

Best of Swiss Gastro

Der erste «Youngster» hat seine Lorbeeren geerntet

Beim Finalkochen schenken sich die 10 ehrgeizigen Finalisten im neuen Kochwettbewerb für Jungköche nichts. Ende November wurde der «Youngster» gross gefeiert.



Die Jury des Youngster Kochtages 2011 mit Andrin Willi, Ivo Adam, André Jaeger, Jörg Slaschek und René Widmer (v.r.).

Über ein Jahr hinweg wurde die Spannung langsam, aber stetig aufgebaut. «Jünger als 30, Kochausbildung, gute Noten und Top-Referenzen» waren die Kriterien, um in der neu ins Leben gerufenen Kategorie des erfolgreichen «Best of Swiss Gastro»-Award mitmachen zu können. Im Gegensatz zu den übrigen Kategorien des «BOSG»-Award entschied nicht das Publikum mittels Wahl-Postkarten, sondern eine Jury über die Vergabe dieser hohen Ehrung.

Am Final galt es ernst. Vor einer Jury mit prominenten Namen wie André Jaeger von der Schaffhauser «Fischerzunft» oder Ivo

Adam vom «Seven» spielten die zehn Finalisten den anspruchsvollsten Fall durch: aus einem zuvor unbekanntem Warenkorb das Beste zu kochen. Medienliebling Ivo Adam: «Der «Youngster» soll kein Wettbewerb sein, auf den man sich während eines ganzen Jahres vorbereiten kann, und wir wollen auch nicht noch eine weitere Goldmedaille verleihen, die im Keller verstaubt.»

In der Nummer 1/2012 von «Messer & Gabel» werden wir detailliert auf den Sieger dieses neuen von «Schweizer Fleisch» gesponserten Kochwettbewerbs eingehen und verraten, wie er die Jury überzeugen konnte.

Hier einstweilen die Liste der Finalisten.

Sieger: Mario Inderschmitt, Restaurant Schlosskeller, Brig-Glis
Remo Dennis Brunner, Hotel Waldhaus, Sils-Maria
Rebecca Clopath, Gasthof Rössli, Escholzmatt
Mario Garcia, Schweizer Armee
Mauro Gianinazzi, Restaurant Bam Bou, Luzern
Anna Kaiser, Landgasthof Löwen, Bubikon
Daniela Manser, ab März 2012 im Restaurant Anker, Teufen
Micha Schärer, Mille Sens Groupe, Bern
Pascal Steffen, La Moraga, Malaga
Tobias Zihlmann, Restaurant Mesa, Zürich

Wer weitere News möchte, kann unter www.schweizerfleisch.ch/gastro den Blog «LCDJ Live» anklicken. Dort schreiben junge Kollegen über ihren beruflichen Alltag, zum Beispiel der für den «Youngster» nominierte Micha Schärer. Sie können aber auch den Bericht der BOSG-Gala in Basel nachlesen, den unser Reporter vor Ort geschrieben hat.

Potenzielle Kandidaten für den «Youngster» und Leute, welche jemanden mit Potenzial kennen, sollten sich die Website www.bestofswissgastro.ch merken, wo man über die Award-Info-Seite sich selbst oder junge Talente für eine erste Beurteilung durch die Jury vorschlagen kann.



Erfahren Sie mehr im Internet.

Abonnieren Sie «Messer & Gabel».

- Ich möchte in Zukunft mein persönliches Gratisexemplar von «Messer & Gabel» erhalten. d f i
 Ich bestelle gratis die Rezeptbroschüre des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes». d f

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____ Unterschrift: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

E-Mail: _____ Telefon: _____

Zutreffendes bitte ankreuzen. Coupon ausschneiden oder kopieren, ausfüllen und schicken an «Messer & Gabel», Postfach, 3000 Bern 23, oder faxen an 031 370 02 02. Oder senden Sie uns eine E-Mail an gastronomie@proviande.ch. Gerne nehmen wir so auch Ihre Adressberichtigungen entgegen.



SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.

Schweiz. Natürlich.

