



Medienmitteilung

21.03.2023

Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes»

Am 8. Mai 2023 findet die 21. Ausgabe des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» statt. Vier ambitionierte Kochtalente präsentieren in der Welle7 Workspace in Bern ihre Kreationen und kochen live vor Jury, Publikum und Fachpresse.

Unter dem Motto «**Build your Best** – überzeuge die Jury mit deinem **Signature Burger**» ruft «Schweizer Fleisch» die Kandidatinnen und Kandidaten dazu auf, mit ihrem Signature Burger mit Supplements zu begeistern. Sie haben 2½ Stunden Zeit, ihr Gericht live zuzubereiten.

Die Finalistinnen

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

- **Katharina Schönenberger** vom Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz
Ihr Rezept: Frisch und Frühling
- **Melina Schenk** vom Klösterli Weincafe, Bern
Ihr Rezept: Hie bin i daheim
- **Annamaria Kunz** vom Restaurant zum Löwen Messen GmbH, Messen
Ihr Rezept: Einen Tag auf einem «Buechibärger» Bauernhof
- **Jana Burren** von der Stiftung für Betagte Münsingen, Münsingen
Ihr Rezept: Hornochs-Burger, Knusperkugel Surprise, Fresh Salad

Wer kocht sich zum Sieg?

Die vier vorausgewählten Nachwuchstalente kochen am Montag, 8. Mai 2023, in der Welle7 Workspace am Berner Hauptbahnhof um den Sieg. Die Siegerehrung findet gegen 17 Uhr statt.

Die Siegerin erhält neben einer Trophäe auch ein Preisgeld in Höhe von CHF 3000.–. Zudem winken mehrere tolle Chancen: ein einwöchiges Praktikum im «Radius by Stefan Beer», ein wertvoller Karrierekick durch Medienpräsenz mit Beiträgen im Fachmagazin «Messer & Gabel» sowie in weiteren Branchenmedien, ein System-Modulkurs bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG sowie die Präsentation des Siegergerichtes am nächsten Kochwettbewerb für einen exklusiven Kreis von Gästen.

Die Zweit- bis Viertplatzierten erhalten je ein Diplom sowie CHF 1500.– in bar als Preisgeld. Alle vier Nachwuchs-Kochtalente erhalten einen Platz als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse sowie einen Gutschein für ein Abendessen für zwei bei einem JRE-Jurymitglied.

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 **Agron Lleshi** vom Restaurant Jägerhof in St. Gallen, **Cyril Freudiger** von der Auberge de Bogis-Bossey in Bogis-Bossey, **Fernando Michlig** vom Hotel Restaurant Tenne in Gluringen und **Björn Inniger** vom Restaurant Alpenblick in Adelboden. Björn Inniger übernimmt ausserdem den Juryvorsitz.

Kontaktperson

Proviande, «Schweizer Fleisch»

Philippe Haeberli

Projektleitung für «La Cuisine des Jeunes»

philippe.haeberli@proviande.ch

031 309 41 14

www.lcdj.ch