



Samuel de Monaco gewinnt eine Flugreise für zwei Personen nach Wien. Angela Mumenthaler darf mit Begleitung ein Wochenende im Wellnesshotel Alpenblick bei Heinz Rufibach in Zermatt verbringen. Gesponsert werden die Preise von Bruno Hofer, Food Service Manager, Mars Schweiz AG (rechts).

# Mars-Wettbewerb: Im Inselehospital sind Kochlernende gross in Form

Zum fünften Mal unterstützte die Mars Schweiz AG einen Kochwettbewerb für Lernende im zweiten und dritten Lehrjahr im Berner Inselehospital. Dieses Jahr gingen acht Talente an den Start und zeigten ihr

Angela Mumenthaler lacht losgelöst und frisch von der Leber weg, Samuel de Monaco schaut noch etwas ungläubig. «Das hätte ich wirklich nicht erwartet», schüttelt er an der Siegerehrung den Kopf. Dann lacht auch er verschmitzt.

Die Jury hat nach dreistündigem Degustieren keine Zweifel, wer dieses Jahr das Rennen macht. Angela Mumenthaler, Kochlernende

im zweiten Jahr, und Samuel de Monaco aus dem dritten Lehrjahr gewinnen mit grossem Punktevorsprung.

Das Programm ist anspruchsvoll. Die Teilnehmer aus dem zweiten Lehrjahr müssen einen Vegi-Herbstsalat, ein Teigwarengericht mit Lachs oder Hecht und eine Süssspeise mit Bounty und M & M kreieren. Die älteren Lernenden

Können. Eine Jury aus Lehrmeistern und Degustatoren aus dem Spitalbereich benotete die Leistungen. Wie sehen die Kreationen aus? Und wer hatte am Ende die Nase vorn? «eXpresso» war live dabei.

bereiten eine Fleischkombination mit Uncle-Ben's-Reis und ein Dessert mit Twix oder Balisto zu.

**«Optisch und sensorisch stechen die Gerichte der beiden Sieger heraus»,**

so das Fazit von Bruno Hofer von der Mars Schweiz AG. Beeindruckt zeigt er sich aber auch von den

Speisen der anderen sechs Starter. «Das Inselehospital hat beeindruckend viele Talente», so Bruno Hofer.

Dass die Jungen vom «Insele» etwas draufhaben, wollen sie weiterhin beweisen. «Unsere Lernenden zeigen grosses Interesse an Wettbewerben», so Georges Knecht, Leiter Küchen des Universitätsspitals.

joerg.ruppelt@gastroneus.ch



Noch gut eine Stunde bis zum Schicken. Max Munzio (2. Lehrjahr) mitten in der Mise-en-place.



Angela Müller (2. Lehrjahr) träufelt Balsamico über ihre Salatkreation mit Butternusskürbis.



Gut gehackt ist halb gewonnen. Lara Sulmoni (2. Lehrjahr) lässt sich nicht aus der Ruhe bringen.



Corinne Marti (3. Lehrjahr) ist im Endspurt. Kurz vor dem Servieren kontrolliert sie jeden Teller.



Siegerin Angela Mumenthaler verblüffte die Jury mit einer gelungenen Lachsterrine mit Absinthsauce und Tomaten-Sepianudeln.



Sieger Samuel de Monaco überzeugte mit perfekt abgeschmecktem Limonen-Wildreis und einer Rind-, Schwein- und Pouletkombination.



Max Muzios Hechtfarce-Roulade auf einer Fisch-Safran-Rahmsauce.



Angela Müllers Lachsterrine an einer Fenchel-Limetten-Sauce.



Corinne Martis Schweinefilet-Pouletbrust-Roulade mit Wildreis.



Nicolas Liechti's Reispfanne an einer Sweet-Thai-Chili-Sauce.



Die Jury beim Degustieren: Alice Morosoli, Prof. Dr. Peter Eggli, Prof. Dr. Matthias Gugger, Georges Knecht, Bruno Hofer und Bernhard Leu.



Sabine Scheideggers Eisauflauf mit Ingwer im Schoko-Twix und Körbchen mit Orangenjalousie.



Lara Sulmonis Bountymousse in einer Schokoladen-Kokoshülle auf Kokosmeringue und Mousse.



Moderierte die Siegerehrung und übergab die Preise: Bernhard Tanner, Leiter der Gastronomie.



Erwin Mumenthaler, stolzer Vater von Gewinnerin Angela, beim Fachsimpeln mit Erhard Gall.



«Habe ich nichts vergessen?» Nicolas Liechti (3. Lehrjahr) schlägt nochmal im Rezeptheft nach.



Letzter Schliff am Dessertdekor. Letzte Sabine Scheidegger (3. Lehrjahr) kurz vor ihrer Präsentation.



Gast an der Siegerehrung: Adrian Junker übernimmt ab 1. Januar 2010 das Amt von Georges Knecht.



Georges Knecht, Leiter Küchen im Inselehospital, überwachte zum letzten Mal den Wettbewerb.