

## Region

# «Das stachelt meinen Ehrgeiz so richtig an»

**Kochwettbewerb** Kim Weber ist eine von zwei Seeländerinnen, die sich im Final der «Gusto»-Meisterschaft messen. Sie erzählt von ihrer Strategie und der Rolle des Lehrbetriebs.

Daniela Deck

Sie ist die einzige Romande unter den neun «Gusto»-Finalisten. «Das stachelt meinen Ehrgeiz so richtig an», sagt Kim Weber. «Ich will zeigen, was die französische Schweiz kulinarisch kann.» Die Neuenburgerin aus Le Landeron ist im Alterszentrum Ruferheim in Nidau im dritten Lehrjahr als Köchin. Sie hat gute Aussichten auf Erfolg. Denn ihr Lehrmeister und Mentor ist Spitzenkoch Euloge Malonga, der Gewinner des letztjährigen Swiss Culinary Cups des Schweizerischen Kochverbandes.

«Spitzengastronomie ist immer Teamarbeit. Nur sind diesmal die Rollen anders verteilt», sagt der 35-jährige Ausbilder mit kongolischen Wurzeln. «Letztes Jahr war Kim mein «gib, hab und reck mer», sie hat mir zugedient und so zu meinem Erfolg beigetragen. Jetzt dreht sich alles um sie.» Zur Vorbereitung des Wettbewerbs für angehende Köchinnen und Köche agiert Kim Webers Kollegin Laura Schneider (drittes Lehrjahr im Ruferheim) als Mädchen für alles.

### Das Wissen weitergeben

«Kim hat mich positiv überrascht. Beim ersten Probekochen erreichte sie schon das Niveau, das ich beim vierten Anlauf erwartet hätte», sagt Malonga. Manchmal müsse er bei der Vorbereitung an sich halten, um nicht selbst nach dem Kochlöffel zu greifen, gesteht er mit einem fröhlichen Lächeln. «Einfach aus beruflicher Leidenschaft und dem Wunsch heraus, in der Küche kreativ zu sein.»

Dabei ist Malonga in der Ausbildung der fünf Lernenden in der Grossküche in seinem Element: «Ich habe schon immer gern mein Wissen und meine Fähigkeiten weitergegeben.» Weber fühlt sich sowohl von ihrem Chef, wie auch vom Lehrbetrieb optimal unterstützt: Die gesamte Betriebsleitung stehe hinter ihr. «Sie freuen sich alle über die Chance, die mir «Gusto» bietet.» Ausserdem könne sie sich zum Üben keine bessere Infrastruktur vorstellen als diejenige im Ruferheim.

### Die Heimat auf den Teller bringen

Am Abend, wenn das Tageswerk getan ist, feilt die 20-Jährige einmal pro Woche in ihrer Freizeit an den Feinheiten ihres Wettbewerbsbeitrags. Den Link ihres Demovideos vom Probekochen sowie alle Beiträge der Wettbewerbsorganisation habe die Geschäftsleitung vor Kurzem an den ganzen Betrieb geschickt, sagt Malonga.

«Ich will meine Heimat Neuenburg auf den Teller bringen», erklärt Weber ihr Menu. Das passt hervorragend, denn die Vorgabe lautet, dass die Vorspeise Zander eine kalte und warme Variation enthalten muss. Beim Hauptgang ist es Schweizer Kaninchen mit zwei Bioge-

müssen und einer Stärkebeilage. «Ich mache auch etwas mit Absinth», verrät die Finalistin. Mehr will sie aus taktischen Gründen nicht sagen.

Die Ideen für das Menu hatte sie selbst. Bei der Detailplanung und besonders der Ausarbeitung der Rezepte hat der Chef geholfen. Teilweise bewege sich die Genauigkeit im Milligrammbereich, sagt Malonga. «Das Wettbewerbsniveau ist für die Lernenden wirklich anspruchsvoll.»

Wenn Céline Maier übungshalber Freunde und Verwandte zum Finalmenu einlädt, hat sie das Schwierigste bereits geschafft. Dann sitzt beim Probekochen im Lehrbetrieb, dem Alterszentrum Residenz Au Lac in Biel, schon jeder Handgriff. Ihr Mentor, Sous-Chef Manuel Hotz, feilt dann noch an Feinheiten der Präsentation. «Ich bin dankbar, dass ich zum Üben in der Freizeit die Küche im Lehrbetrieb nutzen darf», sagt die 17-jährige Meisnerbergerin. «Ich bekomme hier die beste Unterstützung, die ich mir wünschen kann.» Kochen liegt Céline Maier im Blut, haben doch schon Onkel und Tante dem Beruf ihr Leben gewidmet. «Kleine Details haben im

Bis zum letzten Jahr war das Rezept sogar Teil der Anmeldung bei «Gusto». Diese Hürde wurde heuer beseitigt. Für die Teilnahme genügt nun eine Beschreibung des Menus samt Fotodokumentation. Damit sollen mehr Lernende angesprochen werden. Mehr als 100 haben diesmal die Herausforderung angenommen. Neun Finalisten dürfen ihr Können am 19. März in Baden zeigen. Darunter befinden sich gleich zwei Seeländerinnen (siehe Zweittext).

Weber und Malonga überlassen nichts dem Zufall. Beim zweitletzten Probekochen werde die Geschäftsleitung des Ruferheims zu Tisch gebeten, um beim Essen als Laienjury zu agieren.

Beim letzten Probekochen seien neben Webers Eltern und ihrem Freund zwei Küchenchefs aus dem Neuenburgischen mit von der Partie, erzählt Malonga. Von diesen beiden Persönlichkeiten erhofft sich Weber einige letzte wertvolle Inputs.

## Für Céline Maier ist es schon der zweite Wettbewerb

Kochberuf eine grosse Wirkung», ist sie sich bewusst. Präzision und Schnelligkeit müssen dabei Hand in Hand gehen. Dass Céline Maier im zweiten Lehrjahr gegen Kollegen mit einem Jahr Berufserfahrung mehr antritt, spornet sie umso mehr an. Einzig das Kameratteam, das den Kochfinal filmt, macht sie ein wenig nervös. «Aber das Lampenfieber vergeht, sobald ich am Herd stehe», spricht sie sich Mut zu und lacht. Dass das Seeland gleich zwei der neun Finalisten am «Gusto» stellt, erfüllt sie mit Stolz. Dabei hatte sie zur Eingabe ihres Menus letzten November nur gerade zwei Wochen Zeit gehabt. Zuvor war Céline Maier vom Koch-Contest «Young

Talents» in Anspruch genommen worden. Diese erste Wettbewerbserfahrung brachte ihr den zweiten Platz ein. Den Schwung dieses Erfolgs will sie nutzen, um mit ihren Zander- und Kaninchenkreationen in Baden zu punkten. «Am «Gusto» wollte ich schon seit dem Beginn der Lehre teilnehmen – und hoffentlich gewinnen», sagt sie strahlend. Dafür steht sie bis zum grossen Tag am 19. März gern auch neben der Arbeitszeit am Herd. Für ein solches Ziel müssen der Turnverein und die Musikgesellschaft Meisnerberg manchmal zurückstehen. Doch die Kollegen in beiden Vereinen stärken Céline Maier den Rücken und ermutigen sie ihr Bestes zu geben. dde



**Vorteil:** Kim Weber profitiert von der Wettbewerbserfahrung ihres Lehrmeisters Euloge Malonga.

PETER SAMUEL JAGGI

## Gusto: Die Meisterschaft für Kochlernende

Gusto ist die Schweizer Meisterschaft für angehende Köchinnen und Köche im zweiten und dritten Lehrjahr. Sie steht unter dem Patronat des nationalen Kochverbandes und wird von der Belieferungsfirma Transgourmet/Prodega organisiert. Die Nachwuchstalente sammeln Erfahrungen für ihre berufliche Laufbahn und präsentieren sich einem breiten Publikum. Beurteilt werden die Finalisten von zwei Jurys. Diese prüfen und bewerten nicht nur die kulinarische Qualität des Menus, sondern auch die Arbeitsorganisation. Als Hauptpreis winkt eine zweiwöchige Berufsreise nach Shanghai. dde

## Landschaftsschutz hat Vorbehalte gegen Langtunnel

**Twann-Tüscherz** Die Stiftung Landschaftsschutz ist bereit, nochmals über den Twanntunnel zu diskutieren. Sie befürchtet aber, dass ein Langtunnel von La Neuveville bis Biel negative Auswirkungen hätte.

Eigentlich schien die Sache beendet: Die Landschaftsschützer und der Kanton haben den Streit um das Ostportal des Twanntunnels beigelegt. Nun aber bekämpft ein lokales Komitee das Vorhaben – und der Gemeinderat von Twann-Tüscherz hat die Idee eines Langtunnels von La Neuveville bis nach Biel erneut ins Spiel gebracht (das BT berichtete). Gestern hat die Stiftung Landschaftsschutz zu der Idee Stellung genommen. Man habe zusammen mit dem Berner Heimatschutz zweimal bis vor Bundesverwaltungsgericht gegen die Tunnelvarianten rekuriert und Recht erhalten, schreibt der Verband. Längere Tunnelvarianten seien jedoch mit Verweis auf das genehmigte Generelle Projekt abgelehnt worden. Die Frage der Bauinstallation und der Zwischendeponie vor Wingreis sei von beiden Verbänden kritisiert worden.

Die Stiftung Landschaftsschutz könne die Forderung nach einem Langtunnel und nach stärkerer Entlastung insbesondere vom Schwerverkehr durchaus nachvollziehen, heisst es im Communiqué. Die Stiftung gibt aber zu bedenken, dass damit die Frage, wo das Aushubmaterial deponiert wird, nicht beantwortet werde. Zudem würde mit einem Langtunnel die Verkehrsachse am Ufer des Bielersees noch attraktiver – und deshalb der Verkehrsdruck auf die Stadt Biel grösser. Eine Diskussion um einen Langtunnel müsste politisch angestossen werden, fordert die Stiftung. Das würde aus ihrer Sicht bedeuten, dass das aktuelle Projekt zurückgezogen würde. Einem Rückzug würde sich die Stiftung nach eigener Aussage nicht widersetzen. Sie fordert zudem, der Bund solle den Kanton verpflichten, für die betroffene Achse einen Verkehrsmanagement-Plan zu erstellen, um Biel zu entlasten. mt/mic

## Nachrichten

### SUBERG

#### Prozess um Mord an Eltern findet im März statt

Der Mann, der im November 2017 in in Suberg seine Eltern umgebracht haben soll, muss sich ab dem 23. März vor dem Regionalgericht in Biel verantworten, wie das Gericht mitteilte. Der Beschuldigte ist geständig. Er ist des Mordes angeklagt. sda/mic

## Gratulationen

### LENGNAU

#### 96. Geburtstag

Heute kann Ruth Megert an der Bahnhofstrasse 12 in Lengnau ihren 96. Geburtstag feiern. mt

### KALLNACH

#### 92. Geburtstag

Heute kann Johanna Schwab im Oberfeld 46 in Kallnach ihren 92. Geburtstag feiern. mt

### LENGNAU

#### 85. Geburtstag

Heute kann Gertrud Wolf-Meindl an der Badmattstrasse 7 in Lengnau ihren 85. Geburtstag feiern. mt

### LENGNAU

#### 85. Geburtstag

Heute kann Vladislav Bibrdlik am Eigerweg 3 in Lengnau seinen 85. Geburtstag feiern. mt

Das BT gratuliert den Jubilarinnen und dem Jubilar ganz herzlich und wünscht ihnen alles Gute.