



Medienmitteilung

06.05.2025

Remo Messerli gewinnt den Kochwettbewerb

«La Cuisine des Jeunes» 2025

Der Sieger des 23. Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» vom 5. Mai im Welle7 Workspace steht fest: Remo Messerli vom Restaurant Wein & Sein in Bern überzeugte mit seiner Kreation rund ums Schweizer Schwein die Jury.

Der Kochwettbewerb

«Pork on a fork – überzeuge die Jury mit deinem Hauptgericht und deinem Amuse-Bouche vom Schweizer Schwein»: Dieser Herausforderung stellten sich in diesem Jahr die ambitionierten Kochtalente Yanis Joss, Deborah Pfister, Nino Schüpbach, Remo Messerli und Louis Geser im Welle7 Workspace in Bern. Die Teilnehmenden hatten je 2,5 Stunden Zeit, ihre Kreationen inklusive Amuse-Bouche live zuzubereiten. Die fertigen Gerichte wurden im Anschluss von einer Fachjury beurteilt. Zu den Bewertungskriterien gehörten Geschmack, Präsentation, Rezeptierung, Mise en Place, Kreativität und hygienisches Arbeiten. Auch auf den Faktor «Food Waste» wurde genau geachtet. Die höchste Punktzahl holte Remo Messerli aus Bern mit seiner Kreation «Zweierlei vom Schweizer Schwein mit Knödel und Randen».

Der Sieg wird mehrfach belohnt

Für den ersten Platz erhält Remo Messerli neben einer Trophäe auch ein Preisgeld in Höhe von CHF 3000.–. Ausserdem sichert er sich 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, einen System-Modulkurs bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG sowie die Präsentation des Siegergerichts am nächsten Kochwettbewerb für einen exklusiven Gästekreis. Zudem bringt der Sieg durch Beiträge in Branchenmedien eine wertvolle Präsenz in der Gastroszene mit sich. Die restlichen Teilnehmenden erhalten ein Preisgeld von je CHF 1500.– und ein Diplom. Auch sichern sie sich einen Platz als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse und weitere Belohnungen.

Fakten zum Kochwettbewerb 2025

Am Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» durften Kochtalente teilnehmen, die ihre Lehre zwischen 2019 und 2024 abgeschlossen haben. Der Kochwettbewerb fand dieses Jahr bereits zum 23. Mal statt.

Die Finalteilnehmenden 2025

- **Remo Messerli** vom Restaurant Wein & Sein, Bern
Sein Rezept: Zweierlei vom Schweizer Schwein mit Knödel und Randen

- **Nino Schüpbach** vom Restaurant IGNIV Zürich by Andreas Caminada, Zürich
Sein Rezept: Frühlingshafte Schweinerei auf der Gabel

- **Louis Geser** vom Restaurant Verena, Olten
Sein Rezept: Sau gut

- **Deborah Pfister** vom Restaurant Du Nord, Bern
Ihr Rezept: Schweinerei auf dem Bauernhof

- **Yanis Joss** von Roh & Nobel, Rüfenacht
Sein Rezept: Schwein gehabt – gut gewürzt

Die Jury

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

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

- Martin Thommen, Landgasthof Bären, Utzenstorf
www.baeren-utzenstorf.ch

- Fernando Michlig, Hotel Restaurant Tenne, Glüringen
www.tenne.ch

- Philippe Deslarzes, Njörden, Aubonne VD
www.njorden.com

- Laura Loosli, Restaurant Panorama, Hartlisberg
www.panorama-hartlisberg.ch

Weitere Informationen und Bildmaterial:

www.lcdj.ch

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

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

<https://www.tiktok.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 38

E-Mail: Patrizia.vonGunten@proviande.ch

www.lcdj.ch