

Zeitschrift:	Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber:	Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band:	79 (2008)
Heft:	3
Artikel:	Der 36-jährige Kochlehrling Gedo Sudarta kochte an der "gusto08" seine Eigenkreation : aus der Heimküche ins Finale des Kochwettbewerbs
Autor:	Hansen, Robert
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-803612

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: 25.01.2026

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

Der 36-jährige Kochlehrling Gede Sudarta kochte an der «gusto08» seine Eigenkreation

Aus der Heimküche ins Finale des Kochwettbewerbs

■ Robert Hansen

Gede Sudarta aus Bali arbeitet seit zehn Jahren in der Küche des Alters- und Pflegeheims Schenkenbergertal in Schinznach-Dorf. Kurz vor der Lehrabschlussprüfung zum Koch stellte er sein Können an einem nationalen Wettbewerb unter Beweis.

Freitagvormittag, in der Bratpfanne brutzeln Pangasiusfilets. Pürierte Broccoli stehen auf dem Herd. Aus der Reispfanne steigt Dampf. Gede Sudarta greift die Fischfilets im Mehl und legt sie in das heiße Öl. Nebenan im Speisesaal des Alters- und Pflegeheims Schenkenbergertal sitzen kurz nach elf bereits die ersten Gäste, warten und schauen durch die offene Tür in die Küche. Dort herrscht jetzt Hochbetrieb. Gede Sudarta wendet flink ein Dutzend Filets, die auf einer Seite bereits golden glänzen.

Bald zehn Jahre arbeitet Gede Sudarta in der Heimküche im aargauischen Schinznach-Dorf, zuvor war er im Flugplatzrestaurant Birrfeld sowie in einem Flughafenrestaurant in Zürich-Kloten tätig, seit 14 Jahren lebt er in der Schweiz. Jetzt absolviert er eine Kochlehre, er ist im dritten Lehrjahr und schliesst seine Berufslehre im August ab. «Ich habe hier in der Küche immer mit unseren Kochlehrlingen zusammen gearbeitet und gesehen, dass ich das auch leisten kann. So kam ich auf die Idee, ebenfalls eine Berufslehre zu machen. Das Heim unterstützt mich dabei und ich erlitt auch keine



finanzielle Einbusse. So kann ich später einmal besser leben und eine gute Arbeit finden – in Indonesien konnte ich weder einen Schulabschluss noch eine Berufslehre machen», sagt Gede Sudarta, der mit 36 Jahren der älteste seiner Klasse ist. «Mit dem Zeugnis bin ich zufrieden», meint Gede Sudarta, dem Schweizerdeutsch noch nicht akzentfrei über die Lippen kommt.

Weniger scharf

Gede Sudarta stellt eine Platte voller Filets in den Kombisteamer. «Fisch ist mein Lieblingsessen. Zuhause hat uns meine Mutter fast jeden Tag Fisch gekocht.» Manchmal vermisst er seine Heimat, vor allem seine Familie. Aber in der Schweiz sei es sehr schön und die Lebensqualität angenehm. Mit der ihm früher fremden Mentalität kommt er gut zurecht. Er ist mit einer Schweizerin

verheiratet und Vater dreier Kinder. Bei seiner Arbeit in der Küche musste er sich umstellen. «Ich würde weniger», sagt er und lacht. Die balinesische Küche ist sehr scharf. In der Schweiz kocht er gerne italienisch, Teigwaren kommen zuhause mindestens einmal pro Woche auf den Tisch. Den meisten Erfolg hat er jedoch mit Fischgerichten. Den Landfrauen von Schinznach-Dorf zeigte er vergangenes Jahr die Zubereitung einer

erster und einziger Teilnehmer aus einer Heimküche stand er mit acht Mitbewerbern im Finale. In der Heimküche ist es heiß. «Zuhause pochiere ich den Fisch in Bananenblättern», sagt er und wendet eine weitere Reihe Pangasiusfilets. Im Alters- und Pflegeheim kommt Fisch gebraten und gedämpft auf den Tisch. Gede Sudarta holt eine Beige Teller, legt sie rasch auf den Chromstahl und schüttelt

Konzentriert:
Gede Sudarta
bereitet ein
Mittagessen zu.



Stolz:
Kurze Verschnauf-
pause und ein
Lächeln für die
Kamera.

Fotos: roh

Fischterrine. Der erste Kurs war ausgebucht, der zweite ebenfalls ein Erfolg. In diesem Jahr findet bereits der dritte Kurs statt. Am aargauischen Lehrlingswettbewerb gestaltete er vor zwei Monaten eine kalte Fischplatte mit Süß- und Salzwasserfischen, holte damit eine Goldmedaille und belegte bei 110 Teilnehmern den sechsten Rang. Und nun nahm er sogar am nationalen Wettbewerb gusto 08 teil (siehe Kasten). Als

die Hand: «Heiss.» Behutsam legt er die Filets auf den Teller und dekoriert diese schwungvoll mit Broccolicrème. «Die Bewohnerinnen und Bewohner sind mir sehr wichtig. Ich will ihnen immer ein gutes Essen servieren.»

Nahe beim Gast

«Pangasius auf Broccolicrème, Trockenreis, Kohlräbli mit Safran», schreibt

Küchenchef Felix Niklaus auf die Tafel im Speisesaal. Rindshacksteak mit Ofenkartoffeln und Broccolirösti gibts als Zweitmenu. 11.15 Uhr. Gede Sudarta dekoriert einen Teller und stellt ihn in eine Warmhalteschachtel. «In zwei Minuten ist das Essen auf dem Tisch. Die Kundin wohnt gleich nebenan.» Peter Hürlimann, ein freiwilliger Helfer, greift die graue Styroporbox und geht aus der Küche. Der in diesem Jahr

lancierte Mahlzeitendienst kommt gut an. Bereits zehn Mittagessen werden täglich nach Schinznach, Thalheim oder Villnachern geliefert. Dem ersten Versuch vor fünf Jahren war noch kein Erfolg beschieden, Interesse war damals kaum vorhanden. Heute werden in der Heimküche täglich 70 Mittagessen zubereitet. «Wir haben fünf bis zehn externe Gäste, die hier bei uns speisen. Nicht so erfolgreich ist einziger der

**Arbeiten Sie gerne im Team,
sind Sie flexibel und packen Sie
gerne an?**

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Erfahrungen und Kenntnisse aus dem hauswirtschaftlichen Bereich, dem Haushalt zu vertiefen und zu erweitern. Auf diese Weise erwerben Sie einen höheren beruflichen Abschluss: den

**EIDGENÖSSISCHEN FACHAUSWEIS
ALS HAUSHALTLEITERIN**

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht uns anzurufen.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Ausbildungsdauer 18. August 2008 – 18. September 2009 jeweils dienstags, 47 Kurstage

Ausbildungsinhalte Ernährung, Haushaltführung und Haushaltspflege, Wäscheversorgung, Gesundheit und Soziales, Mitarbeiterführung und Gästebetreuung, Korrespondenz, Recht und Wirtschaft

Zulassung Fähigkeitsausweis in einem hauswirtschaftlichen Beruf oder mindestens 6 Jahre Haushaltpraxis. In allen Fachbereichen werden gute Grundkenntnisse vorausgesetzt

Kosten Stadt Zürich Fr. 2335.– / Kanton ZH Fr. 3338.– / andere Fr. 4340.–

Auskunft / Anmeldung Fachschule Viventa, Fachschule für Hauswirtschaft und Lebensgestaltung, Jungholzstrasse 43, 8050 Zürich, Tel. 044 306 70 50

Orientierung **Montag, 17. März 2008,
18.30 Uhr im Schulhaus Dorflinde,
Schwamendingenstr. 39, 8050 Zürich**
Wir bitten um Anmeldung.



Berufsbegleitende Aus-/Weiterbildungen in Aktivierung

- **Höhere Fachausbildung in Aktivierungstherapie**
3-jährige Ausbildung mit Diplom
- **Fachperson in aktivierender Betreuung**
25 Tage modulare Weiterbildung mit Zertifikat
- **Fachverantwortliche/r in Alltagsgestaltung und Aktivierung**
15 Tage modulare Weiterbildung plus Praxisberatung mit Zertifikat

Infoveranstaltungen 2008 (nur mit Anmeldung)

- Samstag, 08.03.2008, 10.00–12.00 Uhr
- Samstag, 26.04.2008, 10.00–12.00 Uhr
- Samstag, 31.05.2008, 10.00–12.00 Uhr

Medi; Zentrum für medizinische Bildung | AT
3400 Burgdorf | 034 428 26 26 | www.medi.ch

;medi

CURAVIVA weiterbildung

Neu: Lehrgang Palliative Care

Berufsbegleitende Weiterbildung für Fachpersonen Betreuung (FaBe), Fachpersonen Gesundheit (FaGe), Pflegefachpersonen mit Abschluss FASRK, dipl. Pflegefachpersonen, HauspflegerInnen.

Der Lehrgang dient als Grundlage für die geplante Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis.

Dauer: August 2008 bis November 2009, 25 Tage

Ort: Zürich

Informationsveranstaltungen

- Mittwoch, 27. Februar 2008, 17.15–19.15 Uhr
Katholisches Akademikerhaus, 8001 Zürich
- Freitag, 4. April 2008, 17.15–19.15 Uhr
CURAVIVA Weiterbildung, 6006 Luzern

Anmeldung erforderlich.

Information, Anmeldung, Detailprogramm:

CURAVIVA Weiterbildung 6006 Luzern
Telefon 041 419 01 83 weiterbildung@curaviva.ch
www.weiterbildung.curaviva.ch

**Pro Senectute ist die grösste private Stiftung
in der Schweiz im Dienste der älteren Generation**

Regelmässige Bewegung ist gerade auch für ältere Menschen sehr wichtig. Sie als Heimangestellte wissen das und möchten deshalb:

- **Bewegungskurse für die älteren Menschen in
Ihrem Heim anbieten**
- sich in einem **speziell darauf ausgerichteten
Lehrgang weiterbilden**

Besuchen Sie einen Weiterbildungskurs von Pro Senectute! Als speziell ausgewiesene Kursleiterin sind Sie befähigt, in vielen praxisorientierten Lektionen und mit erwachsenenbildnerischen Methoden selbständig Bewegungslektionen für ältere Menschen in Heimen zu planen und durchzuführen.

Kursdaten: 18.–20. April / 23./24. Mai (5 Tage)

Anmeldeschluss: 31. März 2008

Ort: Bildungshaus St. Josef, Lungern OW

Kosten: Fr. 775.– (exkl. Kost und Logis)

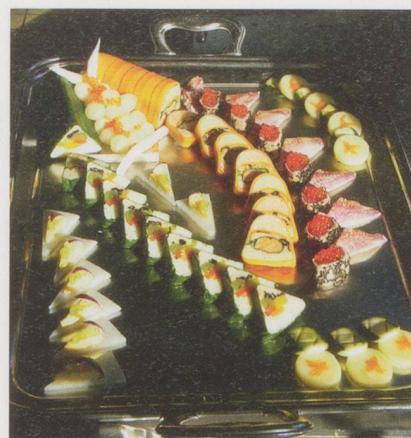
Mehr Infos erhalten Sie bei:

Pro Senectute Schweiz, Fachstelle PS Sport
Lavaterstrasse 60, Postfach, 8027 Zürich
Telefon 044 283 89 89
Mail: ps-sport@pro-senectute.ch

Mittagstisch für Schülerinnen und Schüler, den wir zweimal pro Woche durchführen», sagt Felix Niklaus, der den Kontakt zu seinen Gästen schätzt. «Seit acht Jahren führen wir wöchentlich eine Menuplansitzung durch, an der zwischen 12 und 15 Personen teilnehmen. Das ist ein gutes Gefäss, um sich auszutauschen.» Dabei informiert der Küchenchef über Saisonprodukte, spricht über die Zubereitung der Lebensmittel. Die meisten Menuwünsche sind ihm vertraut. Sehr beliebt sind Rösti, «Kartoffeltätschli» und Lauchcrèmeschnitten. Die Küchencrew probiert aber ab und an neue Gerichte aus. «Asiatische süß-saure Gerichte kommen gut an. Das können wir sogar als grosses Menu anbieten.» Einzig an eine Glasnudelsuppe hat er keine guten Erinnerungen. Diese war den älteren Menschen zu scharf.

Kreativ gestaltet

Felix Niklaus und seine Stellvertreterin sind gelernte Köche. Weiter im Team sind vier Küchenmitarbeitende, zwei Lehrlinge, fünf Personen arbeiten im Service; auch eine Person, die eine IV-Rente bezieht, hat in der Küche eine Beschäftigung gefunden. Mit seinem Lehrling Gede Sudarta, den er bereits zehn Jahre lang kennt, ist der Küchenchef sehr zufrieden. «Mit dem Unterricht hatte er zuerst Schwierigkeiten. Aber Gede hat eine andere Einstellung als ein 16-Jähriger und zeigt einen grossen Einsatz.» Heute hat er sehr gute Zeugnisnoten – «und Talent in der Küche», betont Felix Niklaus. Seine Stellvertreterin nickt. «Wir lernen von ihm, er ist der kreativste von uns und bringt viel Erfahrung aus der asiatischen Küche mit», lobt Regula Keller. 11.30 Uhr. Menschen mit Demenz, die nicht mehr selber essen können, erhalten Hilfe vom Pflegepersonal. Gede Sudarta püriert Kartoffeln, dann Fleisch zu Brei – und gestaltet einen ansprechenden Teller. An der Küchenwand hängt eine Liste mit dem Titel «Abneigungen /



Mit der kalten Platte gewann Gede Sudarta am aargauischen Lehrlingswettbewerb eine Goldmedaille.

Foto: eh

Allergien». Die Fischliste ist die längste. «Für Herrn Peter ohne Reis.» Gede Sudarta greift eine neue Beige Teller und schüttelt wieder die Hand. «Bis um 12 Uhr haben wir Stress. Trotzdem ist die Hygiene sehr wichtig», sagt, wäscht sich die Hände und steht schon wieder am Kochtopf. «Der Teller ist für Frau Meier», ruft er. «Ich kenne fast alle Bewohner persönlich.» Ob sie auch dankbare Gäste sind? Gede Sudarta lacht und gibt sich diplomatisch. «Es sind alles liebe Bewohner.» Manchmal hört die Küchencrew Applaus aus dem Speisesaal. Manchmal kommen einige persönlich vorbei, um das Essen zu loben – oder sagen auch deutlich, wenn etwas nicht geschmeckt hat. 11.45 Uhr. Gede Sudarta legt ein Blech Fisch in den Kombisteamer und schaut auf den Plan, wer im Speisesaal wo sitzt, dann bereitet er einen weiteren Teller zu. Und noch einen. «Der ist für Frau Müller.» Erika Iberg vom Servicepersonal geht damit in den Speisesaal, kommt umgehend zurück und holt die bereitgestellte Platte für den Nachservice. 11.55 Uhr. «Das Team ist wie eine Familie für mich», sagt Gede Sudarta. Er düstet Zwiebeln an, schüttet geschnittene Rüebli in die Pfanne, gibt Salz, Pfeffer und Butter hinzu. «Wir bereiten alle frisch zu.» Diesmal sind die Portionen auf den Tellern grösser. «Die sind für die Mitarbeitenden.» Gede Sudarta putzt

Dritter Platz

«Ich gebe an diesem Tag alles und hoffe, dass ich mit meinem farblich ansprechend gestalteten Teller überzeugen kann. Denn auch das Auge isst mit», sagte Gede Sudarta vor dem Wettbewerb gusto08.

Das Wettkochen wird jährlich vom Winterthurer Gastronomiebelieferer Howeg (600 Mitarbeitende, 8000 Kunden) organisiert. Drei Männer und sechs Frauen sind durch die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes ausgewählt worden, um am 22. Februar am Finale teilzunehmen. 180 angehende Köche hatten sich für den Wettbewerb am Berufsbildungszentrum in Baden beworben.

Mit seiner Eigenkreation – einem Lammcurry mit einer Kalbsroulade, Kartoffelgalletten und einer Gemüsevariation mit Karotten, Zucchini und Kohlrabi – trat er vor die Jury. «So eng war das Finale noch nie», so das Fazit der Jury. Die drei Erstplatzierten der nunmehr vierten Austragung von «gusto» waren innerhalb eines Punktes klassiert. Gede Sudarta kam mit seinem Gericht auf den Dritten Rang und gewinnt eine zweiwöchige Stage bei Peter Wyss im Hotel Gstaad Palace. (roh)

den Chromstahl. 12.10 Uhr. Bald kann auch er an den Tisch sitzen.

Noch für mindestens zwei Jahre wird er im Alters- und Pflegeheim Schenkenbergertal arbeiten. So lange hat er sich als Gegenleistung für die Möglichkeit, seine Berufslehre absolvieren zu können, verpflichtet. Und dann? «Ich würde gerne einmal ein eigenes Restaurant führen.» Fischspezialitäten werden sicher auf der Karte stehen. ■

Weitere Informationen

Im 1985 eröffneten Alters- und Pflegeheim Schenkenbergertal, zentral in Schinznach-Dorf gelegen, leben 45 Pensionäre. Das Haus hat 43 Einzelzimmer und ein Studio für pflegebedürftige Menschen, zudem werden nach Möglichkeit Ferienzimmer angeboten. www.aph-schenkenbergertal.ch. Informationen zum Kochwettbewerb unter www.gusto08.ch