

**Zeitschrift:** Curaviva : Fachzeitschrift  
**Herausgeber:** Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz  
**Band:** 79 (2008)  
**Heft:** 3

**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:** 22.07.2025

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

Finalkochen für Lehrlingskochwettbewerb «gusto08»

## Enge Entscheidung zu Gunsten von Flurina Maissen

Zürich, 22. Februar 2008 – So eng war es noch nie. Innerhalb eines Punktes waren die drei Erstplatzierten des «gusto08» rangiert. Die hohe Qualitätsdichte der neun Finalisten hat begeistert. An der Gala am Abend im Swisshôtel Zürich-Oerlikon standen die Jungköche im Mittelpunkt. Fiona Hefti moderierte den Kochevent der Schweizer Kochjugend.

Die drei Erstplatzierten waren allesamt innerhalb eines Punktes klassiert. So eng war das Finale von «gusto» noch nie. Gewonnen wurde der nationale Lehrlingskochwettbewerb, der dieses Jahr bereits zum vierten Mal stattgefunden hat, von Flurina Maissen vom Hotel Saratz in Pontresina. Verdientermassen reist sie nach Cape Town zu Billy Gallagher ins «Southern Sun The Cullinan», ein Hotel internationaler Spitzenklasse. Die Zweitplatzierte Danielle Rothe kocht im Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon und war nur knapp dahinter platziert. Auf Sie warten zwei Wochen Stage in Südtirol beim Küchenchef Herbert Hintner im Restaurant «zur Rose» in Eppan.

Flurina Maissen und Danielle Rothe werden die Schweiz am 18. und 19. April 2008 am «European Cooking Cup» in Salzburg vertreten. Sie haben eine hohe Vorgabe. Die letztjährige Siegerin von «gusto» siegte auch in der europäischen Ausmachung. Der Drittplatzierte Gede Sudarta aus dem Alters- und Pflegeheim Schenkenbergtal in Schinznach-Dorf hatte keinen ganzen Punkt Rückstand und darf sich auf zwei Wochen bei Peter Wyss im berühmten Hotel Gstaad Palace in Gstaad freuen. Aber auch die Viertplatzierten, die punkto Qualität hervorragende Arbeiten ablieferten, verdienten sich attraktive Preise. Ein qualitativ hochwertiges Messerset sowie die Aussicht auf ein von allen Finalisten gemeinsam mit der Jugendkochnationalmannschaft kreiertes Kochbuch nahmen sie in ihrem Gepäck mit nach Hause. Jurypräsident Franz Jonke war denn auch voll des Lobes für die neun Finalistinnen und Finalisten: «Wir stellen mit Freude fest, dass die Leistungsichte der Schweizer



Kochlehrlinge sehr eng ist.»

Punktabzüge waren vor allem im Bereich der Arbeitsplanung und -organisation zu finden.

Auch die Jurymitglieder äusserten sich begeistert von der Qualität des Gezeigten.

Die Aufgabe bestand darin zwei Tellergerichte zu kreieren, bestehend aus einem Haupt-

gang und einer Süssspeise. Beim Hauptgang war eine Kombination von Kalbfleisch und Lammcarré verlangt, bei der Süssspeise mindestens eine gefrorene und eine gebackene Komponente.

### «gusto» – Plattform und Herausforderung für Jungköche

«gusto» richtet sich an alle Lehrtöchter und Lehrlinge im 2. und 3. Lehrjahr in der Schweiz. Es gilt eine Aufgabe zu entwickeln, einzureichen und bewerten zu lassen. Die neun besten Einsendungen kochen Ihre Kreationen an einem nationalen Finale nach. Ziel des Wettbewerbs ist die Förderung der Schweizer Kochjugend. Howeg und die Sponsoren des Anlasses möchten mit diesem Engagement einen Beitrag zur Entwicklung des Berufsstandes «Koch» leisten.

Dass «gusto» Lehrlingskochen auf höchstem Niveau darstellt, zeigt auch die Besetzung der Jugendkochnationalmannschaft des Schweizer Kochverbandes. So sind mit Lorenz Wegelin, Thomas Bissegger und

### Die Rangliste:

1	Flurina Maissen	3. Lehrjahr	Hotel Saratz
2	Danielle Rothe	2. Lehrjahr	Hotel Seedamm Plaza
3	Gede Sudarta	3. Lehrjahr	Alters- und Pflegeheim Schenkenbergtal
4	Pascal Hurni	2. Lehrjahr	Hotel Kastanienbaum
4	Livia Plozza	3. Lehrjahr	Hotel Kastanienbaum
4	Monika Reichlin	3. Lehrjahr	Gasthaus Kaiserstock
4	Pascal Schwarz	3. Lehrjahr	Hotel Worbenbad
4	Katharina Weber	2. Lehrjahr	Klinik Linde
4	Denise Weniger	2. Lehrjahr	Hotel Krone

Thierry Boillat, drei Finalteilnehmer der letztjährigen Wettbewerbe im Nationalteam vertreten.

### «gusto09» am 13. März 2009

Bereits ist die nächste Durchführung der fünften Durchführung geplant. «gusto09» findet am 13. März 2009 statt. Das Wettkochen wird im BBB (Berufsbildung Baden) durchgeführt, die Gala im KKL Luzern. Die Ausschreibung dauert vom 1. August bis zum 15. Dezember 2008. Ab Mitte Juli ist die Internetseite [www.gusto09.ch](http://www.gusto09.ch) aufgeschaltet.

### Weitere Informationen unter [www.gusto08.ch](http://www.gusto08.ch).

Pressekontakt: Howeg,  
transGourmet Schweiz AG, René Kalt  
Telefon +41 52 557 95 95  
E-Mail [rene.kalt@howeg.ch](mailto:rene.kalt@howeg.ch)

