

# «Wir rechnen uns auf jeden Fall Chancen aus!»

Ende Oktober steht in London der «**Concours Jeunes Talents Escoffier zone Europe 2025**» an. Für die Schweiz gehen die zwei Gewinner der nationalen Ausscheidung an den Start – der Koch **Laerte Dagliano** und der Restaurationsfachmann **Vincenzo Pascarella**.



Laerte Dagliano, Gewinner der Jeunes Talents Escoffier Schweiz (Küche), freut sich auf den europäischen Final in London (GB).



Nun heisst es trainieren für London! Vincenzo Pascarella, Gewinner des Jeunes Talents Escoffier Schweiz (Service)

TEXT CORINNE NUSSKERN — FOTOS ESCOFFIER SCHWEIZ

Sie haben letzten November am schweizerischen Final des Jeunes Talents Escoffier im Centro professionale tecnico in Lugano-Trevano abgeräumt: Laerte Dagliano (18) in der Sparte Küche und Vincenzo Pascarella (19) in der Sparte Service. Dank ihrem Sieg haben sie sich für den «Concours Jeunes Talents Escoffier zone Europe 2025» qualifiziert, der am 30. und 31. Oktober in London (GB) stattfindet. Das Thema lautet: für die Küche «La chasse Escoffier» und für den Service «Ritz & Escoffier – Savoy Adventure».

«Der europäische Wettbewerb ist ein Novum», sagt Thierry Fischer (52), Präsident der Disciples Escoffier Schweiz.

«Wir sind nun gleich wie der Bocuse d'Or aufgestellt. Nach der nationalen, gibt es erst eine europäische Ausscheidung, an dem bis zu zwölf Länder teilnehmen können, und im April 2026 folgt in Paris der weltweite Wettbewerb, der Concours international des Jeunes Talents.»

## Trainieren für London

Für Laerte Dagliano ist es eine grosse Genugtuung, am europäischen Wettbewerb dabei zu sein. «Jeunes Talents Escoffier ist ein weltbekannter Wettbewerb auf hohem Niveau, den viele Köche kennen», sagt der 18-jährige Tessiner aus dem Muggiotal, der kürzlich seine Kochlehre

im Ristorante Montalbano by Mirko Rainer in Stabio TI abschloss. «Für mich ist es eine Ehre, teilzunehmen und mein Land zu vertreten.»

Beide jungen Männer reisen zum ersten Mal nach London und hoffen, auch etwas von der Stadt zu sehen. «Noch eine neue Erfahrung», sagt Vincenzo Pascarella. Die Qualifikation bedeutet ihm viel. «Es ist eine grosse Chance, meine Qualitäten zu zeigen», sagt der gebürtige Campano, der seit vier Jahren in Luino (I) lebt. «Die Teilnahme am Wettbewerb ist gut für meine Zukunft, und ich kann dadurch auch als Person wachsen.» Er hat im Juni im Ro-

mantik Hotel Castello Seeschloss in Ascona TI die Lehre zum Restaurantfachmann abgeschlossen, wo er weiterhin arbeitet – und sich für London fit macht. Er wird von seinem Maitre d'Hôtel und Servicemeister Nicola Hohler trainiert.

Dagliano konnte im März ein Praktikum bei den Sato-Toffolon-Zwillingen im Sternerestaurant Japanese im Chedi Andermatt UR absolvieren. Er wird von Daniel Inauen (Mitglied Disciples Escoffier Schweiz und Geschäftsführer Hotel & Gastro formation SG, AR, AI, FL) gecoacht.

## Voll motiviert für London

Der europäische Wettbewerb findet nicht irgendwo in London statt, sondern im renommierten Westminster Kingsway College. «Auguste Escoffier und César Ritz haben diese Schule 1910 gegründet», sagt Fischer. «Nun schliesst sich mit dem europäischen Escoffier-Wettbewerb ein Kreis.» Fischer wird mit den Coaches und einer kleinen Schweizer Escoffier-Delegation vor Ort sein. «Wir rechnen uns auf jeden Fall Chancen aus!», sagt er, obwohl die Herausforderung gross sei. Denn die Regel gibt vor, dass die Kandidaten zum Zeitpunkt der nationalen Ausscheidung unter 25 Jahre alt sein und



Thierry Fischer, Präsident Disciples Escoffier Schweiz

sich in der Ausbildung befinden müssen. «Das ist ein bisschen eine Diskrepanz, denn in der Schweiz sind es meist Lehrgänger von 18 Jahren, international kommen sie oft von einer École culinaire und sind bereits 24 Jahre alt mit viel mehr Erfahrung», sagt Fischer.

Doch sowohl Dagliano wie Pascarella sind motiviert – sie wollen vorwärtskommen. Dagliano hat spezifisch nach einer Stelle in einem Sternerestaurant in der Deutschschweiz gesucht und sie gefunden: Seit August steht er bei Dario Cadonau im In Lain Hotel Cadonau in Zernez GR in der Küche. «Ich mag die Haute Cui-

sine sehr, und in einem Sternerestaurant kann ich wachsen, mich spezialisieren und meine Kochtechnik verfeinern», sagt er. «Die Sterneküche entwickelt sich ständig, sie bleibt nie stehen.»

## Ohne Service ist ein Koch nichts

Sich für Lernende stark zu machen und sie für Jeunes Talents Escoffier zu begeistern, liegt Fischer am Herzen. «Die Jungen sind unsere zukünftigen Gastronomen, und mit dem europäischen und weltweiten Wettbewerb gewinnen sowohl unsere Gastroberufe wie auch der Jeunes-Talents-Wettbewerb an Attraktivität. Bei Escoffier bekommt der Nachwuchs die Chance, sich zu präsentieren.»

Und zu gewinnen – so wie die Restaurantfachfrau Julia Badertscher (20) letztes Jahr in Paris: Sie holte im internationalen Jeunes Talents in der Kategorie Service den zweiten Platz und den Spezialpreis Île de France. Und es geht weiter: Ab 17. September nimmt sie an den SwissSkills teil. Fischer hat bezüglich Service ein klares Ziel. «Wir möchten bei Escoffier den Service stärken», sagt er. «Denn jeder Koch kann nur so gut kochen, wie draussen jemand seine Gerichte professionell verkauft!»

ANZEIGE



**CWS** HYGIENE

**Neu von CWS Hygiene!  
Spender für feuchte  
Desinfektionstücher mit  
Vacuum Abfalleimer**

**Für höchste Hygienestandards auf  
Oberflächen – ob im  
Eingangsbereich, im Gästezimmer  
oder im Speisesaal!**

CWS Hygiene ist Partner von  
**GASTRO SUISSE**  
**0800 800 297**  
www.cws.ch

