



Medienmitteilung

05.05.2026

Janis Müller gewinnt den Kochwettbewerb

«La Cuisine des Jeunes» 2026

Der Sieger des 24. Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» vom 4. Mai im Welle7 Workspace steht fest: Janis Müller vom Restaurant Panorama in Steffisburg überzeugte die Jury mit seiner kreativen und handwerklich präzisen Umsetzung des diesjährigen Themas «The Veal Deal» – alles rund ums Schweizer Kalbfleisch.

Der Kochwettbewerb

Auch dieses Jahr stellten sich fünf ambitionierte Kochtalente der Herausforderung unseres renommierten Kochwettbewerbs; Janis Müller, Melina Schenk, Massimo Rogger, Matthias Hervochon und Loris Tronnolone. Unter dem Motto «The Veal Deal» präsentierten sie alle ein eigenes kreiertes Hauptgericht sowie ein Amuse-Bouche, zubereitet mit Schweizer Kalbfleisch.

Je zwei Kalbsmilken und ein Kalbshuftdeckel standen ihnen zur Verfügung und mussten zwingend verarbeitet werden. Ergänzen durften sie das Schweizer Fleisch mit frischen, regionalen und saisonalen Produkten, die sie selbst auswählen konnten.

Im Welle7 Workspace in Bern hatten die Teilnehmenden 2,5 Stunden Zeit, ihre Menüs live zuzubereiten und anzurichten. Die fertigen Gerichte wurden im Anschluss von der Jury verkostet und beurteilt. Zu den Kriterien gehörten nebst dem Geschmack auch die Rezeptur, die Kreativität und Präsentation, das Mise en Place, das handwerkliche Können und das hygienische Arbeiten, aber auch die Vermeidung von Foodwaste.

Die Jury war beeindruckt vom durchwegs hohen Niveau aller Teilnehmenden. In dem engen Feld stach am Ende jedoch die Kreation «Schweizer Kalbsinvoltni mit Belper Spargel» von Janis Müller vom Restaurant Panorama in Steffisburg besonders hervor. Er konnte sich so von der starken Konkurrenz abheben und sicherte sich mit seiner präzisen Gesamtleistung verdient den ersten Platz.

Ein Sieg mit Mehrwert

Für den ersten Platz erhält Janis Müller neben der Trophäe und wertvoller Medienpräsenz in der Gastronomiebranche ein Preisgeld von CHF 3000.–. Zudem winkt ihm ein viertägiges Praktikum im Bürgenstock Resort Lake Lucerne bei Mike Wehrle, ein Platz als zweiter Commis am Bocuse d'Or Suisse, ein Kurs bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG und ein Gutschein für ein Abendessen bei einem Mitglied der JRE-Jury. Abgerundet wird der Gewinn durch die exklusive Präsentation und Zubereitung seines Siegergerichts am nächstjährigen Kochwettbewerb im Kreis geladener Gäste aus Gastronomie, Medien und Partnern.

Aber auch die anderen Teilnehmenden gehen nicht leer aus: Sie erhalten alle jeweils ein Preisgeld von CHF 1500.–, einen Gutschein für ein Abendessen bei einem Mitglied der JRE-Jury und sind ebenfalls alle als zweiter Commis am Bocuse d'Or Suisse dabei.

Unabhängig von der Rangierung nehmen alle Teilnehmenden neben den Preisen aber vor allem wertvolle Erfahrungen und ein starkes Netzwerk in der Gastronomie mit.

Fakten zum Kochwettbewerb 2026

Am diesjährigen Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» durften Kochtalente teilnehmen, die ihre Ausbildung zwischen 2020 und 2025 abgeschlossen haben.

Der Wettbewerb fand am 4. Mai 2026 im Welle7 Workspace in Bern statt und gehört seit bald 25 Jahren zu den wichtigsten Nachwuchsplattformen der Schweizer Gastronomie.

Alle Finalistinnen und Finalisten 2026

- **Matthias Hervochon**, Auberge de Féchy, Féchy
Sein Rezept: Le ris de veau belles aiguillettes tendrement enlacés
- **Janis Müller**, Restaurant Panorama, Steffisburg
Sein Rezept: Schweizer Kalbsinvoltini mit Belper Spargel
- **Massimo Rogger**, Restaurant Silver, 7132 Hotels, Vals
Sein Rezept: Meine klassisch französische Idee mit asiatischem Einfluss
- **Melina Schenk**, Mille Sens, Bern
Ihr Rezept: Kalb im Frühlingwald
- **Loris Tronolone**, Hotel Bad Bubendorf, Bubendorf
Sein Rezept: Von den Brissago-Inseln nach Tokio

Die Jury 2026

Die hochkarätige Jury wurde von unserem Partner Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) gestellt und setzte sich wie folgt zusammen:

- **Christoph Hunziker**, Restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen, Jurypräsident
- <https://cqt.ch/>
- **Maryline Nozahic**, La Table de Mary, Cheseaux-Noréaz
- <https://latabledemary.ch/>
- **Patrick Germann**, Restaurant Bären, Schwarzenburg
- <https://baeren-schwarzenburg.ch/>
- **Philippe Deslarzes**, Restaurant Njorden, Aubonne
- <https://njorden.com/>
- **Reto Gadola**, Casa Alva, Trin
- <https://casa-alva.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>

Kontaktperson

Patrizia von Gunten

Projektleiterin «La Cuisine des Jeunes»

Proviande / «Schweizer Fleisch»

+41 31 309 41 38

patrizia.vongunten@proviande.ch

www.lcdj.ch