

Diese sechs Teams kämpfen um die SVG-Trophy

Das Sieger-Team der «Swiss SVG-Trophy» wird offiziell für die Koch-Weltmeisterschaft nominiert.



TEAM LACHEN

Lars Ebnöter
Frederik Jud
Michael Ravagli



TEAM BERN

Jennifer Kunz
Angela Mumenthaler
Daniela Wälchli (fehlt)



TEAM EMMENBRÜCKE

Christian Loos
Ralf Schied
Sandro Kalkhi



TEAM RUPPERSWIL

Thomas Brunner
Andrea Menton
Manuel Baumann



TEAM BASEL

Claudia Vock
Christian Kech
Christian Fidalgo



TEAM WEININGEN

Andreas Preussner
Helene Meyer
Pascal Meyer

Kurt Rööslis Lernende sahten ab

Am Nachwuchswettbewerb «Young Engadine Talents» belegten die Teilnehmer des Hotels Waldhaus in Sils-Maria die ersten drei Plätze.

Im Vorfeld des St. Moritz Gourmet Festivals fand dieses Jahr bereits zum vierten Mal der Nachwuchswettbewerb «Young Engadine Talents» statt. Er wurde zur Förderung junger Kochtalente vom ehemaligen Direktor des «Suvretta House» Vic Jacob gemeinsam mit seinem Küchenchef Bernd Ackermann ins Leben gerufen. Maximal 14 Engadiner Lehrlinge im dritten Lehrjahr können sich jährlich der anspruchsvollen Aufgabe stellen, aus einem festgelegten Warenkorb zwei Gourmetgerichte zu kreieren. Zwölf haben 2015 die Chance gepackt. Drei davon lernen im Hotel Waldhaus in Sils-Maria und haben den Wettbewerb klar für sich entschieden. Die 21-jährige Siegerin Jenifer Fabienne Sigg konnte sich gleich über mehrere Preise freuen. Darunter ein einwöchiger Ferienaufenthalt für zwei Personen im 5-Sterne-Kempinski-Hotel Bahia in Marbella sowie ein Praktikumsaufenthalt bei Spitzenkoch Christian Geisler im Restaurant Der Kunsthof in Uznach. Auch die beiden Zweitplatzierten Kevin Schrämli, Auszubildender im «Suvretta House» bei Küchenchef Bernd Ackermann, und Paula Sühner, Lehrtochter wiederum von Kurt Rööslis wie auch der Drittplatzierte Dino Rosano wurden am Great BMW Gourmet Finale im Kulm Hotel St. Moritz geehrt. «Da die hervorragenden Leistungen der Teilnehmer so nah beieinander lagen, haben wir uns dazu entschlossen, zweimal einen zweiten Rang zu vergeben», erklärt Martin Scherer, Hoteldirektor des «Schweizerhof» St. Moritz und Jurymitglied an der Preisverleihung am Gourmet Festival.

Da es gleich drei Kochlernende aus der Hotel-Waldhaus-Küche dieses Jahr auf die ersten drei Ränge geschafft haben und sich seit der Wettbewerbsgründung jedes Jahr immer ein Lehrling von dort auf dem Podest befand, wurde auch ihr Lehrmeister und langjähriger Küchenchef Kurt Rööslis ausgezeichnet. Für sein enormes Engagement in der Ausbildung junger Kochtalente erhielt er eine ausserordentliche



Jenifer Fabienne Sigg belegte den ersten Rang am Engadiner Nachwuchswettbewerb. Zwei ihrer Mitlernenden den zweiten und dritten.

Auszeichnung, verbunden mit einem Gutschein für eine Übernachtung mit Diner für zwei Personen im Hotel Suvretta House.

Üben während der Zimmerstunden

Kurt Rööslis war erstmals baff: «Ich wusste, dass alle meine Lehrlinge auf gutem Weg sind, aber dass sie gleich die ersten drei Plätze belegen, damit rechnete ich nicht», sagt ein erfahrener Kurt Rööslis. Seit Jahren bildet der 50-Jährige je drei Lernende pro Lehrjahr aus, weil er zahlreiche Anfragen erhalte und die Nachwuchsförderung ihm am Herzen liege. Die meisten Angestellten in der «Waldhaus»-Küche sind um die

22 Jahre alt. «Das hält auch mich jung,» sagt er lachend. Sein Stellvertreter gehört mit seinen 31 Jahren bereits zu den älteren.

Der «Waldhaus»-Küchenchef schickt jedes Jahr seine Lernenden im dritten Lehrjahr an den Nachwuchswettbewerb Young Engadine Talents, weil er es genial findet, wenn etwas für die Jungen gemacht wird. Da die Wettbewerbsbedingungen sehr ähnlich sind wie beim Qualifikationsverfahren sei eine Teilnahme eine hervorragende Vorbereitung, Standortbestimmung sowie zusätzliche Motivation in einem, findet er. Wie jedes Jahr stellt das Hotel Waldhaus den Lernenden die Produkte zum Üben während der Zimmerstunden zur Verfügung.

Die Übungsgerichte gehen jeweils als Mittagsgerichte an die Direktionsmitglieder, auf die Tageskarte ins Hotel-Restaurant oder ins Mitarbeiter-Restaurant und werden immer mit Namen des Kochs angeschrieben. «Diese Solo-Auftritte motivieren zusätzlich», weiss der erfahrene Küchenchef. Was jedoch am grossen Tag in der Wettbewerbsküche gefordert wird, wissen die Lernenden nicht genau. Sie können sich lediglich am Sortiment von Rageth Comestibles in Landquart orientieren, da dieser die Grundprodukte für die Warenkörbe zur Verfügung stellt.

Jenifer Fabienne Sigg pickte für ihr Siegergericht aus dem vollen Warenkorb Saiblinge heraus, deren Haut sie zum Teil durch feine Mandelscheibchen ersetzte. Als Stärkebeilage wählte die 21-Jährige Kartoffeln aus, deren Scheiben sie dreieckig austach und mit Ricotta füllte. Dekorativ legte sie die Deckel etwas versetzt darauf, sodass Sterne entstanden. Dazu kochte sie ein Gemüse-Dreierlei mit Spinat, Bohnen und Bundrüebli. Als Sauce bereitete sie ein Grapefruit-Zabayone zu. Zum Dessert kreierte die Lernende «etwas aus ihrer Kindheit»: ein Eclair mit Bitterschokolade, Limettenmousse und Mango-Passionsfrucht-Gelee.

Die Zweitplatzierte aus dem «Waldhaus» Paula Suner kochte als Hauptgang ein Lammkarree im Szechuanpfeffer und Limettenarabie, Polenta-Rondelle aus Maisgriess sowie auf Salz gebackene Randen, ebenfalls zu Rondellen ausgestochen. Dazu gabs ein Dörrfeigen-Honig-Chutney. Zum Dessert kreierte die 18-Jährige eine Haselnuss-Kürbis-Variation. Auch der Drittplatzierte Rino Rosano entschied sich für das Lammkarree, das er mit Süsskartoffelstock, Rosenkohl und Portweinjus anrichtete. Als Dessert stellte der ebenfalls 18-Jährige eine Himbeer-Quarkschnitte mit Himbeer-Gelee her.

Sarah Sidler