

Mit ambitionierter Burger-Kreation zum Meister bei «La Cuisine des Jeunes»

«Schweizer Fleisch» lanciert die 21. Ausgabe des Kochwettbewerbs. Dieser öffnet sich mit frischem Konzept auch für junge Kochtalente aus Pop-ups, Food Trucks und der Gemeinschaftsgastronomie.

Edelstücke, Second Cuts und Innereien wurden im Laufe der Jahre zu immer filigraneren Gerichten verarbeitet. Die Finalistinnen und Finalisten brachten «Haute Cuisine» auf die Teller. Ursprünglich sollten junge Kochtalente Schweizer Fleisch – abwechslungsweise vom Rind, Kalb, Lamm, Schwein oder Poulet – tagestellertauglich in Szene setzen.

Mit einer kecken Idee öffnet sich «La Cuisine des Jeunes» neben Restaurants auch für junge Kochtalente aus Pop-ups, Food Trucks und der Gemeinschaftsgastronomie. Der Grundgedanke des Wettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» ist, den Kochnachwuchs zu fördern. So lautet das Motto für die 21. Ausgabe: «Build Your Best – überzeuge die Jury mit deinem Signature Burger mit Supplements».

Handwerk als Herausforderung

Ob spezielle Geschmackskombinationen oder spektakulär geschichtete «Türmchen»: Gesucht ist der schmackhafteste, innovativste und originellste Signature Burger mit Schweizer Fleisch, Brötchen, Beilagen und Saucen – alles aus möglichst frischen, saisonalen und regionalen Zutaten. Die Kreation mit sämtlichen Komponenten soll in 2,5 Stunden für vier Personen zubereitet sein. Helfende Hände sind im Küchenbereich nicht zugelassen. Familie und Freunde sind zum Anfeuern natürlich willkommen.

Beim Fleisch legt Organisator «Schweizer Fleisch» grossen Wert auf den Umgang und das Handwerk. Deshalb ist jegliches Fleisch

roh und am Stück mitzubringen, das heisst nicht bearbeitet, gewolft, zugeschnitten, portioniert, pariert, mariniert, vorgekocht oder geräuchert. Die Pattys müssen zu 100 Prozent Schweizer Fleisch enthalten mit Rindfleisch als Hauptbestandteil. Ansonsten sind jegliche Fleisch-Kombinationen bei der Zubereitung der Masse oder bei der Kreation des Burgers möglich.

Die Buns sind eine Knacknuss.

Als Buns sind Hamburger Brötchen aller Art, auch Toast, erlaubt, die vor Ort herzustellen sind. Das wird nicht einfach. Denn Hefeteig braucht viel Zeit. Ein Vorteig/Hebel darf vorgängig angesetzt werden. Von einem Vorteig wird immer dann gesprochen, wenn nicht alle Zutaten direkt zu einem Teig verarbeitet sind. Diesen Teig gilt es am Wettbewerb fertigzustellen und zu backen. Zudem werden zwei separate Beilagen verlangt.

Spitzenköche wählen und bewerten die Kreationen

Die unabhängige Fachjury setzt sich aus Mitgliedern der Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) zusammen. Unter dem Vorsitz von Björn Inniger vom Restaurant Alpenblick in Adelboden/BE sind dies Agron Lleshi vom Restaurant Jägerhof in St. Gallen, Cyril Freudiger von der Auberge de Bogis-Bossey in Bogis-Bossey/

VD und Fernando Michlig, Hotel Restaurant Tenne, Glurigen/VS.

Sprungbrett für die junge Kochgeneration

Auf die Finalteilnehmenden warten spannende Preise. Neben einem Preisgeld in bar gewinnt die Siegerin, der Sieger, eine Woche Praktikum im «Radius by Stefan Beer» in Interlaken/BE. Zudem erhält sie oder er einen Systemkurs bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme und präsentiert im kommenden Jahr das Siegergericht am Wettbewerb 2023 einem exklusiven Kreis von Gästen.

Die Zweit- bis Viertplatzierten erhalten ein Diplom, ein Preisgeld in bar sowie ein Abendessen für zwei bei einem JRE-Jurymitglied. Alle können als zweiter Commis einen Bocuse-d'Or-Suisse-Finalisten unterstützen. Zudem ist allen ein wertvoller Karrierekick sicher. Dazu kommt Medienpräsenz in der Gastroszene durch Beiträge im Fachmagazin «Messer & Gabel» sowie in zahlreichen Branchenmedien. GABRIEL TINGUELY

Termine

Einsendeschluss für die Signature-Burger-Kreation ist der 27. Februar.

Zwischen dem 6. und 10. März finden Interviews und Fotoaufnahmen mit den vier Finalteilnehmenden statt. Zwischen dem 13. und 20. März folgt ein Videodreh. Das Finale findet am Montag, 8. Mai, ab 12 Uhr, in der Welle 7 in Bern statt.

BEAT WÜTHRICH

«MIT EINER GESCHICHTE WIRD JEDER BURGER EINZIGARTIG»

HGZ: **Beat Wüthrich, bei der Bestellung eines Burgers wird nach der Garstufe gefragt.**

Wie schmeckt ein Burger am besten: à point oder bien cuit?

BEAT WÜTHRICH: Für mich saignant! Da kommen der Fleischgeschmack und die Gewürze am besten zur Geltung. Bei à point den Burger nicht zu heiss anbraten. Verdampft der Saft, wird der Burger trocken.

Ist saignant nicht zarten Edelstücken vorbehalten?

Nicht nur. In der Maschine zerkleinern zwei Messer verbleibende Sehnen. Bevor man das Fleisch durch den Wolf dreht, gilt es, alle Sehnen wegzuschneiden.

Welche Fleischstücke ergeben die besten Burger?

Ich bevorzuge Stücke aus dem Vorderviertel. Die Brust oder das Federstück hat eine schöne Marierung und den richtigen Fettanteil für saftige Burger.

Wie grob oder wie fein sollte das Fleisch gehackt sein?

Ich mag es feingehackt. Die Drei-Millimeter-Scheibe beim Wolf und das Kneten in der Küchenmaschine ergeben eine satte Konsistenz. Bei fünf bis acht Millimetern und dem Mischen von Hand werden die Burger luftiger. Zu luftige Burger bröseln beim Braten. Um dies zu verhindern, kann man 20 Prozent Kalbsbrät beimischen.

Was macht einen Burger saftig? Wie hoch sollte der Fettanteil sein?

Bei Brustfleisch ist der Anteil Fett mit etwa 30 Prozent bereits richtig. Rindsfett kann man gut verwenden. Das ist auch für Personen mit Gicht bekömmlich und kompatibel für Menschen, die aus religiösen Gründen kein Schweinefleisch essen dürfen. Zudem ist es nachhaltig, wenn das ganze Tier verarbeitet wird.

Welche Gewürze dürfen in einem Burger nicht fehlen?

Salz und Pfeffer heben beim Fleisch spezieller Rassen wie Angus, Wagyu oder auch bei Dry-aged-Abschnitten den Geschmack hervor. Personalisieren kann man mit Petersilie, Chili oder Mischgewürz für Fleisch. Wichtig ist, dass Chili oder Kräuter frisch und nicht getrocknet sind.

Bei Burger denkt man in erster Linie an Rindfleisch. Welche anderen Tierarten eignen sich sonst noch für Burger?

Fleisch von jeder Tierart kann zu Burgern verarbeitet werden. Mein Tipp sind Legehennen. Schweinefleisch ist zurzeit günstig. Dazu passt Rosmarin ganz gut.



Beat Wüthrich (32) hat im April dieses Jahres den Betrieb seiner Eltern in Münchenbuchsee/BE übernommen.

Beilagen, Saucen und Brötchen sind weitere Komponenten.

Welches war das beste Brötchen, das Sie je gegessen haben? Das war ein Sesambrotchen. Ein Urdinkelbrötchen mit krosser Kruste war auch gut. Sauerteigbrötchen sind würzig. Da muss man bei den Beilagen aufpassen. Wichtig ist, mit salzig, süß, sauer, bitter und umami alle fünf Geschmackssinne anzusprechen.

Welches sind Ihre liebsten Beilagen?

Ich mag in ausgelassenem Rinderfett frittierte Röstikroketten oder Pommes allumettes. Auch Nüssli-salat oder gedünsteter Federkohl ist eine gute Beilage. Coleslaw kann man im Burger oder separat dazu servieren. Separat in Gläschen gereichte Beilagen können vom Gast so gegessen oder in den Burger gepackt werden.

Wie isst man Burger richtig?

Burger sind Fingerfood. Dick belegte Burger esse ich jedoch mit Messer und Gabel. Da könnte man anstelle eines Megaburgers auch zwei oder drei kleine anrichten.

Was raten Sie jungen Talenten, die Burger für «La Cuisine des Jeunes» kreieren wollen?

Mit dem Geschmack alle Sinne ansprechen. Wichtig ist, eine Geschichte zu verkaufen wie Fleisch von einem speziellen Tier, regionales Gemüse. Wie wäre es mit einem Trio von Angus, Wollsäuli und Legehennen? GABRIEL TINGUELY

Zur Person

Als 25-Jähriger begann er die Metzgerlehre. Heute beschäftigt Beat Wüthrich 14 Mitarbeitende, davon zwei Lernende. Zudem sitzt er in der Projektgruppe Ausbildung des Schweizer Fleisch-Fachverbands SFF.



Medienpartner

LA CUISINE DES JEUNES