



## Medienmitteilung

22.09.2020

### **Simon Grimbichler gewinnt den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» 2020**

**Der Sieger des 18. Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» steht fest: Am 21. September gewann Simon Grimbichler vom oltener Restaurant Aarhof das Finale in der Welle7 im Berner Hauptbahnhof. Mit seiner Schweinefleisch-Kreation überzeugte er die Jury.**

#### **«The Art of Pork» – das Finale**

«The Art of Pork! Zeig uns grosse Kochkunst – mit deiner Kreation aus bestem Schweizer Schweinefleisch.» Dieser Herausforderung stellten sich in diesem Jahr die Jungköche Lorenzo Demirboga, Mohammadali Nuri, Simon Grimbichler und Joel Rocha. Gewonnen hat das Wettkochen in der Welle7 in Bern Simon Grimbichler aus Olten mit seiner Kreation «Drei Schweine im Futterparadies». Ob Filet, Wädli oder Leber – ein herausragendes Hauptgericht mit bestem Schweizer Schweinefleisch war dieses Jahr gefragt. Je zweieinhalb Stunden hatten die Jungköche Zeit, ihr Rezept zuzubereiten und zu präsentieren.

#### **Lohn für den Sieger**

Bei so viel Talent stand die Jury vor keiner leichten Aufgabe. Die begehrte Trophäe und CHF 2000.– Preisgeld gingen schliesslich an Simon Grimbichler. Und damit nicht genug: Er bekommt gehörig Schwung für seine Karriere, wird beim LCDJ-Winner-Dinner 2021 dabei sein und viermal im Jahr beim Gastromagazin «Messer & Gabel» mitwirken. Aber auch die anderen drei Finalisten gehen nicht leer aus: Sie erhalten CHF 600.– und ein Diplom.

#### **Fakten zum Kochwettbewerb 2020**

Am Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» teilnehmen durften junge Kochtalente, die ihre Lehre zwischen 2015 und 2020 abgeschlossen haben.

### Die Finalisten 2020

- **Lorenzo Demirboga** von Limpach's Restaurant & Events, Buchegg  
Sein Rezept: Eine schaurig schöne Schweinerei
- **Mohammadali Nuri** vom Casino 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»

### Die Wettbewerbsjury

Unser Partner Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse stellt die gesamte Jury:

- **Björn Inniger** (Jurypräsident), Restaurant Alpenblick, Adelboden  
[www.alpenblick-adelboden.ch](http://www.alpenblick-adelboden.ch)
- **Silvia Manser**, Restaurant Truube, Gais  
[www.truube.ch](http://www.truube.ch)
- **Stefan Bader**, Restaurant zum alten Stephan, Solothurn  
[www.alterstephan.ch](http://www.alterstephan.ch)
- **Marc Engel**, Restaurant Aux Trois Amis, Schernelz  
[www.aux3amis.ch](http://www.aux3amis.ch)

### **Weitere Informationen und Bildmaterial:**

[www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch)

[www.facebook.com/la.cuisine.des.jeunes](https://www.facebook.com/la.cuisine.des.jeunes)

<https://www.instagram.com/lacuisinedesjeunes/>

### **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)