine zweiwöchige Stage beim Schweizer Spitzenkoch Bruno Marti in Vancouver, Kanada. Die Zweitplatzierte darf vier Tage auf eine Gourmetreise nach Paris und besucht den grössten Frischwarenmarkt der Welt in Rungis. Der Drittplatzierte wird von Rolf Beeler auf einer Alp in die Geheimnisse der Käseherstellung eingeweiht.

Auch die über 100 Einsender des «gusto», die nicht ins Finale kamen, gehen nicht leer aus: Sie werden alle zum Gewürzseminar von Wiberger nach Salzburg eingeladen.

Wer den Wettbewerb verpasst hat: Der nächste «gusto» findet am 18. März 2011 statt. Auf www.howeg.ch kann man sich bereits jetzt für den Newsletter einschreiben.

marc.benedetti@gastronews.ch

Weitere Fotos auf www.expresso.ch

Sprungbrett für junge Kochtalente



Die Finalisten geben Kurzinterviews; v. l. Carol Bieli, Noémie Boller, Isabel Castelrotto, Pascal Derksen, Pascal Inauen, Renja-Ivana Kägi, Manuela Käslin, Erich Lüthi, Moderator Sven Epiney («al dente»), Dominik Suter.



Am Morgen im Wettkampf: Carol Bieli (18), Kantonsspital Olten, ist im zweiten Lehrjahr.



Am Galaabend in Biel unterhielt Eliana Burki die Gäste passend zum Thema «Swissness» mit ungewohnt jazzigen Klängen aus dem Alghorn.



Erich Lüthi (21), Parkhotel am Rhein in Rheinfelden, 3. Lehrjahr.



Das Dessert des Siegers Pascal Inauen enthielt unter anderem eine Quarkschnitzli mit Cassiskern und Cassisbirnenperlen. Den gestylten Löffel dazu hat der gelernte Konditor-Confiseur in Paris entdeckt.



Renja-Ivana Kägi (18), Hotel Flora Alpina in Vitznau, drittes Lehrjahr, schnitzt gerade kunstvoll Randen.



Rolf Beeler, Maitre fromager/Affineur Jury Degustation

Ich habe schon an Käsewettbewerben juriiert, aber noch nie bei den Köchen. Es ist spannend und interessant zu sehen, was die Lernenden leisten. Die Desserts waren alle Spitze. Bei den Hauptgängen gabs manchmal Probleme mit den Garstufen von Lamm und Kaninchen, aber das hinzukriegen, ist verzwickelt.



Andrea Sennrich, diplomierte Konditor-Confiseurin Jury Degustation

Die Desserts der Lernenden waren alle auf einem sehr hohen Niveau. Kreativ, neuzeitlich angerichtet in Gläsern, als Shots oder Fingerfood und sehr geschmackvoll. Leichte Süßspeisen mit Frischkäse, Nüssen und Birnen zu kreieren ist nicht einfach, die Finalisten haben das super hingekriegt.



Doris Vögeli, Sous-chefin «Oase» PSI Villigen Jury Arbeitstechnik

Auch Juroren lernen stets dazu. Zum einen kenne ich jetzt Magenträs, das ist eine süsse Gewürzmischung für Desserts aus dem Glarnerland, die Manuela Käslin gebraucht hat. Zum anderen habe ich entdeckt, dass es neben dem dunklen auch hellen Toggenburger Schlorzifladen gibt.



Tobia Ciarulli, Küchenchef, Hotel Olden in Gstaad Jury Arbeitstechnik

Ich habe schon einmal vor drei Jahren juriiert, als Daniela Manser gewann. Dieses Mal waren fast alle Finalisten auf dem gleichen Niveau, es gab niemanden, der abgefallen wäre. Man hat gemerkt, dass sie viel trainiert haben, und alle waren sehr konzentriert am Wettkampf.



Pascal Derksen (20), Grand Resort Bad Ragaz, drittes Lehrjahr, von Jurorin Doris Vögeli beobachtet.



Isabel Castelrotto (18), «Giardino» in Ascona, zweites Lehrjahr, schält ihre Spezialität Kalbszünglein.



Noémie Boller (17), Klinik Linde in Biel, zweites Lehrjahr, erhält ihre Spezialität Kalbszünglein.



Finalistin Manuela Käslin (18), Alters- und Pflegeheim zur Rose, Reichenburg, zweites Lehrjahr.