



Medienmitteilung

05.04.2022

Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes»

Am 16. Mai 2022 findet die 20. Ausgabe des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» statt. Vier ambitionierte Kochtalente präsentieren in der Welle7 in Bern ihre Kreationen und kochen live vor Jury, Publikum und Fachpresse.

Die Herausforderung bei «La Cuisine des Jeunes» heisst in diesem Jahr «The Art of Veal». Vier Nachwuchstalente zeigen dabei ihre Kochkunst mit bestem Schweizer Kalbfleisch, welches sie innerhalb von 50 km Entfernung von ihrem Arbeitsbetrieb beziehen müssen. Sie haben 2,5 Stunden Zeit, ihr Gericht live zuzubereiten.

Die Teilnehmenden

Folgende Nachwuchs-Kochtalente haben die Fachjury mit ihren Rezeptkreationen überzeugt und nehmen am Kochwettbewerb teil:

- **Anastasia Mischukova** vom Victoria-Jungfrau Grand Hotel & SPA, Interlaken
Ihr Rezept: Wuiuds Chaub
- **Nicole Schuler** von der Clenia Schlössli AG, Oetwil am See
Ihr Rezept: Ein Wiedersehen mit meiner Grossmutter
- **Christopher Damien Reupsch** vom LUX Restaurant & Bar / Kongresshaus Zürich AG,
Zürich
Sein Rezept: Zweierlei vom Schweizer Kalb mit Spargel und Rhabarber
- **Matthieu Maeder** vom Restaurant des Trois Tours, Bourguillon
Sein Rezept: Das Kalb auf seiner Weide

Wer kocht sich zum Sieg?

Die vier vorausgewählten Nachwuchstalente kochen am Montag, 16. Mai 2022, in der Welle7 am Berner Hauptbahnhof um den Sieg. Die Siegerehrung findet gegen 17 Uhr statt.

Die Siegerin oder der Sieger erhält neben einer Trophäe auch ein Preisgeld in Höhe von CHF 3000.–. Zudem winken mehrere tolle Chancen: ein mehrtägiges Praktikum im 7132 Silver Restaurant, ein System-Modulkurs bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG sowie die Präsentation des Siegergerichtes am nächsten Kochwettbewerb für einen exklusiven Kreis von Gästen. Ausserdem erhält die Siegerin oder der Sieger durch Beiträge im Fachmagazin «Messer & Gabel» und in weiteren Branchenmedien eine wertvolle Präsenz und Anerkennung in der Gastroszene. Die Zweit- bis Viertplatzierten erhalten je ein Preisgeld von CHF 1500.– sowie ein Diplom. Alle vier Teilnehmenden erhalten einen Platz als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse.

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 **Dominic Bürli** vom Gasthaus Wildenmann in Buonas, **Reto Gadola** von der Casa Alva in Trin, **Gaston Zeiter** vom Restaurant zum Zähringer in Bern und **Björn Inniger** vom Restaurant Alpenblick in Adelboden. Inniger übernimmt ausserdem den Juryvorsitz.

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