

**Zeitschrift:** Curaviva : Fachzeitschrift  
**Herausgeber:** Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz  
**Band:** 76 (2005)  
**Heft:** 1

**Rubrik:** Firmennachrichten

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 11.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## gusto05: Lehrlingskochwettbewerb der Howeg

### 156 Einsendungen – Neun Finalisten für den 25. Februar 2005 ermittelt

Dietikon, 14. Dezember 2004 – Überwältigender Erfolg für den erstmals stattfindenden Lehrlingskochwettbewerb gusto05: 156 Lehtöchter und Lehrlinge haben Ihre Dossiers mit qualitativ hochstehenden und kreativen Menüvorschlägen eingesandt. Die Jury ermittelte in einem anonymisierten Verfahren die neun Finalisten, den Kreativitäts- und den Berufsklassenpreisträger. Die Finalteilnehmerinnen und Finalteilnehmer werden am 25. Februar 2005 die eingereichten Arbeiten nachkochen und einer Jury Ihre Arbeitsweise und die Resultate zur Begutachtung vorlegen können. Die meisten Einsendungen kamen aus der Ostschweiz und dem Kanton Bern. Erfreulich

ist die Tatsache, dass sich drei Finalteilnehmer im zweiten Lehrjahr befinden und sechs Teilnehmende aus Küchenbetrieben von Kliniken oder Spitälern stammen.

#### Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Finale:

1. Allemann, Aline; Klinik Linde, Biel (2. Lehrjahr)
2. Bättig, Roger; Restaurant Central, Häggligen (2. Lehrjahr)
3. Bissegger, Thomas; Klinik Königsfelden, Windisch (3. Lehrjahr)
4. Bösch, Marc; Kurhaus Oberwaid, St. Gallen (3. Lehrjahr)
5. Hüscher, Daniel; Inselspital, Bern (3. Lehrjahr)
6. Josi, Daniel; Inselspital, Bern (2. Lehrjahr)

7. Koller, Urs; Hotel Hof Weissbad, Weissbad (3. Lehrjahr)
8. Schaad Christian; Restaurant Panorama, Steffisburg (3. Lehrjahr)
9. Wegelin, Lorenz; Kinderklinik Inselspital, Bern (3. Lehrjahr)

Die eingereichten Arbeiten werden am 25. Februar 2005 im Bildungszentrum Unterentfelden unter realen Wettbewerbsbedingungen nachgekocht.



Weitere Informationen finden Sie unter [www.gusto05.ch](http://www.gusto05.ch)

## Leichte Vollkost für Spital und Heim von Nestlé Swiss S.A.

Nestlé bietet ein neues Programm an leichter Vollkost an. Die tiefgekühlten Menubestandteile sind ideal für Heime und Spitäler. Die Palette der NMK (Nestlé MenuKomponenten) umfasst zehn Fleischkomponenten und fünf Saucen.



Auf dem Caring-Markt besteht ein grosses Bedürfnis nach leichter Vollkost (LVK). Für diesen Nischenbereich bieten sich Convenience-Produkte an. Leichte Vollkost ist eine vollwertige Kostform, wobei bestimmte Nahrungsmittel und Zubereitungsarten gemieden werden. Das Konzept der Nestlé MenuKomponenten (NMK) umfasst Fleisch mit Sauce sowie Saucen integriert mit «normalen» Komponenten.

Diese sind angelegt für einen Menüplan nach LVK-Richtlinien für acht Wochen, mit Rezep-

turen mit Nährwerten für Kalkulationen im CatchUp. Im Zusammenhang mit der NMK-Lancierung werden Info-Tage und Schulungen angeboten. Die Produkte, alle tiefgekühlt, für die Zubereitung in Steamer, Pfanne, Mikrowelle oder Wasserbad:

#### Zehn LVK-Fleischkomponenten mit Sauce

- Kalbsfrikassee Brunoise
  - Kalbsgeschnetzeltes Rosmarin
  - Pouletgeschnetzeltes mit Ananas
  - Pouletgeschnetzeltes
  - Schweinsgeschnetzeltes mit Kerbel
  - Rindsvoressen mit Fenchel
  - Rindsvoressen
  - Rindsschnitzel geschmort mit Kardamom
  - Rindsgeschnetzeltes Provençale
  - Rindsgeschnetzeltes
- Abgepackt in 1-kg-Hartschalen.

#### Fünf LVK-Saucen

- Curry Sauce mild
- Weissweinsauce
- Geflügel-Zitronensauce
- Orangensauce
- Safransauce

Abgepackt in vierteilige Hartschalen (4x200 g)

#### NMK-Info-Tage:

- 8.2.05: Altersheim Obesunne, 4144 Arlesheim
- 9.2.05: Altersheim Surhard, 5033 Buchs
- 10.2.05: Altersheim St. Urban, 8405 Winterthur
- 11.2.05: Alterszentrum Heinrichsbach, 9100 Herisau
- 1.3.05: Regionalspital Emmental, 3400 Burgdorf
- 2.3.05: Etablissement Hospitalier, 1633 Marsens
- 3.3.05: Novotel Accor Hôtels, 1030 Bussigny

#### Anmeldung via Ihren Nestlé FoodServices Fachberater

#### Info

Nestlé FoodServices  
Blumenfeldstrasse 15  
Postfach  
9401 Rorschach  
Tel. 071 844 85 30  
Fax 071 844 87 19  
Mail [nestle.foodservices@ch.nestle.com](mailto:nestle.foodservices@ch.nestle.com)  
[www.nestlefoodservices.ch](http://www.nestlefoodservices.ch)