

## Medienmitteilung

28.09.2021

### **Ryan Oppliger gewinnt den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» 2021**

**Der Sieger des 19. Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» steht fest: Am 27. September gewann Ryan Oppliger vom Restaurant Magdalena das Finale in der Welle7 im Berner Hauptbahnhof. Mit seiner Lammfleisch-Kreation überzeugte er die Jury.**

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

«The Art of Lamb! Zeig uns grosse Kochkunst – mit deiner Kreation aus bestem Schweizer Lammfleisch.» Dieser Herausforderung stellten sich in diesem Jahr die Jungköche Michael Rossi, Simone Devittori, Ryan Oppliger und Luca Remund. Gewonnen hat das Wettkochen in der Welle7 in Bern Ryan Oppliger aus Tuggen mit seiner Kreation «Lamm back to the roots». Ob Rücken, Schulter oder Leber – ein herausragendes Hauptgericht mit bestem Schweizer Lammfleisch 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 Ryan Oppliger. Und damit nicht genug: Er bekommt gehörig Schwung für seine Karriere, wird beim Bocuse d'Or Suisse als Commis 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 2021**

Am Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» teilnehmen durften junge Kochtalente, die ihre Lehre zwischen 2016 und 2021 abgeschlossen haben.

### Die Finalisten 2021

- **Michael Rossi** vom Restaurant du bourg, Biel  
Sein Rezept: Ein Lamm auf vielen Wegen
- **Simone Devittori** vom Lenkerhof gourmet spa resort, Lenk im Simmental  
Sein Rezept: Schau, da ist ein neugieriges Lamm in meinem Garten
- **Ryan Oppliger** vom Restaurant Magdalena, Rickenbach  
Sein Rezept: Lamm back to the roots
- **Luca Remund** vom Baur au Lac Hotel, Zürich  
Sein Rezept: Emmentaler Lamm auf der Spätsommerweide

### Die Wettbewerbsjury

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

- **Alexandra Müller** vom Hotel l'Étoile, Charmey

<http://www.etoile.ch>

- **Patrick Germann** vom Restaurant Bären, Schwarzenburg

<https://baeren-schwarzenburg.ch>

- **Thomas Dolp** vom Zunfthaus zum Löwen, Sargans

<https://www.zunfthausloewen.ch>

- **Björn Inniger** (Juryvorsitz) vom Restaurant Alpenblick, Adelboden

<https://www.alpenblick-adelboden.ch>

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

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

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

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

### **Kontaktperson**

Michel Mabillard

Projektleiter «La Cuisine des Jeunes»

Verantwortlicher Kommunikation Gastronomie

Proviande, «Schweizer Fleisch»

Tel. 031 309 41 38

E-Mail: [michel.mabillard@proviande.ch](mailto:michel.mabillard@proviande.ch)