

Medienmitteilung

15.11.2023

Der Kochwettbewerb von «Schweizer Fleisch»

«La Cuisine des Jeunes»: die Chance für junge Kochtalente

Auch 2024 haben ambitionierte Nachwuchsköchinnen und -köche die Chance, bei «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» den Sieg zu holen. Vier ausgewählte junge Kochtalente werden am 6. Mai 2024 um den Sieg kochen.

Unter dem Motto «**Chicken Wins**» ruft «Schweizer Fleisch» die Kandidatinnen und Kandidaten dazu auf, mit ihrem selbst kreierten Poulet-Hauptgericht und Amuse-Bouche zu begeistern. Die Anmeldung ist bis am 11. Februar 2024 möglich. Für den Kochwettbewerb am 6. Mai 2024 wählt die Jury vier junge Talente aus, die ihre Kreation live vor Publikum und Fachpresse in der Welle7 am Bahnhof Bern zubereiten.

Sprungbrett für die junge Kochgeneration

Der Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» ist wirkungsvolle Nachwuchsförderung: Er bietet die Gelegenheit, sich in der Gastroszene bereits als junges Kochtalent einen Namen zu machen und wichtige Kontakte zu knüpfen. Teilnehmen können alle Köchinnen und Köche mit Arbeitsort in der Schweiz, die ihre Lehrabschlussprüfung zwischen 2018 und 2023 erfolgreich bestanden haben.

Die Teilnahme lohnt sich mehrfach

Wer die Jury unter der Leitung von Präsident Christoph Hunziker überzeugt und mit seinem Gericht siegt, gewinnt nicht nur CHF 3000.– Preisgeld, sondern auch tolle Erfahrungen wie eine vier- bis fünftägige Stage im Park Hotel Vitznau bei Christian Nickel und Patrick Mahler (Restaurant focus ATELIER) inkl. Kost und Logis, ein kulinarischer Abend inkl. Begleitung im Restaurant focus ATELIER mit Übernachtung im Park Hotel Vitznau (Wert ca. 2'000 CHF), wertvolle Medienpräsenz durch Beiträge im Fachmagazin «Messer & Gabel» und in weiteren Branchenmedien, die Teilnahme als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse sowie zusätzliche Chancen für die Karriere.

Unsere Partner im Bereich Nachwuchsförderung

Der Kochwettbewerb wird durch folgende Partner unterstützt: Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), Hotellerie Gastronomie Zeitung, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, Park Hotel Vitznau, Villeroy & Boch, BRAGARD, Champagne POMMERY und Welle7.

Hochkarätige Jury

Vier ausgewählte Spitzenköche bewerten die ambitionierten Kochtalente. Die Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) stellt auch dieses Jahr die Jury von «La Cuisine des Jeunes»:

- Christoph Hunziker (Jurypräsident), Schüpbärg-Beizli, Schüpfen
- Alexandra Müller (Vorstand JRE)
- Pascal Melliger, Restaurant Wein & Sein, Bern
- Christian Aeby, Restaurant du bourg, Biel

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

Kontaktperson

Patrizia von Gunten

Projektleiterin «La Cuisine des Jeunes»

Proviande, «Schweizer Fleisch»

Tel. 031 309 41 38

E-Mail info@lcdj.ch

www.lcdj.ch