

Der grösste Team- Lehrlingswettbewerb für Kochlernende in der Schweiz

Wir freuen uns die Liebhaber der Kulinarik in der Halle 9.1A am Stand der Showküche Ostschweiz zu begrüssen. Sie können vom Mittwoch 15. – Samstag, 18. April 2026 täglich zwei Teams während eines spannenden Kochwettbewerbs verfolgen und beobachten sowie anschliessend das gekochte 3-Gänge-Wettbewerbsmenü geniessen

Am Wettbewerb Gastro-Elite 2026 treten je 8 Kochteams aus der Schweiz und ein Team aus der Slowakei gegeneinander an, welche anhand ihrer Teambewerbung von einer Jury ausgewählt wurden. Lernende aus den Berufen Koch/Köchin EFZ, Küchenangestellte/-r EBA und Diätkoch/-köchin EFZ, können teilnehmen. Das Team besteht aus 5 Lernenden sowie einem Coach. Dieser übernimmt die Betreuungsfunktion, engagiert sich in organisatorischen Angelegenheiten und unterstützt das Team während der Übungsphase bei der Zubereitung des Menüs.

Die Aufgabe

Der Wettbewerb umfasst rund 10 Stunden, verteilt auf eineinhalb Tage. Jedes Team kocht auf Basis eines definierten Warenkorbs ein vorgegebenes 3-Gänge-Menü für 70 Personen, bestehen aus Vorspeise, Hauptgericht und Süssspeise. Experten der WEKO, des Schweizer Kochverbands sowie Mitglieder der Schweizer Kochnationalmannschaft übernehmen einen grossen Teil der Jurierung.

Gesamtsieger und Preise für alle

Am Samstag wird aus allen Tagessiegern der Wochensieger «Gastro-Elite 2026» erkoren. Für die gesamte Mannschaft winken attraktive Preise, darunter ein Gourmetmenü in der Trube Gais (17 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern), Konzerttickets, eine Einladung zum Young Chefs Unplugged in Österreich, ein Testessen bei der Kochnationalmannschaft sowie weitere attraktive Preise und Bargeldpreise.

Exklusives Highlight am Sonntag

Die Schweizer Kochnationalmannschaft sowie die Juniorenkochnationalmannschaft bereiten sich intensiv auf die Weltmeisterschaft in Luxemburg vor. Erleben Sie am Sonntag, 19. April, bei einem exklusiven Testlauf-Event das Können der Teams und lassen Sie sich von ihrer Kreativität und Leidenschaft begeistern. Geniessen Sie das Menü und erfahren Sie mehr über die Vorbereitungen auf den grossen Kochwettbewerb.

Kochen mit Kindern – Gastro-Future / Früh übt sich wer ein Meister werden will

Parallel zum Kochwettbewerb findet für Kinder ein kostenloses «Kochen mit Kindern» statt. Die Kinder dürfen an einer Kochstation selbst Ravioli herstellen und diese anschliessend zum Verzehr mit nach Hause nehmen. Produkte, Geräte und Material werden zur Verfügung gestellt. Die Kinder werden von Fachpersonen (auch Lernende möglich) unterstützt und betreut.

Menütickets

Die Menütickets für den Kochwettbewerb können auf der Seite www.gastro-elite.ch (Menüticket bestellen) bestellt oder vor Ort, falls noch vorhanden, gekauft werden.

Das Ticket für den Testlauf der Kochnationalmannschaften am Sonntag kann auf der Seite <https://eventfrog.ch/de/p/essen-trinken/offa-testlauf-der-schweizer-kochnationalmannschaften-7406259810105046384.html> gekauft werden.

Kontaktadresse für die Medien:

Herr Max Gsell

OGFS

Fürstenlandstrasse 53

9000 St. Gallen

Telefon G: 071 274 95 15

Mobile: 078 646 78 49

max.gsell@gastrosg.ch

LINK Film: <https://youtu.be/nLolcgFUls4>

Viele Infos auch auf www.gastro-elite.ch

Fotos vom Wettbewerb 2025:

<https://www.flickr.com/photos/195996258@N07/albums/72177720325696443/>