

## Medienmittelung

Der Kochwettbewerb von «Schweizer Fleisch»

### «La Cuisine des Jeunes» ist eine Chance für talentierte Jungköchinnen und Jungköche

Auch 2020 haben ambitionierte Kochtalente wieder die Gelegenheit, beim Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» ihr Können unter Beweis zu stellen. Vier Finalisten werden am 21. September 2020 in der Welle7 am Bahnhof Bern den Sieg unter sich ausmachen.

Unter dem Motto «The Art of Pork! Überzeuge die Jury mit deinem Meisterwerk aus bestem Schweizer Schweinefleisch» ruft «Schweizer Fleisch» ab sofort zur Teilnahme am 18. Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» auf. Junge Kochtalente können bis am 13. Juli 2020 ihre Rezeptkreationen einreichen. Für das Finale am 21. September 2020 wählt die Jury vier Jungköchinnen oder Jungköche aus, die ihr Menü dann live und vor Publikum sowie Fachpresse in der Welle7 am Bahnhof Bern zubereiten.

### Küche frei für die Jungen

Der Kochwettbewerb ist die Gelegenheit, sich in der Gastroszene bereits als junges Kochtalent einen Namen zu machen. Teilnehmen können alle, die ihre Kochlehre zwischen 2015 und 2020 erfolgreich abgeschlossen haben.

### Live-Kochen vor Publikum

Mitte Juli bewertet die Jury die eingereichten Rezepte und wählt vier aus. Am grossen Finale am 21. September bereiten die jungen Kochtalente dann ihre Kreation live in der Welle7 am Bahnhof Bern zu. Neben der Jury wird auch geladene Presse anwesend sein. Direkt im Anschluss an das Wettkochen wird die Siegerin oder der Sieger gekürt.

### **Die Teilnahme lohnt sich mehrfach**

Wer die Jury von seinem Menü überzeugt, erhält neben einer Trophäe auch ein Preisgeld in Höhe von CHF 2000.– und die Möglichkeit, ein exklusives Winner Dinner auszurichten. Durch Beiträge im Gastro-Magazin «Messer & Gabel» und auf dem Gault&Millau-Channel erhält der Gewinner eine wertvolle Präsenz in der Gastroszene. Die übrigen drei Finalistinnen und Finalisten erhalten je ein Diplom und CHF 600.–.

### **Das Winner Dinner**

Die Gewinnerin oder der Gewinner erhält die Möglichkeit, gemeinsam mit einem Spitzenkoch ein Winner Dinner zuzubereiten, das Komponenten aus dem Siegerrezept enthält. In den Genuss dieses kulinarischen Höhenflugs kommen dann Lernende sowie Jungköchinnen und Jungköche aus der ganzen Schweiz.

### **Offizielle Partner**

Der Kochwettbewerb wird durch vier Partner unterstützt: «Hotellerie Gastronomie Zeitung», Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), Welle7 und Hugentobler Kochsysteme.

### **Hochkarätige Jury**

Vier ausgewählte junge Spitzenköche bewerten die ambitionierten Kochtalente. Die Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) stellt auch dieses Jahr die Jury von «La Cuisine des Jeunes»:

- Björn Inniger (Jurypräsident), Restaurant Alpenblick, Adelboden
- Silvia Manser, Restaurant Truube, Gais
- Stefan Bader, Restaurant Zum alten Stephan, Solothurn
- Marc Engel, Restaurant Aux Trois Amis, Schernelz

Weitere Informationen zu «La Cuisine des Jeunes», Berichte zu den letztjährigen Wettbewerben, die vollständigen Teilnahmebedingungen und das Anmeldeformular finden Sie unter [www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch).

## **Kontaktperson**

Samuel Zaugg  
Projektleiter «La Cuisine des Jeunes»  
Proviande, «Schweizer Fleisch»  
Tel. 031 309 41 38  
E-Mail: [samuel.zaugg@proviande.ch](mailto:samuel.zaugg@proviande.ch)  
[www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch)