

Medienmitteilung, Bern, 27. März 2026

gusto26-Gewinner vom Casino Bern

Mateo Hoefliger ist der beste Kochlernende der Schweiz

Der neue Schweizer Meister der Kochlernenden heisst Mateo Hoefliger und ist im dritten Ausbildungsjahr im Casino Bern. Der 18-Jährige setzte sich in einem finalen Wettkochen gegen fünf weitere Nachwuchstalente durch. Mit dem Sieg bei gusto26 gewinnt er zwei Wochen Stage in Chicago. Den zweiten Platz erreichte Tiziano Palazzo vom The Omnia in Zermatt, Dritte wurde Vivien Burkhard vom Schüpbärg-Beizli in Schüpfen.

Über 400 geladene Gäste schauten am 27. März gebannt auf die Bühne im Kursaal Bern: Wer gewinnt den Schweizer Meistertitel der Kochlernenden 2026? Der Anlass fand bereits zum 21. Mal statt und wird von Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes organisiert. Am Ende des Abends stand Mateo Hoefliger im Scheinwerferlicht. Der 18-Jährige ist im dritten Ausbildungsjahr im Casino Bern und liess rund 120 Lernende hinter sich, die sich für gusto26 beworben hatten. Den zweiten Platz erkochte sich Tiziano Palazzo vom The Omnia in Zermatt. Dritte wurde Vivien Burkhard vom Schüpbärg-Beizli in Schüpfen, die in einem Online-Voting zusätzlich zum Community Winner gewählt wurde.

Mateo Hoefliger überzeugte mit Geschmack

Rückblende: Am Tag zuvor traten sechs junge Talente zum finalen Wettkochen in der Berufsfachschule Baden an und stellten ihr Können vor einer Küchen- und einer Degustationsjury unter Beweis. Nach zweieinhalb Stunden mussten sie eine Suppe servieren, deren Warenkorb sie erst 30 Minuten vor dem Start erfuhren. Die selbst kreierte Suppeneinlage wiederum konnten die Lernenden im Voraus trainieren. Ebenso den Hauptgang, der eine halbe Stunde nach der Suppe parat sein musste.

Mateo Hoefliger servierte zuerst eine Topinambursuppe mit Zandertatar, Verjus-Gelee, Saibling-Mousseline, Zwiebelpüree und Zwiebelhippe. Zur Hauptspeise kochte er geschmorten Lammschulterdeckel mit Thymianjus, Lammhuft-Wirsing-Taco, Gstaader Maisgriessschnitte mit Haselnusskern und Schafskäse sowie ein Randen-Millefeuille mit eingemachten Zwetschgen. Das Niveau sei dieses Jahr so ausgeglichen wie noch nie gewesen, sagte gusto26-Jurypräsident Yanick Mumenthaler. «Am Schluss gab die Degustation den Ausschlag, bei der Mateo Hoefliger die Jury mit seinen harmonisch abgeschmeckten Gerichten überzeugte.»

Sprungbrett für den Kochnachwuchs

Zur Siegerehrung einen Tag nach dem Wettkochen waren Familie und Freunde, aber auch Vertretende der Kochbranche und der Sponsoren in den Kursaal Bern gekommen. Unterstützt wird der Event unter anderem von Schweizer Fleisch als Presenting-Partner sowie Bell, Emmi, Hügli, Kadi und Valser als Leading-Partner. In seiner Begrüssung betonte Philipp Dautzenberg, Vorsitzender der Geschäftsleitung von Organisator Transgourmet/Prodega, die Bedeutung des Anlasses als Karrieresprungbrett: «Für den Kochnachwuchs ist gusto26 eine wichtige Gelegenheit, sein Können zu präsentieren und Kontakte für die Zukunft zu knüpfen.»

Im Laufe des Abends stellten sich die Jungtalente einzeln auf der Bühne vor und blickten mit Moderator Sven Epiney zurück auf ihren Wettkampftag. In einer Grussbotschaft würdigte Bundespräsident Guy Parmelin die Leistungen der Finalteilnehmenden: «Eindrucksvoll zeigen sie auf, wie viel Können, Kreativität und Engagement in der jüngsten Generation von Köchinnen und Köchen steckt.» Nach einem Gourmetdinner war der Zeitpunkt der Rangverkündigung gekommen – mit Mateo Hoefliger als grossem Sieger. «Das ist total crazy. Ich hätte nie gedacht, dass ich unter die Top 3 komme oder sogar gewinne», meinte er kurz nach dem Gewinn des Meistertitels. Hoefliger darf sich nun auf zwei Wochen Stage in Chicago bei Grant Achatz im 2-Sterne-Restaurant Alinea freuen. Tiziano Palazzo auf dem zweiten Platz reist für eine Woche auf die Färöer-Inseln zu Poul Andrias Ziska ins 2-Sterne-Restaurant PAZ und Vivien Burkhard auf dem dritten Platz darf für eine Woche zu Andreas Caminada in die Küche auf Schloss Schauenstein mit 3 Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten.

Die gusto26-Rangliste

- 1. Platz:** Mateo Hoefliger, Casino Bern, Bern, 3. Ausbildungsjahr
- 2. Platz:** Tiziano Palazzo, The Omnia, Zermatt, 3. Ausbildungsjahr
- 3. Platz:** Vivien Burkhard, Schüpbärg-Beizli, Schüpfen, 2. Ausbildungsjahr
- 4. Platz:** Jelena Hopf, Gasthof Kreuz, Wohlen b. Bern, 2. Ausbildungsjahr
- 4. Platz:** Livia Küry, Restaurant Gotthard, Goldau, 2. Ausbildungsjahr
- 4. Platz:** Flurina Schibig, Seehotel Waldstätterhof, Brunnen, 2. Ausbildungsjahr

Community Winner: Vivien Burkhard, Schüpbärg-Beizli, Schüpfen, 2. Ausbildungsjahr

Das ist gusto26

gusto ist die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr. Organisiert wird diese von Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes. Mit gusto setzt sich der Belieferungs- und Abholgrosshändler für eine nachhaltige Berufsbildung und die Zukunft der Kochbranche ein. Möglich ist dies dank der grosszügigen Unterstützung vieler Sponsoren aus Industrie und Handel. Neben Schweizer Fleisch als Presenting-Partner sowie Bell, Emmi, Hügli, Kadi und Valser, die sich als Leading-Partner engagieren, steuern weitere Sponsoren wichtige Unterstützung zur Durchführung des Anlasses bei.

So lief gusto26 ab

Von August bis November 2025 konnten Kochlernende im 2. oder 3. Lehrjahr in der Schweiz mit Jahrgang 2002 oder jünger eine Hauptspeise gemäss Wettbewerbsaufgabe kreieren und mit Foto und Kurzbeschreibung einreichen. Anschliessend beurteilte eine Selektionsjury des Schweizer Kochverbandes sämtliche Einsendungen anonymisiert. Die besten sechs Teilnehmenden kochten im Finale am 26. März 2026: Nach zweieinhalb Stunden mussten sie eine spontan zubereitete Suppe servieren, eine halbe Stunde später ihre Hauptspeise. Bewertet wurden die Finalteilnehmenden von zwei Jurys: Die Kochjury vergab Punkte für Kochtechniken, Hygiene und Mise en Place, die Degustationsjury bewertete Geschmack und Präsentation der Gerichte. Am 27. März fand die gusto26-Show mit Siegerehrung im Kursaal Bern statt.

Die gusto26-Wettbewerbsaufgabe

Best of lamb – als Hauptgericht war Schweizer Lammfleisch vorgegeben, zubereitet in zweierlei Garmethoden. Dazu eine Beilage aus Getreide regionaler Herkunft, ein saisonales Bio-Gemüse und eine saisonale Bio-Frucht. Weitere Beilagen und Garnituren waren nach freier Wahl. Zusätzlich wurde am Finaltag eine Mystery-Suppe verlangt. Eine Suppeneinlage mit Schweizer Fisch, Schweizer Verjus und Bio-Zwiebeln konnte bereits im Vorfeld trainiert werden, der Warenkorb für die Suppe wurde erst 30 Minuten vor dem Wettkochen bekanntgegeben.

Bilder zum Download: <https://mediahub.transgourmet.ch/smartViews/view?view=gusto26-Wettkochen-Show>

Bild 1: gusto26-Sieger Mateo Hoefliger

Bild 2: Die drei Erstplatzierten (v.l.n.r.): Vivien Burkhard (3. Platz), Mateo Hoefliger (1. Platz), Tiziano Palazzo (2. Platz)

Bild 3: Sieger-Vorspeise: Topinambursuppe mit Zandertatar, Verjus-Gelee, Saibling-Mousseline, Zwiebelpüree und Zwiebelhippe

Bild 4: Sieger-Hauptspeise: Geschmorter Lammschulterdeckel mit Thymianjus, Lammhuf-Wirsing-Taco, Gstaader Maisgriessschnitte mit Haselnusskern und Schafskäse, Randen-Millefeuille mit eingemachten Zwetschgen

Bild 5: Am 26. März kochten sechs junge Kochtalente in Baden um den Sieg bei gusto26.

Bild 6: gusto26-Sieger Mateo Hoefliger beim Wettkochen in der Berufsfachschule Baden.

Bilder und Porträts aller Finalteilnehmenden sowie Bilder ihrer Vor- und Hauptspeisen stehen ebenfalls unter dem Link zum Download zur Verfügung.

Für ergänzende Auskünfte:

Thomas Bürgisser, die texterei, gusto-Medienbeauftragter für Transgourmet/Prodega / Mobile: 078 871 49 37
thomas.buergisser@die-texterei.ch / www.die-texterei.ch

Christine Strahm, Projektleiterin Unternehmenskommunikation, Tel. +41 31 858 48 37 / Mobile: 079 659 85 80
christine.strahm@transgourmet.ch Transgourmet/Prodega, Transgourmet Schweiz AG, Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf