



marmite youngster selection 2014

Sperrfrist: Montag, 2. Dezember 2013, 20.30 Uhr

Am Montagabend wurde in Zürich der marmite youngster 2014, der beste Jungkoch der Schweiz, ausgezeichnet. Anna Maier moderierte den exklusiven Award, der ganz im Zeichen des alpin-mediterranen Südtirols stand und an dem der aufsteigende Nachwuchs der Schweizer Kochszene und natürlich die strahlende Siegerin, Corinne Roth, ausgiebig gefeiert wurden.

Corinne Roth überzeugte mit ihrem Rezept «**Südtiroler Bergseeforelle aus dem Haidersee mit Flusskrebse, Aprikosen und Artischocke**». Die Jungköchin, die im Restaurant Panorama in Steffisburg als Chef de Partie Pâtisserie und Gardemanger kocht, stellte sich mit der Teilnahme einer besonders hohen Herausforderung. Im Finale kochte sie mit ihrem Arbeitskollegen Philipp Maurer um den Titel. Konkurrenzgedanken? Davon spürte man gestern Abend nichts - sie feierten zusammen den sagenhaften 1. und 3. Platz.

Platz 1	Corinne Roth	Restaurant Panorama, Steffisburg
Platz 2	Ricardo Machado	Baarcity, Baar
Platz 3	Philipp Maurer	Restaurant Panorama, Steffisburg
Platz 4	Guy Estoppey	Restaurant Lampart's, Hägendorf
Platz 5	Frederik Jud	Spital Lachen, Lachen
Platz 6	Nicolas Palomo	Restaurant zum Adler, Hurden
Platz 7	Yannick Cannon	Restaurant Trube, Gais
Platz 8	Mario Noetzi	Psychiatrische Dienste AG, Windisch
Platz 9	Dominik Suter	Café Haug, Schwyz
Platz 10	Max Schwegler	Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz

marmite, die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur, fahndete das ganze Jahr nach den 50 besten Jungköchen der Schweiz. Die Talentsuche macht zum dritten Mal deutlich, welche Kreativität, welches Fachwissen und welches Potenzial in den noch jungen HandwerkerInnen steckt. Das Auswahlverfahren der marmite youngster selection hat sich etabliert, **die Auszeichnung gilt bereits jetzt als der prägendste, repräsentativste und höchstdotierte Kochnachwuchswettbewerb** der Schweiz. Überreicht wurde die diesjährige Auszeichnung von Marco Böhler, dem marmite youngster 2013.

200 geladene Gäste, innovative Gastronominnen und Gastronomen, Top-Köche – etwa die zum «Gault&Millau Koch des Jahres» ausgezeichnete marmite youngster-Jurorin Tanja Grandits – sowie der aufsteigende Nachwuchs der Schweizer Kochszene, feierten die diesjährigen Finalisten und die Gewinnerin im Restaurant Carlton in Zürich bei alpin-mediterraner Spitzenküche des Südtiroler Sternekochs Luis Haller.

Pressebilder sind ab sofort zugänglich, Bilder der Preisverleihung am 3.12., ab 10 Uhr, auf: mydrive.ch

Login und Passwort: marmite-youngster

Weitere Infos zu den Finalisten und ihren Gerichten, zur Jury und zu den Preisen finden Sie in der beigelegten marmite youngster-Sonderausgabe und, in Kurzform, in dieser Pressemitteilung. Ab morgen werden alle Infos auf marmite-youngster.ch zugänglich sein.

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an:

Projektleiterin marmite youngster, Salome In-Albon, s.inalbon@marmite.ch, 044 450 29 48

oder an: marmite Chefredaktor, Andrin C. Willi, a.willi@marmite.ch, 079 239 69 38



Der Kochwettbewerb

Wie in jedem Jahr durchkämmt marmite, die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur, auch heuer die Restaurantküchen des Landes, um die 50 vielversprechendsten Kochtalente zu finden. Das Ziel der marmite youngster selection ist es, **Talente zu erkennen, Handwerk zu fördern und die Karrieren sowie das Netzwerk der Schweizer Kochszene zu stärken.** Den marmite-Lesenden wird mit der Liste der besten 50 Jungköche der Schweiz die Möglichkeit geboten, mit zu verfolgen, wie sich der Koch-Nachwuchs entwickelt und wo man am besten heute schon einen Tisch reserviert. Die Teilnahmebedingungen des Kochwettbewerbes sind eindeutig. **Mitmachen kann, wer die Lehre zum Koch abgeschlossen hat, weder Küchenchef/Küchenchefin ist noch einen eigenen Betrieb führt und das 30. Lebensjahr noch nicht vollendet hat.** Aus allen Teilnehmenden kommen die 50 besten Jungköche in die nächste Runde. In einem nächsten Schritt fordert die Jury die vielversprechendsten 20 Kandidatinnen und Kandidaten auf, ein Rezept zu einem definierten Thema einzureichen. Die zehn Kandidaten und Kandidatinnen mit den überzeugendsten Rezepten - die Jury bewertet diese ohne zu wissen, wer dahinter steht - schaffen den Einzug ins Finale, das in der Showküche von Electrolux in Zürich stattfindet. Dann bereiten die Jungköche ihre Gerichte zu und präsentieren sie der Jury. Ein Teil der Jury verkostet die Gerichte - wiederum ohne zu wissen, wer sie gekocht hat - und beurteilt unter anderem deren Geschmack, Garpunkt und Präsentation. Der andere Teil der Jury schaut den FinalistInnen beim Kochen über die Schultern und bewertet das Verhalten und die Arbeitsweise der Jungköche in der Küche. Aus der Gesamtbeurteilung wurde die diesjährige Gewinnerin, Corinne Roth, erkoren.

Die Jury

Die Verantwortung der Auswahl teilt sich die Redaktion von marmite mit einer renommierten Fachjury, der die Förderung des Kochnachwuchses am Herzen liegt. Die Gastronomen **André Jaeger**, Präsident der Vereinigung «Grandes Tables», **Jörg Slaschek**, Ehrenpräsident der Vereinigung «Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse» und auch der Kochweltmeister **Ivo Adam** sowie «Gault-Millau Koch des Jahres» **Tanja Grandits** sind grosse Vorbilder für die jungen Talente. Weiter zur Jury zählt **Andrin C. Willi**, Chefredaktor von marmite.

Das Thema

In jedem Jahr werden 20 Rezepte, die zwei Produkte aus einem von der Jury definierten Warenkorb enthalten müssen, zu einem bestimmten Thema gesucht. Bei der marmite youngster selection 2014 stand das Südtirol im Zentrum der Recherche und das passende Motto dazu lautete: **«Südtirol – von alpin bis mediterran»**. Bei der marmite youngster selection 2015 wird die Feriendestination Österreich den Themenschwerpunkt «Österreich. Treffpunkt Europas» setzen.

Der Award

Jedes Jahr endet die marmite youngster selection mit der Award Night, bei der der marmite youngster, der oder die Siegerin des Wettbewerbes, bekannt gegeben und gefeiert wird. Zum zweiten Mal führte Anna Maier durch den Abend, der heuer im Carlton an der Bahnhofstrasse in Zürich unter dem Motto alpin-mediterranes Südtirol stattfand. Der Südtiroler Sternekoch Luis Haller aus dem Castel Fragsburg in Meran kreierte exklusiv für diesen Anlass ein raffiniertes 6-gängiges Flying Dinner für die Gäste.



Die Finalisten und die Gewinnerin

Die zehn Talente haben den Einzug ins Finale geschafft. Eine kurze Übersicht:

Corinne Roth, marmite youngster 2014

hat es letztes Jahr knapp nicht in die Top 20 geschafft. Dieses Jahr hat die 22-Jährige, Demi-Chef de Partie und Gardemanger im Restaurant Panorama in Steffisburg, die Jury mit ihrer Performance vollends überzeugt.

Ricardo Machado, Platz 2

hat es nach dem zweiten Anlauf in die Top 20 geschafft. Der 25-jährige Portugiese arbeitet als Souschef im Restaurant Baarcity in Baar und stellte eindrücklich unter Beweis «wie kreativ und ehrgeizig Portugiesen sind».

Philipp Maurer, Platz 3

wurde letztes Jahr beim Goldenen Koch zum besten Commis ausgezeichnet. Der Chef Entremetier vom Restaurant Panorama gibt Vollgas. Seine Leistung beeindruckte die Jury. Zudem feierte just am 2. Dezember, am marmite youngster award, seinen 24. Geburtstag.

Guy Estoppey, Platz 4

ist zum 2. Mal in der Top 20. Der 25-Jährige ist derzeit im Restaurant Lampart's in Hägendorf als Souschef tätig. Der Jury gefiel seine Vorspeise, die einer arkadischen Landschaft ähnelte, sehr gut.

Frederik Jud, Platz 5

Der 27-Jährige ist unermüdlich. Bereits zum 3. Mal tritt der Jungkoch an, der im Sommer eine Zweitausbildung zum Diätkoch im Spital Lachen begonnen hat. Diesmal überraschte er die Jury mit seinem Dessert-Rezept.

Nicoals Palomo, Platz 6

ist mit 30 der älteste Teilnehmer. Er stammt aus Guatemala und ist Chef de Partie im Restaurant Adler in Hurden. Mit seinem Schweinsöhrchen-Rezept schaffte er es ins Final.

Yannick Cannon, Platz 7

Der 21-jährige Souschef der Trube in Gais ist für seine Rezept-Kreation extra ins Südtirol gereist. «Es war sehr inspirierend, mit den Bauern durch die Apfelfelder zu gehen und bei verschiedenen Köchen zu essen», sagt er dazu.

Mario Noetzli, Platz 8

ist 26 und kocht als Chef Entremetier bei der Psychiatrische Dienste AG. Seine Hauptspeise richtete er so an, dass sie an den Adler des Südtiroler Wappens erinnerte.

Dominik Suter, Platz 9

hat mit seinen 21 Jahren im August eine Zusatzlehre als Konditor-Confiseur im Café Haug in Schwyz begonnen. Trotzdem startete er im Final nicht mit einem Dessert durch.

Max Schwegler, Platz 10

arbeitet als Chef de Partie im Grand Resort Bad Ragaz und gehört mit seinen 23 Jahren zu den jüngeren Kandidaten. Schon jetzt weiss er, dass er das Hotel Rheinfels seiner Eltern übernehmen wird.

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

marmite



Die Sponsoren

Eine Sache ist so gut wie die Anzahl Menschen, die daran glauben. Wir danken allen, die sich für die marmite youngster selection 2014 und somit für den Kochnachwuchs einsetzen und stark machen.

Hauptsponsoren:



Thinking of you
Electrolux



Sponsoren:

SCHWEIZER
STAHLKÜCHEN

forster

TUR MIX
PLATINUM

VALSER



CAFFÈ. DAL 1933
amici.ch



Her riecht nach frisch



Eventsponsoren:



Eventpartner:

CARLTON
RESTAURANTS & BAR

Partner:

BRAGARD
Be your best

Medienpartner:

GASTRO
Journal

Organisation:

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

marmite