

Medienmitteilung

31.08.2020

Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes»

Am 21. September 2020 steigt das Finale des 18. Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch». Vier junge Kochtalente präsentieren in der Welle7 in Bern ihre Kreationen und kochen live vor Jury, Publikum und Presse.

Die Herausforderung bei «La Cuisine des Jeunes» heisst in diesem Jahr «The Art of Pork! Zeig uns grosse Kochkunst – mit deiner Kreation aus bestem Schweizer Schweinefleisch». Am 21. September präsentieren vier Nachwuchstalente ihre Kreationen in der Welle7, mitten in Bern.

Die Finalisten

Folgende Jungköche haben mit ihren Rezeptkreationen die Fachjury überzeugt und sind im Finale dabei:

- **Lorenzo Demirboga** von Limpach's Restaurant & Events, Buchegg
Sein Rezept: Eine schaurig schöne Schweinerei
- **Mohammadali Nuri** vom Casino Bern, Bern
Sein Rezept: Ein Schwein in Persien
- **Simon Grimbichler** vom Restaurant Aarhof, Olten
Sein Rezept: Drei Schweine im Futterparadies
- **Joel Rocha** vom Glion Institut de Hautes Études, Glion-sur-Montreux
Sein Rezept: «Souvenir du cochon aux parfums de nos campagnes version 2020»

Wer kocht sich zum Sieg?

Die Finalisten werden am Montag, 21. September 2020, in der Welle7 am Berner Hauptbahnhof um den Sieg kochen. Die Siegerehrung findet gegen 17 Uhr statt.

Der Sieger erhält – nebst viel medialer Aufmerksamkeit und einer einjährigen Präsenz im Gastro-Magazin «Messer & Gabel» – eine Trophäe und ein Preisgeld von CHF 2000.–. Selbstverständlich gehen auch die anderen Finalisten nicht mit leeren Händen nach Hause: Sie erhalten je ein Diplom und CHF 600.–.

Eine hochkarätige Jury

Die Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) sind seit 2014 Partner des Kochwettbewerbs. Sie unterstützen den Wettbewerb auch in diesem Jahr mit ihrem Fachwissen und stellen die gesamte Jury. Diese besteht aus **Silvia Manser** vom Restaurant Truube in Gais, **Stefan Bader** vom Restaurant zum alten Stephan in Solothurn, **Marc Engel** vom Restaurant Aux Trois Amis in Schernelz und **Björn Inniger** vom Restaurant Alpenblick in Adelboden. Inniger übernimmt ausserdem den Juryvorsitz.

Kontaktperson

Samuel Zaugg

Projektleiter «La Cuisine des Jeunes» und

Verantwortlicher Gastronomie/Events

Proviande, «Schweizer Fleisch»

Tel. 031 309 41 38

E-Mail: samuel.zaugg@proviande.ch

www.lcdj.ch