

Marmite youngster selection

Andrea Werth vom Gourmet-Restaurant Lampart's in Hägendorf (SO) wird zum Jungkoch des Jahres 2015 erkoren. Sie gewinnt den Titel im Kochwettbewerb «Marmite youngster selection 2015», welcher von der Gourmetzeitschrift Marmite durchgeführt wurde.

Die zehn Finalisten machten der Jury (Andrin C. Willi, Ivo Adam, Tanja Grandits, André Jaeger und Jörg Slaschek) die Entscheidung nicht einfach. Denn die potentiellen Anwärter auf den Titel marmite youngster 2015 (Andrea Werth, Gourmet-Restaurant Lampart's, Hägendorf; Guy Estoppey, Gourmet-Restaurant Lampart's, Hägendorf; Dave Waelti, Ragaz Catering Bern; Fabio Galizia, Grand Resort Bad Ragaz; Reto Jenal, Kurhaus & Medical Center, St.Gallen; Fabienne Dell'Osso, Restaurant Brücke Niedergösgen; Fabian Toffolon, Restaurant Schöngrün Bern; Dominik Suter, Café Haug Conditorei AG, Schwyz; Pascal Derksen, Restaurant Blaue Ente, Zürich und Julia Scheuber, Söl'ring Hof Sylt) leisteten einen grossartigen Job bei der Umsetzung ihrer Rezepte zum Thema «Österreich. Treffpunkt Europas». Andrea Werth war schliesslich diejenige Kandidatin, die mit ihrer Originalität, ihrem Fachwissen und ihrer Wertschätzung für die Produkte überzeugen

konnte und den Titel youngster 2015 mit Stolz tragen darf.

Ein Phänomen, diese Andrea Wissen Sie, was Andrea bedeutet? Die Tapfere, die Unerschrockene. Die Etymologie des Namens könnte nicht treffender



sein bei Andrea Werth. Sie ist eine kleine Person, doch ihr voraus eilt eine nicht ganz erklärbare Energiewolke – man dreht sich nach der Bündnerin um, bevor sie überhaupt im Raum steht. Ein Phänomen, diese Andrea. Nervosität am Finaltag? Ach was! Irgendwelche Patzer beim Finalkochen? «Alles tipptopp.» Erleichtert, dass es vorbei ist? «Was, ist es schon vorbei?!» Es ist ihr erster Wettbewerb. Nein, es ist noch nicht ganz vorbei. Bevor die 1992 geborene wieder nach Hägendorf zurückfährt, muss sie noch von ihrem Gericht (Meine Reise durch die Wachau: Quarkknödel mit Dörraprikosen, Ziegerquark, Aprikosenessig, Walnüsse) erzählen: «Ich hatte ein Riesenglück,

dass ich meinen Chef auf der Reise in die Wachau begleiten durfte. Dort hat er zusammen mit Toni Mörwald gekocht.» Als sie bei der Koryphäe in der Küche stand, steckte sie als Erstes – ganz unerschrocken – ihre Nase in alle Küchenkästchen. Und entdeckte ein übrig

gebliebenes Glas mit schwarzem, undefinierbarem Inhalt. «Herr Mörwald erklärte mir, dass das schwarze Baumnüsse sind, eine Spezialität aus der Region. Ich war fasziniert.» Er streckte ihr das Glas entgegen: «Nimm es mit, experimentiere damit.» Das Aprikosenkernöl und den Aprikosenessig, die auch bei der «Küchen-Razzia» zutage kamen, packte er ihr ebenfalls mit ein. Angespornt von dieser Begegnung und den Neuentdeckungen, konnte Andrea Werth während der ganzen Heimfahrt an nichts anderes als an ihre Kreation denken. Etwas fehlt, etwas muss noch..., aber was? «Plötzlich wusste ich, was ich noch für mein Dessert brauchte.» Etwas, das es so gar noch

nicht gab: Quark aus Geissenmilch. Fürs Glacé. Zurück in der Schweiz kontaktierte sie sofort Pia Mattmann, die Käserin vom Biohof in Grosswangen, die für sie den Geissenquark kreierte. Jetzt fehlte nur noch die Praxis. «Herr Lampart hat sich sehr viel Zeit für Guy und mich genommen.» Gemeinsam mit Guy Estoppey, ebenfalls marmite youngster Fina-



list, übten sie zu dritt jeden Schritt bis ins feinste Detail. Andrea Werth lehnt sich etwas vor und senkt die Stimme: «Darf ich ehrlich sein?» Aber bitte! «Manchmal haben wir mehr geübt, als gearbeitet!» Sie lacht – und man begreift ihre Uner-schrockenheit noch ein bisschen besser. Andrea Werth hat ihr Handwerk im Romantikhotel Chesa Grischuna in Klosters gelernt und schwärmt von ihrem Lieblingskoch Andreas Caminada. Als Hobbys gibt sie das Stöbern in Kochbüchern sowie auswärts Essen an.

Die Qualifikation

Das Auswahlverfahren wird von der Jury im Laufe eines Jahres über mehrere Schritte durchgeführt. Wer mitmachen will, kann sich jeweils bis im Frühling bewerben. Auch Küchenchefs können ihre Schützlinge als Kandidaten empfehlen. Aufgrund des eingereichten Dossiers beurteilt die Jury Punkte wie Berufserfahrung, Motivation, Referenz, Lehrabschlussnote und Gesamteindruck und kürt aufgrund dieser Kriterien aus allen Anmeldungen eine Top 20. Diese erhält die Aufgabe, ein Rezept zu einem vorgegebenen Thema zu kreieren. Aus den eingereichten Rezepten wählt die Jury - ohne zu wissen, wer hinter den Rezepten steht - eine Top 10. Am Finaltag im September kochen die 10 Jungköche ihre Gerichte und präsentieren sie der Jury. Das überzeugendste Talent wird an der award night im Dezember mit dem Titel «marmite youngster» ausgezeichnet.

www.marmite-youngster.ch
www.austria.info/ch