



Medienmitteilung

17.05.2022

Anastasia Mischukova gewinnt den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» 2022

Die Siegerin des 20. Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» steht fest: Am 16. Mai gewann Anastasia Mischukova vom Victoria-Jungfrau Grand Hotel & SPA den Wettbewerb in der Welle7 im Berner Hauptbahnhof. Mit ihrer Kalbfleisch-Kreation überzeugte sie die Jury.

«The Art of Veal» – der Kochwettbewerb

«The Art of Veal! Überzeuge die Jury mit deinem Meisterwerk aus bestem Schweizer Kalbfleisch.» Dieser Herausforderung stellten sich in diesem Jubiläumsjahr die ambitionierten Kochtalente Anastasia Mischukova, Nicole Schuler, Christopher Damien Reusch und Matthieu Maeder. Die Aufgabe bestand darin, ein herausragendes Hauptgericht zu kreieren mit bestem Schweizer Kalbfleisch, welches innerhalb von 50 km Entfernung vom jeweiligen Arbeitsbetrieb bezogen werden musste. Die Teilnehmenden hatten je 2,5 Stunden Zeit, ihr Gericht live zuzubereiten. Gewonnen hat das Wettkochen in der Welle7 in Bern Anastasia Mischukova aus Interlaken mit ihrer Kreation «Wiuids Chaub».

Der Sieg wird mehrfach belohnt

Für den ersten Platz winkte neben einer Trophäe auch ein Preisgeld in Höhe von CHF 3000.–. Ausserdem mehrere weitere 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 Gästekreis. Zudem bringt der Sieg durch Beiträge im Gastromagazin «Messer & Gabel» und in weiteren Fachmedien eine wertvolle Präsenz in der Gastroszene mit sich. Die Zweit- bis Viertplatzierten erhalten je ein Preisgeld von CHF 1500.– und ein Diplom. Alle vier Teilnehmenden erhalten einen Platz als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse und weitere Belohnungen.

Fakten zum Kochwettbewerb 2022

Am Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» teilnehmen durften Kochtalente, die ihre Lehre zwischen 2016 und 2021 abgeschlossen haben. Der Kochwettbewerb fand dieses Jahr bereits zum 20. Mal statt.

Die Teilnehmenden 2022

- **Anastasia Mischukova** vom Victoria-Jungfrau Grand Hotel & SPA, Interlaken
Ihr Rezept: Wuiuds Chaub

- **Nicole Schuler** von der Clenia Schössli 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

Die Jury

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

- **Dominic Bürli** vom Gasthaus Wildenmann in Buonas

www.wildenmann-buonas.ch

- **Reto Gadola** von der Casa Alva in Trin

www.casa-alva.ch

- **Gaston Zeiter** vom Restaurant zum Zähringer in Bern

www.restaurant-zaehringer.ch

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

www.alpenblick-adelboden.ch

Weitere Informationen und Bildmaterial:

www.lcdj.ch

www.facebook.com/la.cuisine.des.jeunes

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

Proviande Mediencorner: www.proviande.ch/de/medienmitteilungen-von-proviande

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