

«Alle haben Bestleistungen gezeigt»

GUSTO 19 • Laura Loosli ist Siegerin der Jubiläumsausgabe des einzigen Wettbewerbes für Kochlernende in der Schweiz. Für Jurymitglied Urs Messerli war das Niveau beim finalen Kochen sehr hoch. Er hat dafür eine Begründung.

Erst die Arbeit, dann das Vergnügen. Dies galt für die vier jungen Frauen und fünf jungen Männer, alle Kochlernende im 2. oder 3. Lehrjahr. Sie alle hatten sich für das finale Kochen um den Sieg von «gusto 19» qualifiziert. Als strahlende Siegerin konnte sich Laura Loosli, 19 Jahre alt, im 2. Kochlehrjahr im Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg, feiern lassen. Als Gewinnerin der 15. Ausgabe des einzigen Schweizer Kochwettbewerbs für Lernende darf sie für einen zweiwöchigen Aufenthalt auf die Philippinen reisen und erhält dort spannende Kücheneinblicke in Spitzenbetriebe vor Ort.

Sie könne nicht so gut einschätzen, wie es ihr beim Finalkochen gelaufen sei, sagte Laura Loosli vor der Siegerehrung zu Moderator Sven Epiney im Kultur- und Kongresszentrum Thun. «Ich war so mit meinen Arbeiten beschäftigt. Ich weiss nur noch, dass ich irgendwann meine Teller geschickt habe.»

Sie kochte zur Vorspeise eine mediterrane Gemüselasagne mit San Marzano Tomate und erfrischendem Gewürztee. Als Hauptgericht servierte sie rosa Gebratenes vom Swiss Origine Beef und dazu Schmelzkartoffel, Älplerluft und Belper Spargel. «Gerade der Pastateig mit Kerbel ist mir noch nie so gut gelungen wie beim Wettkochen.»

Probelauf zeigte Wirkung

Beim diesjährigen Wettbewerb sei das Niveau sehr hoch gewesen, sagt Urs Messerli. Der Spitzenkoch und Inhaber der mille sens groupe AG war beim Finalkochen Mitglied der Küchenjury: «Ich führe dies darauf zurück, dass alle Finalistinnen und Finalisten in diesem Jahr erstmals zusammen mit Tobia Ciarulli (Teammanager der Schweizer Kochnationalmannschaften) einen Probelauf bestreiten konnten.» Dies habe den Lernenden sicher viel gebracht, vor allem jenen, die es sich nicht gewohnt seien, jeden Tag auf einem hohen À-la-Cardre-Niveau zu kochen.

Im Gegensatz zu früher sei die Spitze grösser und ausgeglichener geworden, stellte Messerli weiter fest. «Beim



Einmal konzentriert, einmal entspannt: Laura Loosli beim Finalkochen (l.) und als strahlende Siegerin.



Fotos: zvg

«Vom Mittelmeer bis in die Schweizer Berge»

Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr aus der ganzen Schweiz hatten vier Monate Zeit, ihre Bewerbung für die Jubiläumsausgabe des nationalen Kochlehrlingswettbewerbs einzureichen. Es sollte eine kulinarische Reise sein. «Vom Mittelmeer bis in die Schweizer Berge» lautete das Thema. Bei der Vorspeise mussten Gemüse und Hülsenfrüchte eine Hauptrolle spielen. Es war ein Gericht

mit einer kalten und warmen Komponente aus Lebensmitteln und Gewürzen rund um das Mittelmeer zu kreieren. Der Hauptgang musste aus nachhaltig produziertem Schweizer Rindfleisch bestehen. Dazu war eine Stärkebeilage aus Kartoffeln mit Alpkäse und Bio-Gemüse zu servieren.

Nur die neun besten Teilnehmenden bekamen die Möglichkeit, ihre Kreatio-

nen im finalen Wettkochen zuzubereiten. Dafür standen ihnen drei Stunden zur Verfügung. Die Gerichte mussten auf vier Tellern angerichtet werden.

Bewertet wurden die Finalistinnen und Finalisten von zwei Juries: Eine beurteilte während des Wettkochens die Arbeit in der Küche, eine zweite degustierte die Gerichte anschliessend anonymisiert. **sl/pd**

Kochen war es für die Teilnehmenden eine grosse Herausforderung, sich von der grossen medialen Präsenz nicht zu sehr ablenken zu lassen und sich auf das Wesentliche, das eigentliche Handwerk, zu konzentrieren. Alle haben Bestleistungen gezeigt», sagt der Kochprofi.

Mit «gusto» setzt sich Prodega/ Growa/Transgourmet, der grösste Abhol- und Belieferungsgrosshändler der Schweiz, unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes, bereits seit 15 Jahren für den Schweizer Kochnachwuchs ein. Diese frühe Förderung von

Kochtalenten hat sich in den letzten Jahren mehr als bewährt. So schafften Finalteilnehmende bei «gusto» den Sprung in die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft. **Jürg Amsler**

www.transgourmet.ch

Zwei weitere Berner zeigten ihr Können

FINALISTEN • An der Gala im Kultur- und Kongresszentrum Thun hat ebenfalls



Yanik Hartmann allen Grund, zu jubeln: Er platzierte sich auf Rang zwei und darf für eine Woche nach Berlin. Hier erhält er unter anderem Einblicke in die Küche im Berlin Marriott Hotel und im Ritz Carlton, beide am Potsdamer Platz. Für ihn sei immer klar gewesen, dass er Koch lernen wolle, sagt Yanik Hartmann. Er absolviert sein 2. Lehrjahr in der Küche des Hotels Seepark in Thun und erklärt, wie er die Wettbewerbsaufgaben gelöst hat: «Das Onsen-Ei mit Parmesanschaum steht für die Leichtigkeit der mediterranen Küche, dazu serviere ich die typisch mediterrane Artischocke. Beim Hauptgang interpretiere ich ein Schweizer Gericht aus meiner Kindheit neu, Rindsbäggli mit Kartoffelstock. Die gefüllte Kartoffelrolle ist klar mein kreativstes Element.»

Als weiterer Berner unter den neun Kochlernenden beim Final war



Remo Messerli dabei. Er ist im 3. Lehrjahr und kocht im Landhaus Liebefeld. Kochen sei für ihn nicht Beruf, sondern Passion. Zu seinen Wettbewerbsspeisen sagt er: «Bei meinem Hauptgang bringe ich die Ansätze «Nose to Tail» und «Leaf to Root» ein. Meine Vorspeise hingegen zeigt: Die mediterrane Küche ist nicht nur Italien, sondern birgt auch auf der anderen Seite des Mittelmeeres einige Köstlichkeiten. Besonders stolz bin ich auf die gefüllte Mini-Aubergine. Diese sieht unscheinbar aus, wird für Geniesser aber eine Überraschung sein.»

Remo Messerli hat einen Podestplatz verpasst. Dafür hat er zusammen mit seinem Lehrmeister für die Leserinnen und Leser des «Berner Landboten» einen Vorschlag für ein Ostermenü. **sl**

Lammnierstück an Lammjus mit Ras el Hanout, Kichererbsen, Perlzwiebeln, Kürbis süss-sauer, Federkohlchips

(Zutaten für 4 Personen)

2	Lammnierstück
Etwas	Thymian, Olivenöl und Fleur de Sel
2 kg	Lammknochen
Je 100 g	Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebel, in grobe Würfel schneiden
50 g	Tomatenmark
1 l	Rotwein
3 l	Wasser
	Lorbeer, Nelken, Wacholder
	Ras el Hanout
200 g	Kichererbsen, eingeweicht
15 g	Limettensaft
100 g	Olivenöl
10 g	Sesampaste
	Kümmel, Ras el Hanout, Koriandersamen gemahlen, Salz
8 Stk	Perlzwiebeln
1 dl	Wasser
40 g	Zitronensaft
20 g	Olivenöl
2	Thymianzweige
	Salz
350 g	Kürbis (in 2 cm grosse Würfel schneiden)
70 g	Rohrzucker
2 dl	Orangensaft
	Zimt, Sternanis, Cardamon, Kümmel, Lorbeer, Salz

Zubereitung

Lammnierstück mit gezupftem Thymian und Olivenöl marinieren. Alles vakuumieren und bei 64°C für 14 Minuten Sous-vide garen. Nach dem Sous-vide-Garen kurz anbraten,



Ein Festessen zu Ostern: Lammnierstück mit einem Hauch Nordafrika.

zvg

würzen und für einige Minuten ruhen lassen. Zum Anrichten tranchieren.

Lammknochen bei 200°C für 40 Minuten rösten. Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebel in grobe Würfel schneiden und in wenig Öl anrösten, bis das Gemüse etwas Farbe bekommt. Mit dem Tomatenmark tomatieren und mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und einkochen lassen. Nochmals mit Rotwein ablöschen und etwas reduzieren. Mit Wasser auffüllen, Gewürze und Knochen begeben. Nun auf kleiner Stufe für mindestens sechs Stunden (oder über Nacht) köcheln lassen. Zum Schluss abpassieren und auf zirka ¼ reduzieren. Mit Ras el Hanout abschmecken.

Kichererbsen weichkochen und im Mixer zerkleinern. Olivenöl, Sesampaste, Limettensaft und die Gewürze während des Mixens begeben. Wenn die Masse noch etwas zu dick ist, mit dem Kochwasser verdünnen. Zwiebeln mit den anderen Zutaten weich garen und abschmecken.

Zucker karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Gewürze bis aufs Salz begeben und köcheln lassen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Gewürze raus passieren und die Flüssigkeit auskühlen. Später mit dem Kürbis und Salz vakuumieren und im Dampf bei 94°C für zirka zehn Minuten weichgaren.

Federkohlchips: Etwas Federkohl frittieren und leicht salzen.

Remo Messerli und Yaki Gallardo
Restaurant Landhaus Liebefeld

WEINTIPP

Perro Gato Ratón, Crianza DO, 2014

Perro, Gato, Ratón (zu Deutsch Hund, Katze, Maus), der Name für diesen Wein steht symbolisch für drei Generationen,



die den Rebberg der Bodegas Arrocal bewirtschaften. Während ihrer Tätigkeiten im Weingut haben Rodrigo und Asier Calvo schon seit Jahren vom eigenen Wein geträumt. Nun haben sie sich ihren Traum erfüllt. Mit dem nötigen Respekt vor der Weinbautradition haben sie jetzt einen modernen Naturalwein im Angebot. Wilde Hefestämme und eine sorgfältige, naturbelassene Vinifikation zeichnen diesen Tropfen aus. In wenigen Worten

lässt er sich so beschreiben: Brombeeren im Auftakt, Toast, Tabak, Aromen von gereiftem, luftgetrocknetem Schinken, Zwetschgenaromatik in der Nase und im Gaumen ein langes, druckvolles Finale. Ein herrlicher Naturwein, im Eichenfass gereift, ganz wenig filtriert und mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Zum Osterlamm und dem Rezept aus der Küche des Landhauses Liebefeld ist dieser spezielle und grossartige Wein eine Offenbarung. **Urs Messerli**

Bezugsquelle: Vinothek millevins, Mottastrasse 20, Bern. www.millevins.ch