

# «Schokolade ist eine meiner Lieblingszutaten»



**Youngster.** Mario Inderschmitt lässt sich auch von der Natur inspirieren.

FOTO ZVG

**BASEL/OBERWALLIS | Mario Inderschmitt gewinnt den Nachwuchskochpreis Youngster und ist damit das grösste Schweizer Nachwuchskochtalent 2012.**

In neun Kategorien wurden gestern Abend in Basel die Best of Swiss Gastro Awards verliehen. Das Oberwallis räumte dabei kräftig ab.

**Gesamtgewinner kommt aus dem Oberengadin**

In der Kategorie Activity schafft es The Choucas Connection aus Leukerbad auf den zweiten Platz. Und zwei weitere Betriebe aus dem Oberwallis wurden in der Kategorie Activity mit dem «Best of Swiss Gastro»-Gütesiegel geehrt: Das Europe Hotel & Spa aus Zermatt und das Restaurant Bella Tola aus Leuk-Sus-

ten. Der Master of Swiss Gastro 2012 kommt aus Brail im Oberengadin, es ist das Restaurant VIVANDA.

**Kreativ, modern, frisch**

An der achten Ausgabe des grössten Publikumswettbewerbs wurde ausserdem erstmals der Nachwuchskoch der Schweiz gekürt. Das Rennen machte der 25-jährige Mario Inderschmitt. Der Sieger arbeitet im Schlosskeller in Brig-Glis. Er schloss sowohl seine Kochlehre als auch seine Zusatzlehre als Konditor-Confiseur jeweils als Kantonsbester ab. «Ich habe mein Dessert nicht auf einem Teller, sondern in einer Duftlampe angeordnet, diese Präsentation war ungewöhnlich und hat wohl überzeugt», so der Gewinner. Inderschmitt trumpsfte mit der Eigenkreation «Duftlampe

mit Williamsbirne – Schokolade – Matcha Tee – Cassis – Zimt» auf und überzeugte so die Jury. Die Freude über die Auszeichnung sei natürlich riesig. «Diese Auszeichnung ist auch eine Belohnung für die Arbeit, die man leistet», so der Gewinner, der seinen Kochstil als modern, frisch und kreativ bezeichnet und Schokolade zu seinen Lieblingsprodukten zählt. Beim Wettbewerb hatten die Jungköche zu Hause eine Stunde Zeit für die Vorbereitung, anschliessend mussten sie ihre Kreationen am Austragungsort in einer halben Stunde zubereiten und anschliessend der Jury präsentieren.

Laut den Initianten soll dieser Wettbewerb jungen Köchen eine Profilierungsplattform stellen und das gesellschaftliche Renomee des Kochhandwerks stärken. **mst**