

Medienmitteilung

Bern, 13. November 2024

Kochwettbewerb von «Schweizer Fleisch»

«La Cuisine des Jeunes»: Showcase für junge Kochtalente

Auch 2025 haben ambitionierte Nachwuchsköchinnen und -köche die Chance, bei «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» gross rauszukommen. Fünf ausgewählte junge Kochtalente werden am 5. Mai 2025 um den Sieg kochen.

Unter dem Motto **«Pork on a fork»** ruft «Schweizer Fleisch» die Kandidatinnen und Kandidaten dazu auf, ein Hauptgericht und ein Amuse-Bouche vom Schweizer Schwein zu kreieren. Die Anmeldung ist bis am 21. Februar 2025 möglich. Für den Kochwettbewerb am 5. Mai 2025 wählt die Jury fünf junge Talente aus, die ihre Kreation live vor Publikum und Fachpresse in der Welle7 am Bahnhof Bern zubereiten.

Sprungbrett in den Kocholymp

Der Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» ist wirkungsvolle Nachwuchsförderung: Er bietet die Gelegenheit, sich bereits als junges Kochtalent einen Namen in der Gastroszene zu machen und wichtige Kontakte zu knüpfen. Teilnehmen können alle Köchinnen und Köche mit Arbeitsort in der Schweiz, die ihre Lehrabschlussprüfung zwischen 2019 und 2024 erfolgreich bestanden haben.

Die Teilnahme lohnt sich mehrfach

Wer die Jury unter der Leitung von Präsident Christoph Hunziker überzeugen kann und mit seinem Gericht siegt, gewinnt nicht nur CHF 3000.– Preisgeld, sondern auch tolle Erfahrungen wie ein vier- bis fünftägiges Praktikum im Hotel Chedi in Andermatt bei Fabio Toffolon und Dominik Sato im Restaurant Chedi by the Japanese inklusive Verpflegung und Übernachtungen. Dazu kommen wertvolle Medienpräsenz durch Beiträge in Branchenmedien, die Teilnahme als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse sowie weitere Chancen für den nächsten Karriereschritt.

Partner im Bereich Nachwuchsförderung

Der Kochwettbewerb von «Schweizer Fleisch» wird 2025 durch folgende Partner unterstützt: Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), Hotellerie Gastronomie Zeitung, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, The Chedi Andermatt, Mérat, Villeroy & Boch, BRAGARD, Champagne POMMERY und Welle7.

Hochkarätige Jury

Eine ausgewählte Spitzenköchin und 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
- Martin Thommen, Restaurant Bären, Utzenstorf
- Fernando Michlig, Hotel Restaurant Tenne, Glüringen
- Philippe Deslarzes, Njørden, Aubonne VD
- Laura Loosli, Restaurant Panorama, Hartlisberg



v.l.n.r. Christoph Hunziker, Fernando Michlig, Laura Loosli, Martin Thommen, Philippe Deslarzes

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