

Medienmitteilung

17.02.2021

Der Kochwettbewerb von «Schweizer Fleisch»

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

Auch 2021 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 27. September 2021 den Sieg unter sich ausmachen.

Unter dem Motto «The Art of Lamb! Überzeuge die Jury mit deiner Kreation aus bestem Schweizer Lammfleisch» ruft «Schweizer Fleisch» ab sofort zur Teilnahme am 19.

Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» auf. Junge Kochtalente können bis am 5. Juli 2021 ihre Rezeptkreationen einreichen. Für das Finale am 27. September 2021 wählt die Jury vier Jungköchinnen oder Jungköche aus, die ihr Menü dann live und vor geladenen Gästen 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 2016 und 2021 erfolgreich abgeschlossen haben.

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 Gastromagazin «Messer & Gabel» und auf dem Gault&Millau-Channel erhält die Gewinnerin bzw. der Gewinner eine wertvolle Präsenz in der Gastroszene. Zudem darf er oder sie je nach Möglichkeit in der Kocharena der Igeho auftreten. 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 oder einer Spitzenköchin 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 Spitzenköche/Spitzenköchinnen 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
- Alexandra Müller, Romantik Hôtel l'Etoile, Charmey
- Patrick Germann, Restaurant Bären, Schwarzenburg
- Thomas Dolp, Zunfthaus zum Löwen, Sargans

Weitere Informationen zu «La Cuisine des Jeunes», Berichte zu den letztjährigen Wettbewerben, die vollständigen Teilnahmebedingungen und das Anmeldeformular finden Sie unter www.lcdj.ch.

Kontaktperson

Michel Mabillard

Projektleiter «La Cuisine des Jeunes»

Proviande, «Schweizer Fleisch»

Tel. 031 309 41 38

E-Mail: michel.mabillard@proviande.ch

www.lcdj.ch