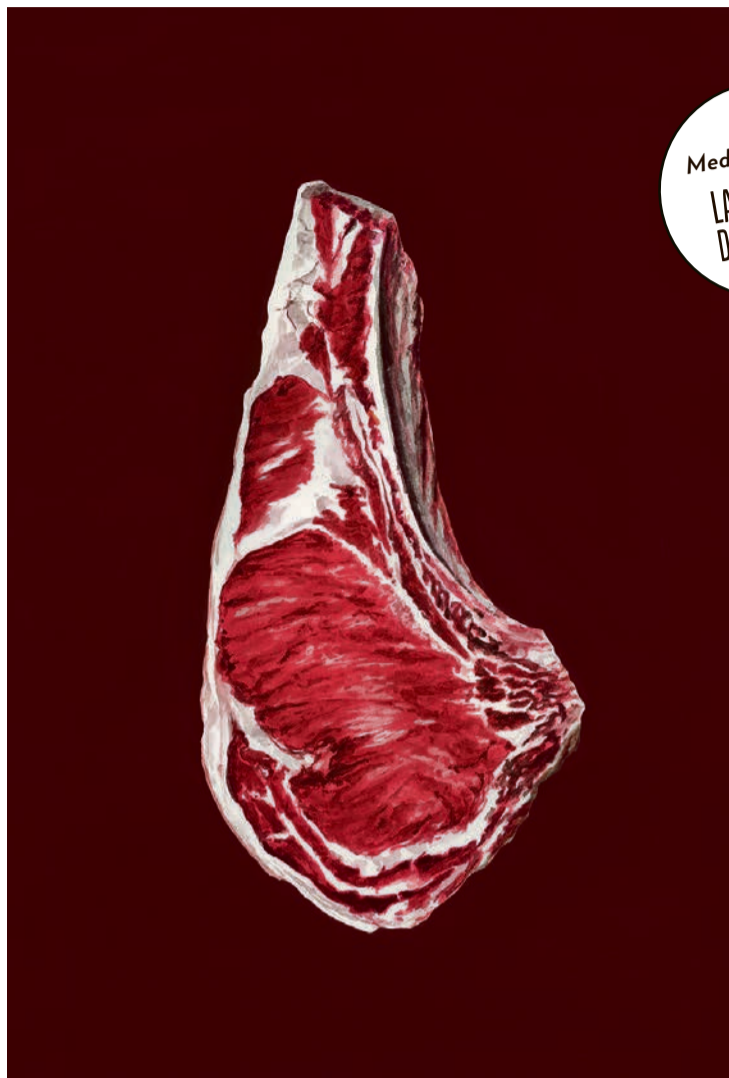


Kochkunst mit Schweizer Fleisch



Medienpartner
LA CUISINE
DES JEUNES

Bei «La Cuisine des Jeunes» dreht sich 2018 alles um Schweizer Rindfleisch. ZVG

Die Juroren haben aus den eingereichten Arbeiten für den Wettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» vier Finalisten gekürt.

Drei Deutschschweizer und ein Romand werden Mitte September in Bern vor Publikum um die Wette kochen. Andrea Küng von der Lenzerheide/GR, Lukas Hess aus Vitznau/LU und Marco Kölbener aus Weissbad/AI sowie Jose Miguel Balez Valerio aus Neuenburg/NE sind die jungen Talente. Sie haben sich für den Final des 16. Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» qualifiziert. Mit ihren Arbeiten zum Thema «The Art of Beef – zeig uns grosse Kochkunst» haben sie die Juroren überzeugt. Auch wenn die Vier bei Gelegenheit gerne ein Filet essen, haben sie für ihre Kreationen eher unbekannte Fleischstücke verwendet. So bereitet Andrea Küng Rinderbacke und Bürgermeisterstück zu. Lukas Hess probierte Variationen mit Innereien aus. Marco Kölbener wählte unter anderem Ochsenchwanz und Jose Miguel Balez Valerio experimentierte mit verschiedenen Hölzern um dem Fleisch eine würzige Note zu verleihen.

Ein grosser Auftritt: live kochen, gewinnen und dann feiern

Das Finalkochen findet am Montag, 17. September im Workspace der Welle7 am Bahnhof Bern statt. Gekocht wird an topmodernen Kochstationen – vor der Jury, dem Publikum und der geladenen Presse. Der Sieger wird noch am

selben Tag bekanntgegeben und mit einem grossen Abendessen gefeiert. Dem Gewinner winken eine Trophäe und ein Preisgeld in der Höhe von 2000 Franken. Auch die übrigen Finalisten gehen nicht leer aus: neben einer Extraportion Anerkennung aus der Schweizer Kochszene erhalten sie ein Diplom und je 600 Franken. Neben Ruhm und Ehre wurden bei «La Cuisine des Jeunes» viele bemerkenswerte Karrieren lanciert. So fanden mehrere der Finalisten ihren Weg in die Junioren-Kochnationalmannschaft.

Gastgeber am Winner Dinner

Wer den Kochwettbewerb 2018 für sich entscheidet, wird nicht nur am Finaltag gefeiert. Der Gewinner erhält die einmalige Gelegenheit, an einem exklusiven Winner Dinner für rund 50 Gäste zusammen mit einem Spitzenkoch Teile des Siegerrezepts zu kochen. Renommierete Spitzenköche sind denn auch Partner und Juroren bei «La Cuisine des Jeunes».

Auch dieses Jahr unterstützen die Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) den Kochwettbewerb als offizieller Partner. Die renommierte Vereinigung junger Spitzenköche stellt jeweils die komplette Jury, die aus namhaften Vertretern der Schweizer Gastronomie besteht. Unter dem Vorsitz von Martin Thommen, Präsident JRE Schweiz und Gastgeber im Landgasthof Bären in Utzenstorf/BE, werden den Finalisten Björn Inniger vom Restaurant Alpenblick in Adelboden/BE, Denis Schmitt vom Restaurant Le Murenberg in Bubendorf/BL sowie Jörg Lenzin vom Landgasthof Ochsen in Wölflinswil/AG, über die Schulter schauen. Und natürlich auch die Kreationen verkosten und bewerten. GABRIEL TINGUELY

Mehr Informationen unter:
www.lcdj.ch
www.lcdj.ch/facebook

Die Finalisten



Andrea Küng (21)

Demi-chef de partie,
Maiensässhotel Guarda Val in Lenzerheide/GR

Als er das Wettbewerbsthema «The Art of Beef» sah, war Andrea Küng sofort klar, dass er mit dem «Bürgermeisterstück» arbeiten will. Dieses aromatische Stück aus der Nähe der Huft wird er roh, leicht mariniert und geräuchert als Tatar servieren. Zudem gibt es auf seinem Gericht mit dem Namen «Mein (Bürger)-Meisterstück» eine cremige Praline aus der Rinderbacke. «Ich war mir nicht sicher, ob sich die Rindsbacke in so kurzer Zeit garen lässt. Zum Glück funktioniert es, wenn man sie klein schneidet», sagt er. Der Jungkoch hat schon einige Wettbewerbserfahrung gesammelt. Zweimal hat er beim «gusto» mitgemacht und einmal am «Young Engadine Talents» in St. Moritz teilgenommen. Zwischendurch findet er immer wieder Zeit für Hobbys. Im letzten Sommer hat er einen kleinen Garten angelegt. «Es ist fantastisch, die daraus gewonnenen frischen Zutaten zu verarbeiten.» Zu seinen sportlichen Aktivitäten gehören im Sommer Klettern und Tennis. Im Winter fährt er sehr viel Ski/Freeride. Beruflich will Andrea Küng im Ausland neue Erfahrungen sammeln. Ein wichtiger Grund dafür, weshalb er sich für diesen Beruf entschieden hat.



Lukas Hess (23)

Chef de partie, Hospitality Visions Lake Lucerne AG,
Park Hotel Vitznau, Restaurant Prisma, Vitznau/LU

Vorbilder von Lukas Hess sind Nenad Mlinarevic und Daniel Humm. Er schätzt deren Fokus auf das Wesentliche und dass sie ihre Gerichte sehr puristisch halten. So beschreibt er auch «beef out in the green». «Mein Gericht ist klar definiert, ohne grosse Ablenkung, ohne Schnickschnack», sagt der Finalist von La Cuisine des Jeunes. Neben Rinderrücken spielen Herz, Milz, Mark und Kalbsleber eine Rolle. «Ich habe noch selten mit Innereien gearbeitet. Deshalb probierte ich mit diesen Zutaten einige Variationen aus.» Gute Erfahrungen hat er mit dem Sous-vide-Garen mit anschliessendem Anbraten gemacht. Lukas Hess isst gerne ein Filet oder Entrecôte. Ihm schmecken aber auch langsam geschmorte Fleischgerichte. Ab und zu erfreut er sich auch einfach an einem tollen Salat. Mitten in der Hochsaison und den Vorbereitungen für den Kochwettbewerb ist seine Freizeit begrenzt. Wenn, dann geht er raus in die Natur, fährt Rad oder unternimmt etwas mit seiner Familie und Freundin. Im Moment kann er es sich kaum vorstellen, nicht am Herd zu stehen. In fünf Jahren sieht er sich weiterhin in Küchen auf sehr hohem Niveau.



Jose Miguel Balez Valerio (20)

Commis de cuisine,
Hotel Beau-Rivage in Neuenburg/NE

Die Teilnahme an einem ersten Wettbewerb hat bei ihm den Kampfgeist geweckt. So musste Jose Miguel Balez Valerio nicht lange überlegen, als er die Ausschreibung für den Kochwettbewerb von «La Cuisine des Jeunes» sah. Fleisch hat für ihn eine grosse Bedeutung. Er schätzt die Arbeit der Bauern, die viel Zeit in die Aufzucht ihrer Tiere stecken. Deshalb spielt für ihn auch die Herkunft eine wichtige Rolle. «Für mich ist klar, dass ich mit Fleisch respektvoll umgehe und dies den Gästen vermittele.» Für sein Rezept hat Jose Miguel Balez Valerio viel experimentiert. «Ich habe sicher zwanzig Tests mit unterschiedlichen Holzarten, Fleischstücken und Gemüsen gemacht, bis ich den Geschmack fand, den ich wollte.» Sein Gericht heisst «quand le boeuf rencontre terre, mer et air». Das könne man sich vorstellen wie ein Bild, auf dem die Elemente miteinander verbunden seien, um eine geschmackliche Balance und eine visuelle Harmonie zu schaffen. Um dies umzusetzen, wird er am Finale an seine Grenzen gehen. «Ich liebe den Adrenalinkick eines Abenteuers. Einmal möchte ich mit einem Fallschirm in 10 000 Meter Höhe aus einem Flugzeug springen.»



Marco Kölbener (22)

Commis Tournant
Hotel Hof Weissbad in Weissbad/AI

In einer Bäckerei aufgewachsen, ist Marco Kölbener ein Genussmensch, der wissen will, was er auf dem Teller hat. «Ein saignant gebratenes Filet ist schon etwas Feines. Ich bin aber nicht enttäuscht, wenn es Gulasch gibt.» Für sein Gericht «Hey, da steht ein Rind im Gemüsegarten!» hat er darauf geachtet, dass der Rindfleischgeschmack im Vordergrund steht. «Ich verwende Onglet, Ochsenchwanz und Knochenmark. Die Zubereitung will ich hier noch nicht verraten. Textur und Farbe spielen eine Rolle», sagt der Jungkoch, der seine Lehre im Hotel Hof Weissbad machte und nach der RS und dem Küchencheflehrgang in der Armee wieder dorthin zurückkehrte. «Die Herkunft des Fleisches ist mir sehr wichtig. Deshalb habe ich mich für Appenzeller Beef entschieden. Ich weiss genau von welchem Bauer mein Fleisch herkommt und dass die Tiere stressfrei geschlachtet wurden.» Wie es nach dem Finale weitergeht, weiss Marco Kölbener noch nicht. «Ich möchte meine Zukunft nicht verplanen. Jederzeit kann sich vieles ändern. Mir gefällt mein Beruf sehr gut und ich möchte dieser Branche sicher treu bleiben.»