

# Eine Prise Ruhm für Jungköche

*Gastro-Nachwuchspreis «Marmite Youngster» in Zürich verliehen*

urs. · Köchinnen und Köche leisten in hiesigen Lokalen Tag für Tag Knochenarbeit, die nicht selten vor 7 Uhr beginnt und nachts endet. Das Lob der Gäste dringt nur sporadisch bis zum Herd vor, Lorbeeren gerade für Nachwuchs sind rar. Wenigstens etwas weniger selten sind sie, seit «Marmite», das Schweizer Magazin für Ess- und Trinkkultur, 2011 den Wettbewerb «Youngster Selection» geschaffen hat. Teilnehmer dürfen nicht älter als 30 Jahre und höchstens Souschef sein. 50 werden vorselektioniert, viele aus renommierten Küchen des Landes. 10 schaffen es mit ihrem Rezept ins Finale, in dem eine Jury mit den Spitzenköchen André Jaeger, Jörg Slaschek und Ivo Adam ihre Arbeit bewertet.

Am Dienstagabend ist im Zürcher Globus am Bellevue der Gewinner der zweiten Ausgabe geehrt worden. Den mit Sachpreisen dotierten Sieg holte sich der 27-jährige gebürtige Breisgauer Marco Böhler, Souschef im Basler «Stucki». Er bescherte seiner Chefin Tanja Grandits, die soeben als einzige Frau im Lande den doppelten Michelin-Stern erhalten hat, den zweiten Freudentag des Monats. André Jaegers Rat an den Sieger, bescheiden zu bleiben und sich nicht auf ersten Lorbeeren auszuruhen, hörten auch zwei Finalteilnehmer aus Zürich: Der 26-jährige Marcel Schmitz, Chefpatissier des «Clouds» im Prime Tower, schrammte als Vierter haarscharf am Podest vorbei. Der 27-jährige Pascal Haag vom Haus Hiltl präsentierte als einziger Teilnehmer ein vegetarisches Gericht und landete damit auf dem respektablen achten Platz.