



Medienmitteilung

07.05.2024

Axel Boesen gewinnt den Kochwettbewerb

«La Cuisine des Jeunes» 2024

Der Sieger des 22. Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» vom 6. Mai im Welle7 Workspace steht fest: Axel Boesen vom The Japanese by the Chedi überzeugte mit seiner Poulet-Kreation die Jury.

Der Kochwettbewerb

«Chicken wins – überzeuge die Jury mit deinem Poulet-Hauptgericht und deinem Amuse-Bouche»: Dieser Herausforderung stellten sich in diesem Jahr die ambitionierten Kochtalente Yannis Joss, Martina Burri, Jonas Gründler, Axel Boesen und Katharina Schönenberger. Die Teilnehmenden hatten je 2,5 Stunden Zeit, ihre Kreationen inklusive Amuse-Bouche live zuzubereiten. Gewonnen hat das Wettkochen im Welle7 Workspace in Bern Axel Boesen aus Andermatt mit seiner Kreation pouletbrust. beurre noisette velouté. dim-sum. rahyu. lauch.

Der Sieg wird mehrfach belohnt

Für den ersten Platz erhält Axel Boesen neben einer Trophäe auch ein Preisgeld in Höhe von CHF 3000.–. Ausserdem sichert er sich eine vier- bis fünftägige Stage im Park Hotel Vitznau bei Christian Nickel und Patrick Mahler (Restaurant focus ATELIER) inklusive Kost und Logis, 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 Magazin «Messer & Gabel» und in weiteren Fachmedien eine wertvolle Präsenz in der Gastroszene mit sich. Die restlichen Teilnehmenden erhalten je ein Preisgeld von CHF 1500.– und ein Diplom. Zudem sichern sie sich einen Platz als 2. Com-mis am Bocuse d'Or Suisse und weitere Belohnungen.

Fakten zum Kochwettbewerb 2024

Am Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» teilnehmen durften Kochtalente, die ihre Lehre zwischen 2018 und 2023 abgeschlossen haben. Der Kochwettbewerb fand dieses Jahr bereits zum 22. Mal statt.

Die Finalistinnen und Finalisten 2024

- **Yanis Joss** von roh & nobel, Rüfenacht
Sein Rezept: Es Huehn uf Löffus Hof

- **Martina Burri** von der Wirtschaft zur Traube, Herrenschwanden
Ihr Rezept: Verrückt nach Hühnern!

- **Jonas Gründler** von der Hospitality Visions Lake Lucerne AG, Vitznau
Sein Rezept: Alpenfusion – Schweizer Küche mit einem Hauch von Fernost

- **Axel Boesen** vom The Japanese by the Chedi, Andermatt
Sein Rezept: pouletbrust. beurre noisette velouté. dim-sum. rahyu. lauch.

- **Katharina Schönenberger** vom Landgasthof Sonne, Ebnat-Kappel
Ihr Rezept: Kuckucks-Henne

Die Jury

Unser Partner Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) stellte die gesamte Jury:

- **Christoph Hunziker** (Jurypräsident), Schüpbärg-Beizli, Schüpfen
www.beizli.ch

- **Alexandra Müller**, Vorstand JRE

- **Pascal Melliger**, Restaurant Wein & Sein, Bern
<https://weinundsein.ch>

- **Christian Aeby**, Restaurant du Bourg, Biel
www.du-bourg.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

Patrizia von Gunten

Projektleiterin «La Cuisine des Jeunes»

Proviande, «Schweizer Fleisch»

Tel. 031 309 41 22

E-Mail: Patrizia.vonGunten@proviande.ch

www.lcdj.ch