

GRAMONA AMUSE CONTEST 2024: DAS SIND DIE GEWINNER-TEAMS!



3 / 8



Im April starteten Smith & Smith und das spanische Traditionshaus Gramona den Aufruf zum 6. Gramona Amuse Contest der Schweiz. Unter dem Motto „Forever Foods“ wurde die Gastronomieszene aufgefordert, das beste Amuse Bouche mit traditionellen Haltbarkeitsmethoden zu kreieren.

20 Teams gingen in der Vorrunde an den Start. Das Publikumsvoting sicherte Elena Hänni und Pèter Dualszky-Kovács (Restaurant Gartenstadt) den Einzug ins Finale, während zehn weitere Teams durch die Jury weiterkamen – ein Team mehr als in den Vorjahren. Am Sonntag präsentierten die elf Finalisten ihre Kreationen einer hochkarätigen Jury, zu der auch internationale Grössen wie Evgeniya Shibaeva Disfrutar (***) und Leo Gramona gehörten.

Den ersten Platz holten sich Jonas Polcar und Isa Handschin von der Neuen Taverne mit ihrer "Tartlette Eva", gefolgt von Jarin Huber und Roger Grüter von Matt & Elly's Brewery auf Platz zwei mit ihrem „Kalb im Kraut“. Den

dritten Platz belegten Samuel Widmer und Luca Huber vom Tipsy Tiger mit ihrem in drei Elementen servierten Pilz-Cocktail.

Auch die restlichen Teilnehmenden zeigten mit ihrem Können, dass sie zurecht im Finale stehen. Die Jury gratuliert deshalb auch herzlich den folgenden Teams zu ihrer hervorragenden Leistung:

- Andrea Zambrano und Katarina Urbanova von der Brasserie Belvedere mit ihrem Amuse Bouche "A Timeless Bite"
- Péter Dualszky-Kovács und Elena Hänzi vom Restaurant Gartenstadt mit ihrem Amuse Bouche "Karpfen goes Asian"
- Sascha Spring und Kristian Gavranovic vom Hotel Seepark Thun, Chefstable by SUSU mit ihrem Amuse Bouche "Spanische Ewigkeit"
- Werner Wahlen und Fabio Leuenberger vom Mondo Bistro mit ihrem Amuse Bouche "Zander 5D"
- Yann Aeberhard und Sandro Dubach von roh & nobel Catering mit ihrem Amuse Bouche "Feuriges Gitzi"
- Céline Hasler und Belinda Angehrn von der SHL mit ihrem Amuse Bouche "Forever Tradition"
- Rino Zumbrunn und Géraldine Gisler vom Restaurant Krone Sissach mit ihrem Amuse Bouche "Loaded Pastéis de Bacalhau"
- Roger Hübscher und Kim Bhorania vom Roten Bären mit ihrem Amuse Bouche "Land und Wasser"

Die Jury lobte das hohe Niveau und die Kreativität der Teilnehmenden und sprach auch den übrigen Finalisten herzliche Glückwünsche aus. Ein besonderer Dank geht an die Jury, Gramona, Gabriel-Glas, die Schweizerische Hotelfachschule Luzern und an alle Beteiligten für ihre Unterstützung.

NEWSLETTER

Unsere Smith & Smith-Newsletter mit Neuigkeiten, Wissenswertes sowie Aktionen aus der Welt des Weines. Mit angepassten Inhalten für unsere Privatkunden, Gastronomen und Fach- sowie Grosshändler.

Jetzt anmelden