

Für Erich Lüthi ist Kochen fast alles

Der Rheinfelder Lehrling ist Finalist im nationalen Kochlehrlingswettbewerb



Bei der Arbeit im Parkhotel. Der 21-jährige Lehrling Erich Lüthi ist ein leidenschaftlicher Koch. Foto Yvonne Zollinger

YVONNE ZOLLINGER

Dank Kreativität und Können ist Erich Lüthi (21) einer von neun Teilnehmern an der diesjährigen «gusto 10» in Baden.

Wenn ein Kochlehrling im letzten Lehrjahr trotz bevorstehender Abschlussprüfung die Zeit und die Motivation findet, an einem nationalen Kochwettbewerb teilzunehmen, dann kann dies nur aus echter Leidenschaft für seinen Beruf geschehen. Erich Lüthi, Kochlehrling im Parkhotel am Rhein in Rheinfelden, ist diese Leidenschaft nicht abzusprechen. Sie teilt sich in allem mit, was der junge Mann tut. Er kocht nicht nur mit Hingabe in seinem Lehrbetrieb, er kocht auch für seine Kollegen und für die Eltern. Und wenn er nicht kocht, dann denkt er übers Kochen nach, diskutiert mit seinem Bruder, der ebenfalls Koch ist, übers Kochen oder bewirbt sich an Kochwettbewerben wie «gusto10».

Passt so viel kulinarisches Interesse ins Leben eines aufgeschlossenen 21-Jährigen? Offenbar schon. «Lebensmittel haben mich schon immer interessiert, die Vielfalt, die Variationsmöglichkeiten

bei der Zubereitung, einfach alles», sagt Erich Lüthi. Etwas von diesem Enthusiasmus muss ihm bereits in die Wiege gelegt worden sein. In der elterlichen Metzgerei in Hausen bei Brugg vielleicht. Oder später, als der Bruder eine Lehre als Bäcker absolvierte und Erich Lüthi ihm mit einer Lehre als Bäcker-Konditor folgte.

Danach sattelten beide auf den Kochberuf um. Erich Lüthi fand im Parkhotel am Rhein «die beste Lehrstelle, die man sich wünschen kann», wie er erklärt. Und in wenigen Wochen beginnen für ihn die Abschlussprüfungen.

«SWISSNESS». Doch zuvor will er sich als einer von neun Finalisten aus 120 Bewerbern am Lehrlingskochwettbewerb «gusto10» behaupten. Der nationale Wettbewerb unter dem Patronat der Howeg findet bereits zum sechsten Mal statt. Das Thema in diesem Jahr ist «Swissness». Die Aufgabe für die Teilnehmer: Der Hauptgang soll eine Schweizer oder eine regionale Spezialität mit Lamm und Kaninchen sein mit einer passenden Beilage und einheimischem

Gemüse. Das Dessert eine typisch auf die Schweiz ausgerichtete Süssspeise, deren Hauptbestandteile aus Frischkäse, Nüssen und Birnen bestehen soll. Da keiner der Teilnehmer die Gerichte des anderen kennt, darf hier nicht allzu viel vom Einfallsreichtum des jungen Aargauers verraten werden. Die Gäste des Probekochens hat er jedenfalls überzeugt. Auch davon, dass eine Birne nicht Williams heissen muss und eine Walnuss auch schwarz sein kann, um im Dessert zu überraschen.

Am 12. März findet das finale Wettkochen in Baden statt. Noch am gleichen Tag fahren die Teilnehmer zur Preisverleihung nach Biel. Als Gewinn lockt für den Erstplatzierten eine 14-tägige Reise nach Vancouver. Die weiteren Gewinner können sich ebenfalls auf attraktive Preise freuen. In einem allfälligen Gewinn sieht Erich Lüthi aber vor allem die Möglichkeit, dass ihm vielleicht die Türen zu einem Arbeitsplatz an der Seite eines Sternekochs geöffnet werden könnten. Alles andere ist Beilage.

