



Flurina Maissen in der Küche des Hotels Saratz. Sie arbeitet dort mit 22 Kolleginnen und Kollegen zusammen. Ihr Chef Valère Braun war früher in der Schweizer Kochnati. «Früher wollte ich auf keinen Fall in der Gastronomie arbeiten», sagt sie. Heute ist die Tochter eines Wirte-Ehepaars aus Disentis begeistert Köchin und freut sich über die Anerkennung. Flurina Maissen ist angefragt worden, in der Jugendnationalmannschaft mitzuwirken.

«Gusto08»-Siegerin: «Als Kind wollte ich keinesfalls Köchin werden»

Mit Flurina Maissen gewann 2008 eine Lernende aus dem bekannten Ferienhotel Saratz in Pontresina den nationalen Kochlehrlingswettbewerb «Gusto». Damit qualifizierte sie sich fürs Final des «European

Cooking Cup» für Lernende in Salzburg. Gecoacht von Profis des Kochverbands holt sie auch dort den Sieg. Mittlerweile ist Flurina ausgebildet. Wie man mit einem Sieg am «Gusto» die Welt entdecken kann.

Sie hat Krokodil (hervorragend!) und Springbock (starker Eigengeschmack) gegessen. Sie durfte in den angesagtesten Restaurants Kapstadts arbeiten und essen, Weingüter besichtigen und hat viele neue Kolleginnen und Kollegen kennen gelernt. «Es war eine tolle, sehr lehrreiche Zeit für mich, die ich nie vergessen werden», sagt Flurina Maissen, wenn sie an den Hauptpreis von «Gusto» zurückdenkt: ein zweiwöchiges Praktikum in Südafrika. Ende November hat sie diesen Preis eingelöst.

«Es war zwar Arbeit, aber ich hatte auch Freizeit und habe sehr viel gesehen und erlebt»,

sagt sie. Geblieben sind ihr die Lockerheit der Menschen, die Internationalität der Küche und die Schönheit der Landschaften. Und die junge Köchin hat schon ein Stellenangebot für 2010 erhalten.

Bereits im Sommer löste Flurina Maissen ihren anderen Preis ein. Sie besuchte eine Woche die «Koch-

Universität» Johnson & Wales University in Providence, Rhode Island, USA. «Es war eine sehr intensive und schöne Woche und ich habe viel gelernt über Zucker, Schokolade, Brot und Icecarving.»

Flurina Maissen bereut es keine Minute, bei «Gusto» mitgemacht zu haben. Ihre Tipps für künftige Finalisten: sich gut vorbereiten und trainieren mit

einem Arbeitsplan. Dann könne auch mal etwas schief gehen, ohne dass man gleich in Panik gerate.

Bis Ende März arbeitet die frisch gebackene Köchin noch im Engagement.

einem Arbeitsplan. Dann könne auch mal etwas schief gehen, ohne dass man gleich in Panik gerate.

Bis Ende März arbeitet die frisch gebackene Köchin noch im Engagement.

einem Arbeitsplan. Dann könne auch mal etwas schief gehen, ohne dass man gleich in Panik gerate.

einem Arbeitsplan. Dann könne auch mal etwas schief gehen, ohne dass man gleich in Panik gerate.

einem Arbeitsplan. Dann könne auch mal etwas schief gehen, ohne dass man gleich in Panik gerate.



Hauptgericht Flurina Maissens für «eXpresso» – inspiriert vom Praktikum in Südafrika: ein Kingklip-Filet im Rohschinkenmantel mit mediterranem Gemüse und Scampo auf Süsskartoffelstampf. Rezept auf www.expresso.ch

Fünf Jahre «Gusto»: Sprungbrett für junge Spitzenköche

2009 feiert der nationale Kochlehrlingswettbewerb «Gusto» ein kleines Jubiläum: Aus dem Baby ist ein gesundes und «busperes» Kleinkind geworden, das fünf Jahre alt ist. Die Howeg und der Schweizer Kochverband richten den Anlass gemeinsam aus: Ein Interview mit René Kalt und Franz Jonke.

eXpresso René Kalt, fünf Jahre «Gusto», was bedeutet das für die Howeg als Veranstalter?

Für uns bedeutet es, dass eine neue Idee Fuss gefasst und sich etabliert hat. Der Wettbewerb deckt offenbar ein Bedürfnis ab. Es bedeutet aber auch fünf Jahre hervorragende Zusammenarbeit mit dem Kochverband und beweist, dass ein Verband und die Industrie an einem Strick ziehen können.

eXpresso Franz Jonke, der Schweizer Kochverband hat das Patronat inne und betreut «Gusto» fachlich. Was bedeutet das Jubiläum für Sie als Jurypräsidenten?

Für mich ist es ebenfalls eine Erfolgsgeschichte. An vielen Kochwettbewerben können Lernende gar nicht mitmachen. Das haben wir mit «Gusto» geändert und eine einmalige Plattform geschaffen.

eXpresso Was ist das Besondere für Sie am «Gusto»?

Kalt: Für mich ist es jedes Mal ein Highlight, wenn ich die Qualität der jungen Leute sehe, ihre Freude und Begeisterung für die Sache. Faszinierend ist auch, wie die Auswahljury des Kochverbands unter den über 100 Einsendungen jedes Jahr treffsicher die neun «Perlen» findet – unsere Finalisten. Auch der Galaabend mit seiner lockeren Stimmung ist immer ein Highlight.

eXpresso Ist der «Gusto» nicht einfach bloss gute Werbung für den Gastronomielieferanten Howeg?

Jonke: Die Frage ist berechtigt. Aber ich verneine sie klar. Der Wettbewerb entspricht einem Kernanliegen des Kochverbands, nämlich der Nachwuchsförderung für unseren Beruf. Ohne potente Partner kann man das heute nicht mehr machen. Ich bin eigentlich überrascht, wie stark sich Howeg zurücknimmt und uns Freiheiten



René Kalt ist Marketingleiter von Howeg. Franz Jonke ist der Präsident der Wettbewerbskommission des Kochverbands. Die Kommission beurteilt die eingesandten Arbeiten, wählt die Finalisten und juriert am Wettkampf.

lässt. Ich spüre da ein riesiges Engagement und Herzblut aller beteiligten Partner für die Sache. Das ist bei Wettbewerben, wo mit Produkten des Veranstalters gekocht werden muss, nicht immer so.

eXpresso René Kalt, Sie möchten auch dazu etwas sagen.

Kalt: Ja. Ich habe von Anfang an dafür gekämpft, dass «Gusto» eine neutrale Plattform ist. Der Name «Gusto» hat nichts mit Howeg zu tun. Und in der Werbung sind die Logos von Howeg, dem Schweizer Kochverband und der Sponsoren, welche die Idee mittragen, genau gleich gross. Die Werbeauftritte sind sehr dezent gehalten. Für uns ist das klar ein Engagement für den Berufsnachwuchs.

eXpresso Wer bezahlt «Gusto» und was ist das jährliche Budget?

Kalt: Über 50 Partner aus der Industrie und Howeg. Die Leading Partner sind Mercedes, Emmi, Kaldi, Barilla und Beringer. Im Durchschnitt beträgt das Budget 350 000 Franken, ohne Eigenleistungen.

bands definiert jedes Jahr eine neue Wettbewerbsaufgabe. Wovon richten Sie sich dabei?

Jonke: Wir holen uns Feedback von Lernenden in den Berufsschulen. Aber es ist natürlich nicht nur ein «Wunschkonzert». Wir müssen einen gewissen Level garantieren.

eXpresso Was ist denn «in» bei jungen Köchinnen und Köchen?

Jonke: Mediterrane Küche. Leichte und moderne Gerichte. Die Kombination von Fleisch und Fisch. Beim Dessert exotische Früchte.

eXpresso Ist auch Molekularküche erlaubt in den Rezepten?

Jonke: Absolut. Die Lernenden müssen sich einfach überlegen, ob sie in der kurzen Zeit so etwas Kompliziertes realisieren wollen. Und eigentlich widerspricht es ja auch dem Trend der Frischküche. Aber ein Espuma in einem Gericht zum Beispiel ist absolut okay.

eXpresso Was ist die Aufgabe für den «Gusto09» (siehe auch Kasten)?

Zwei Tellergerichte kreieren, einen Hauptgang und ein Dessert, zum Thema «Rund ums Mittelmeer».

eXpresso Ihre Zukunftswünsche?

Kalt: Wir hätten gerne noch mehr Lernende aus der Romandie und dem Tessin im Wettbewerb.
Jonke: Diesem Wunsch schliesse ich mich an. Es hatte jedes Jahr einige Einsendungen, aber nur wenige. Der «Gusto» findet deshalb 2010 bewusst in Biel statt.

Interview: Marc Benedetti

«Gusto09» am 13. März: Diese Lernenden sind im Finale

Der Kochverband hat in einem anonymisierten Verfahren unter den rund 130 Einsendungen für den «Gusto09» neun Finalisten ausgewählt. Sie lernen in verschiedensten Betrieben – vom Gour-



Das Finalkochen findet in Baden statt, die Siegerehrung abends an einer Gala im KKL Luzern (Foto).

metempel übers Luxushotel bis zum Altersheim. Vier sind im zweiten und fünf im dritten Lehrjahr. Es sind Aline Born, Restaurant Schloss Bümpliz; Pascal Buchs, Hotelfachschule Thun; Mohamed Daoud, Tilia Pflegezentrum, Ittigen; Mario García, Brasserie Le Mirage, Stans; Thomas Gautschi, Hotel Zwysyghof, Wettingen; Pascal Humi, Hotel Château Gütsch, Luzern; Nicolas Röhli, Alters- und Pflegeheim Villa Sutter, Nidau, sowie Max Schwegler vom Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken. Infos: www.gusto09.ch