

Koch-Klasse gewinnt Tilsiter-Wettbewerb

Unter dem Motto «Wie gnüsslich du din Tilsiter?» hatte Tilsiter Switzerland im letzten Jahr nach Tilsiter-Genussideen gesucht. Der Wettbewerb wurde in der ganzen Schweiz ausgeschrieben. Nun ist bekannt, wer den ersten Preis gewonnen hat. Es sind 17 Lernende von der Allgemeinen Berufsschule Zürich, die im zweiten Ausbildungsjahr als Koch EFZ (Eidg. Fach-Zertifikat) stehen.

Jede Einzelne und jeder Einzelne der Lernenden hatte ein eigenes Tilsiter-Rezept entwickelt, aber gemeinsam hatten sie sich am Wettbewerb beteiligt. Ihr Berufsschullehrer Marcel Merlo sagt, er habe nur den Input geleistet, dass ein Rezept-Wettbewerb ausgeschrieben sei. Und es sei dann die Klasse gewesen, die sich entschlossen habe, mitzumachen. «Es hat sich eine richtig gute Eigendynamik entwickelt», beobachtete Marcel Merlo. Am Schluss habe er die Rezepte eigentlich nur noch einsammeln und einreichen müssen. Der Entscheid der Jury, gleich die ganze Klasse auszuzeichnen, begründet diese mit der «riesigen Mühe», die sich diese Klasse gegeben habe, aber auch mit der Qualität der Rezepte, dem Engagement und der hohen Motivation. Aber auch die Liebe zum Detail sei dafür ausschlaggebend gewesen.

Dass nun gleich die ganze Klasse den Wettbewerb gewonnen hat, «das ist nun das absolute Highlight für alle Lernenden, aber auch für mich», freut sich Marcel Merlo. Sie hätten klassenintern übrigens abgesprochen, wenn jemand aus der Klasse den ersten Preis gewinnt, dann gehen wir alle mit. Der erste Preis ist eine mehrstündige Schifffahrt auf dem Bodensee mit der Motoryacht «Emily». Das bedeutet ein Nautik-Event der Extraklasse, im Ambiente der legendären Wooden Yachts.

Von den vielen Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Rezeptwettbewerbs erhalten die ersten 100 für ihre Rezeptvorschläge, sozusagen als Trostpreis, ein Tilsiter-Genusspaket.

Die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland – urschweizerisch demokratisch

Milchproduzenten, Käsereien und Käsehändler stehen gemeinsam für die Werte des Schweizer Tilsiters. Entscheide werden demokratisch gefällt, mit einem klaren Fokus auf Kontinuität und Tradition, Grundlagen für eine verlässliche Qualität. Die drei Gruppierungen werden unterstützt durch die Sortenorganisation mit Sitz in Weinfelden. Hier zeichnen Präsident Frank Zellweger und Geschäftsführer Peter Rüegg verantwortlich für die strategische und operative Führung, Walter Jäggi für die Vergabe der Produktionen und Einhaltung der Qualitätsreglemente sowie Claudia Moya für die Umsetzung der Kommunikations- und Verkaufsförderungsmassnahmen.

Kontakt und Fachinformationen

SO Tilsiter Switzerland GmbH, Peter Rüegg
Dunantstrasse 10, Postfach, CH-8570 Weinfelden
Telefon 071 626 30 61, Fax 071 626 30 69
www.tilsiter.ch / peter.rueegg@tilsiter.ch

BILD



Die Klasse Kf 15 von der Allgemeinen Berufsschule Zürich, im zweiten Ausbildungsjahr als Koch EFZ (Eidg. Fach-Zertifikat), ist die Gewinnerin des Tilsiter-Rezept-Wettbewerbs.