

# «Ich werde nochmals antreten, um den ersten Platz zu holen»

**Vivien Burkhard hat beim Kochwettbewerb Gusto26 den dritten Rang geholt. Die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im zweiten und dritten Lehrjahr gilt als Sprungbrett. Der Einsteiger sprach mit der Bronzegewinnerin über ihre Leidenschaft, die Meisterschaft und ihre Zukunftspläne. Vivien Burkhard lernt im Schüpbärg-Beizli.**

ROLF MARTI

**Die wichtigste Frage vorweg: Weshalb ist Köchin der schönste Beruf der Welt?**

Kochen war schon als Kind mein Hobby. Jetzt mache ich es zum Beruf – das ist cool. Was mir besonders gefällt: Ich arbeite mit natürlichen Produkten und kann kreativ sein. Und: Es ist einfach befriedigend, Menschen mit einer gediegenen Mahlzeit eine Freude zu bereiten.

**Sie sind im zweiten Lehrjahr und haben bei Gusto26 teilgenommen. Was hat Sie dazu motiviert?**

Bei Gusto wollte ich teilnehmen, seit ich mich für die Lehre als Köchin entschieden habe. Vermutlich hat mich mein älterer Bruder inspiriert, der früher daran teilgenommen hatte.

**Mussten Sie sich für die Teilnahme bewerben?**

Ja. Die Vorgabe war, ein Menü aus zwei verschiedenen Lammstücken, Getreide sowie Gemüse und Früchten zu kreieren – alles regional und bio-



**«Ich weiss jetzt, dass ich bereits nach zwei Jahren Lehrzeit auf hohem Niveau mithalten kann», sagt Vivien Burkhard.**

logisch. Ich musste dem Menü einen Namen geben und ein Bild davon einschicken. 118 Lernende haben sich beworben, 6 wurden ausgewählt.

**Wie haben Sie sich auf den Wettbewerb vorbereitet?**

Im Dezember habe ich erfahren, dass ich dabei bin. Von da an bis zum 26. März – dem Tag des Wettkochens – habe ich täglich trainiert. An den Arbeitstagen jeweils zwei Stunden vor Arbeitsbeginn, an den «freien» Tagen je 15 Stunden. Ich habe am Rezept

gefeilt und daran, dass jeder Handgriff perfekt sitzt. Mein Chef hat mich dabei unterstützt. Zudem haben wir mehrfach Gäste zum Probeessen eingeladen und Feedback eingeholt.

**Der Wettkampf fand in Baden statt. Wie lief er ab?**

Wir mussten den eingereichten Hauptgang kochen – worauf wir uns ja vorbereiten konnten. Hinzu kam eine Vorspeise. Da haben wir erst kurz vor dem Wettbewerb erfahren, welche Zutaten uns zur Verfügung stehen. Wir muss-

ten aus einheimischem Fisch und aus Topinambur eine Suppe zubereiten. Zum Kochen standen uns drei Stunden zur Verfügung, wobei die Vorspeise eine halbe Stunde vor Ablauf der Zeit serviert werden musste. Bewertet wurden Geschmack und Präsentation sowie die Arbeitstechnik.

**Der Wettkampf fand vor einer Fachjury statt. Waren Sie nervös?**

Nervös war ich davor und danach – bei der Preisverleihung ... (lacht). Während des Wettkochens war ich im

## Kochwettbewerb Gusto

Gusto richtet sich an Kochlernende im zweiten und dritten Lehrjahr. Die Meisterschaft steht unter dem Patronat des Schweizer Kochverbands und wird von Transgourmet/Prodega organisiert. Zu gewinnen sind Stages in Spitzenküchen. 2026 standen ein Berner und eine Bernerin auf dem Podest: Mateo Hoeflinger vom Casino Bern (Gold) und Vivien Burkhard vom Schüpbärg-Beizli (Bronze). [gusto.transgourmet.ch](http://gusto.transgourmet.ch)

Flow und konnte ruhig und fokussiert arbeiten. Das Drumherum habe ich nicht wahrgenommen.

**Die Preisverleihung fand im Kursaal Bern statt. Sie haben den dritten Platz erreicht und den Publikumspreis gewonnen. Was bedeuten Ihnen diese Auszeichnungen?**

Über den dritten Platz konnte ich mich zuerst nur mässig freuen. Ich war angetreten, um zu gewinnen. Aber ich gratuliere den zwei Besserklassierten von Herzen zu ihrer Leistung. Klar ist: Ich werde nächstes Jahr nochmals antreten, um den ersten Platz zu holen. Der Publikumspreis war ein Trostpflaster. Man konnte im Vorfeld des Wettbewerbs für sich werben und mit einem QR-Code Stimmen sammeln. Das ist mir offenbar gut gelungen.

**Der dritte Platz bringt Ihnen ein einwöchiges Stage bei Andreas Caminada – Koch mit drei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten. Was erhoffen Sie sich von dieser Erfahrung?**

Ich möchte so viele Eindrücke sammeln und so viel lernen wie möglich. Sterneküchen faszinieren mich. Ich stelle mir vor, dass in diesem Umfeld

jedes Detail perfekt sitzt. Bestimmt kann ich viele Ideen mit in meinen Lehrbetrieb nehmen.

**Wie sehen Sie Ihre berufliche Zukunft? Welche Rolle spielt dabei der Erfolg bei Gusto26?**

Ich möchte nach der Lehre weiterhin in einer erstklassigen Küche arbeiten – möglichst in einem Sterne-Restaurant. Gusto26 dokumentiert meine Leistungsbereitschaft und meine Leidenschaft für den Beruf. Das wird mir bei Bewerbungen helfen. Langfristig träume ich von meinem eigenen Restaurant und davon, Sterne zu sammeln.

**Was nehmen Sie auf persönlicher Ebene mit aus der Teilnahme bei Gusto26?**

Es hat unglaublich Spass gemacht. Ich weiss jetzt, dass ich bereits nach zwei Jahren Lehrzeit auf hohem Niveau mithalten kann. Das motiviert mich zu höheren Zielen.

**Herausgeber**  
Mittelschul- und Berufsbildungsamt  
Internetseite: [www.be.ch/einsteiger](http://www.be.ch/einsteiger)  
Newsletter: [www.be.ch/berufsbildungsbrief](http://www.be.ch/berufsbildungsbrief)  
Kontakt: [einsteiger@be.ch](mailto:einsteiger@be.ch)