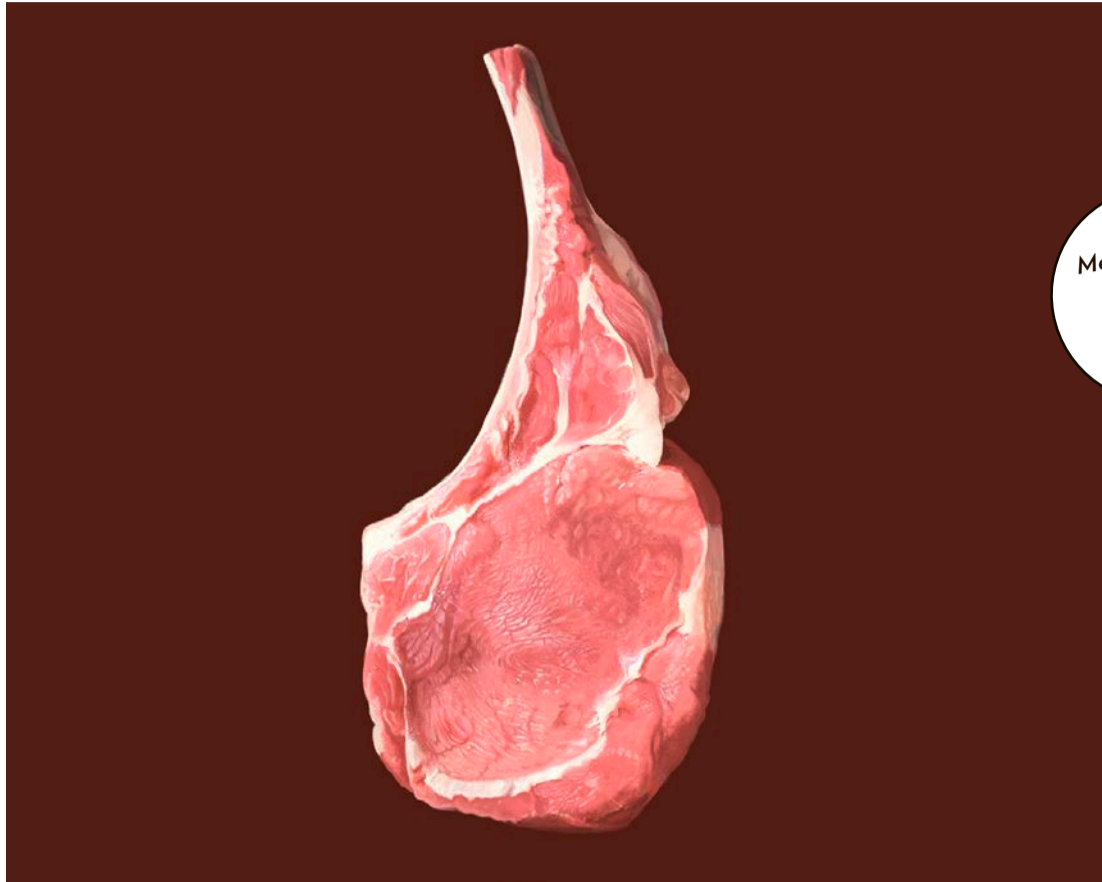


«Schweizer Fleisch» fördert seit 20 Jahren den Koch-Nachwuchs



Während das aktuelle Erscheinungsbild von «La Cuisine des Jeunes» schnörkellos daherkommt, entwickelten sich die Gerichte in all den Jahren. Die Komponenten auf den Tellern wurden vielfältiger, aufwendiger und filigraner. BILDER ZVG

Junge Kochtalente nutzen den Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes» als Bühne. Nicht nur bei den Gewinnerinnen und Gewinnern öffnen sich zahlreiche Türen.

Die Liste ist lang. 76 Namen stehen darauf, und am 6. April kommen vier weitere hinzu. Dann nämlich werden die Finalisten der 20. Ausgabe des Wettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» bekanntgegeben. Seit zwei Jahrzehnten bietet «La Cuisine des Jeunes» jungen Kochtalente eine Bühne und öffnet ihnen zahlreiche Türen.

Die meisten Finalistinnen und Finalisten haben die ihnen gebotene Chance genutzt. Sie bildeten sich weiter und verbesserten ihr Können kontinuierlich. Viele sind heute Küchenchef oder führen ihr eigenes Restaurant wie Björn Inniger vom Restaurant Alpenblick in Adelboden/BE. Der Finalist von 2007 leitet dieses Jahr zum vierten Mal die Jury. Einige feierten als Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaften Erfolge an internationalen Wettbewerben. Andere machten sich selbständig und zeigten ihre Kochkunst in privaten Küchen, als Caterer, im Fernsehen oder haben Bücher geschrieben.

Kreativität fördert die Karriere

Einer von vier Finalisten, welche die Herausforderung von «La Cuisine des Jeunes» zweimal angenommen haben, ist Ralph Schelling. Er schaffte es 2006 und 2007 ins Finale. Obschon er nie gewann, baute er sich auf seiner Tour durch die besten Restaurants Europas ein solides Netzwerk auf. Heute

verwöhnt er als Privatkoch Kunden auf der ganzen Welt. Mischa Pfeuti, Finalist 2003, und David Lanz, Finalist 2012, geben ihr Wissen als Fachdozenten an der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern weiter. Nach der Teilnahme an mehreren Wettbewerben, als Mitglied der Kochnationalmannschaft und zahlreichen anderen Engagements unterrichtet Thomas Bissegger, Finalist 2005, nun an der Hotel- und Touristikfachschule Chur – ebenfalls als Fachdozent Küche.

«Vom Bauernhof bis auf den Teller muss ganze Arbeit geleistet werden.»

MICHEL MABILLARD, PROJEKTLEITER
«LA CUISINE DES JEUNES»

Die positive Erinnerung an den Wettbewerb hallt lange nach. «Der Schweizer Fleischwettbewerb war für mich eine tolle Herausforderung und hat mir am Anfang meiner Kochkarriere viele Türen geöffnet», sagt Michel Eschmann. Der Gewinner der ersten Austragung von «La Cuisine des Jeunes» im Jahr 2003 denkt heute noch gerne an den Wettbewerbstag zurück. Zurzeit arbeitet Michel Eschmann als Executive Chef im Hotel The St. Regis im japanischen Osaka.

Auch Sandro Zinggeler, der Sieger von 2009, bereut keine Sekunde, die er in die Vorbereitung auf den Wettbewerb investiert hat. «Damals war mein Ziel, in der Sternegastronomie Karriere zu machen und «Koch des Jahres» zu werden», sagt der selbständige Kulinarikexperte. «Berichte über mich machten in den Medien die Runde. Als ein Küchenladen für ein Showkochen anfragte, entdeckte ich Facetten meines Berufs ausserhalb der Leitplanken

der klassischen Gastronomie.» Unter anderem entwickelt Sandro Zinggeler seitdem Konzepte für Start-ups, moderiert Kochsendungen und hat mit «Feuer und Glut» ein Buch mit Rezepten für die Freiluftküche publiziert.

Liebe zu guten Produkten

Gespräche mit Menschen, die viel Zeit in ihre Produkte investieren, sind Sandro Zinggeler wichtiger als Label, die Verpackungen zieren. «Die Liebe zu guten Produkten verbindet», sagt Michel Mabilard, Projektleiter «La Cuisine des Jeunes». Schweizer Fleisch – vom Filet über zahlreiche Special Cuts bis zum Gehackten – ist ein gutes, nachhaltig produziertes Produkt. Dafür setzen sich die Bauern ein. Auch in Metzgereien und in Küchen muss ganze Arbeit geleistet werden, damit die Qualität auf dem Teller schmeckbar ist. «Deshalb», betont Michel Mabilard, «liegt uns die Förderung des wohl schönsten Berufes der Welt, Koch, und seinen Nachwuchskräften so sehr am Herzen.» GABRIEL TINGUELY

Wettbewerb 2022

Mit einem Gericht aus bestem Schweizer Kalbfleisch gilt es, dieses Jahr die Jury zu überzeugen. Bis zum 14. März können junge Kochtalente ihre Rezepte zum Thema «The Art of Veals» einsenden. Am 16. März werden vier Finalistinnen und Finalisten ihr Gericht live vor Publikum in der Welle 7 in Bern zubereiten. Zu gewinnen gibt es eine Trophäe und 3000 Franken in bar. Die Zweit- bis Viertplatzierten erhalten je ein Preisgeld von 1500 Franken und ein Diplom. Alle Teilnehmenden können zudem als Commis am «Bocuse d'Or Suisse» mitwirken.

ERHARD GALL

«MAN KANN AUCH VON JUNG-KÖCHEN ETWAS DAZULERNEN.»

HGZ: Erhard Gall, Sie waren zwölf Jahre Jury-Präsident. Erinnern Sie sich noch an die erste Austragung von «La Cuisine des Jeunes»?

ERHARD GALL: Von der ersten Austragung an war der Wettbewerb von «Schweizer Fleisch» bestens organisiert. Als Jury-Präsident konnte ich mithelfen, freie Küchen für die Austragung des Finalkochens vor Publikum zu finden. Auch durfte ich immer die Jurymitglieder aufbieten. Darunter waren ganz schön viele prominente Köchinnen und Köche.

Wie konnten Sie als Jury-Präsident den Wettbewerb mitgestalten?

Mein Ziel war immer, dass an diesem speziellen Tag wirklich der beste Finalist, die beste Finalistin, gewinnt. Zur Bewertung holte ich junge Talente und gestandene Profis in die Jury.



Mehr Informationen unter:
ledj.ch



Erhard Gall, eidg. dipl. Küchenchef und Berufsschullehrer, hat als erster Jury-Präsident den Wettbewerb entscheidend mitgeprägt.

Können Sie sich an eine besondere Situation erinnern?

Wir bekamen so viele Rezepte und Fotos von angerichteten Tellern, dass wir jeweils die Qual der Wahl hatten, vier Finalisten und einen in Reserve auszuwählen. Ich war froh, dass «Schweizer Fleisch» die ganze Administration erledigte.

Welches waren die verrücktesten Ideen, die auf die Teller gebracht wurden?

Es gab immer wieder sehr interessante Sachen. Nach so langer Zeit kann ich im Detail nicht mehr sagen, was mir besonders aufgefallen war. Auf jeden Fall dachte ich öfters, dass man immer etwas dazulernen kann. Auch von einem Jungkoch. Sie hatten wirklich gute Ideen und zeigten manche kreative Kombination.

Was hat Ihnen an «La Cuisine des Jeunes» besonders gut gefallen?

Die Herangehensweise der jungen Talente war jedes Mal spannend. Auch sorgte das Degustieren für viele Überraschungen.

Welchen Stellenwert hatte der Wettbewerb 2012, am 10-jährigen Jubiläum?

«La Cuisine des Jeunes» wurde rasch populär. Nach und nach wurde immer mehr darüber in den Medien berichtet. Auch das hatte «Schweizer Fleisch» hervorragend organisiert.

BJÖRN INNIGER

«EINE KLARE LINIE UND DER GESCHMACK GEBEN PUNKTE.»

HGZ: Björn Inniger, Sie sind seit sechs Jahren Juror und zum vierten Mal Jury-Präsident. Wie hat sich der Wettbewerb entwickelt?

BJÖRN INNIGER: Die Finalisten der letzten Ausgaben waren besser vorbereitet. Anfangs sah ich noch, wie zum Starten Gemüse geschält oder das Fleisch pariert wurde. Heute sind alle top organisiert, und die Vorarbeiten, die gemacht werden dürfen, sind bis aufs Maximum ausgereizt.

Was ist das Spannendste am Wettbewerb?

Sicherlich die letzten 15 Minuten. Wenn es vom Fertigmachen über die Kontrolle, ob man alles hat, bis zum Anrichten um alles geht. Da sieht man den Finalisten an, wie cool sie wirklich sind.

Welches Ereignis ist Ihnen in Erinnerung geblieben?

Beim letzten Geflügel-Thema brachte eine Finalistin ein ganzes Poulet mit und zerlegte dieses während des Finalkochens. Das gefiel mir sehr. Gerade an einem Wettbewerb von «Schweizer Fleisch» möchte man vermehrt so etwas sehen. Leider hatte sie Probleme mit dem Zeitmanagement und schickte etwas spät, was leider einen Punktabzug gab.

Worauf sollten sich Teilnehmende der Ausgabe 2022 fokussieren?

Wir Juroren achten auf die Garpunkte und den Geschmack. Der muss an erster Stelle stehen. Dann sollte das Gericht eine klare Linie verfolgen. Wichtig ist auch, nicht zu viele Komponenten auf den Teller zu geben.



Björn Inniger war 2007 selber Finalist. Heute präsidiert der Gastgeber und Küchenchef im Restaurant Alpenblick in Adelboden die Jury.

Weshalb sollten junge Köchinnen und Köche mitmachen?

«La Cuisine des Jeunes» ist ein super Einstieg in die Wettbewerbsszene. Für viele junge Talente ist es der erste Wettbewerb, an dem sie teilnehmen. Die Vorgabe – Hauptgang auf weissem Teller – ist überschaubar. Trotzdem kann eine eigene Note eingebracht werden.

Was bringt das Engagement für einen Wettbewerb dem Berufsnachwuchs?

Erfahrungen sammeln, Kontakte knüpfen sowie Freundschaften schliessen und vor allem die Freude am Kochberuf vertiefen.