PROVIANDE
Die Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft

Proviande Genossenschaft
Brunnhofweg 37 • Postfach • CH-3001 Bern
☏ +41 (0)31 309 41 11 • 🖷 +41 (0)31 309 41 99
info@proviande.ch • www.proviande.ch

Medienmitteilung

11.11.2026

25 Jahre «La Cuisine des Jeunes»

Was 2002 als Nachwuchswettbewerb begann, hat sich mittlerweile zum Showcase für junge Schweizer Kochtalente entwickelt. Auch im Jubiläumsjahr erhalten wieder fünf von ihnen die einzigartige Gelegenheit, ihre Kreativität und ihr Können vor einer hochkarätigen Fachjury und der Gastronomiebranche zu präsentieren. Anmeldeschluss ist der 19. Februar 2027.

Unter dem Jubiläumsmotto **«Cook. Win. Celebrate.»** sind junge Köchinnen und Köche aufgefordert, ein möglichst originelles Hauptgericht und ein passendes Amuse-Bouche mit Schweizer Rindfleisch zu kreieren. Die Jury unter der prominenten Leitung von Christoph Hunziker wählt aufgrund der Rezepteingaben fünf von ihnen aus, die ihre Kreationen dann am 3. Mai 2027 live vor Publikum und Fachpresse in der Welle7 in Bern zubereiten dürfen – wobei beim Jubiläumsanlass mit einer etwas noch grösseren Kelle angerührt werden dürfte als in vergangenen Jahren.

Sprungbrett in den Kocholymp

«La Cuisine des Jeunes» ist wirkungsvolle Nachwuchsförderung – und das seit bald 25 Jahren. Denn dieser Wettbewerb gibt jungen Kochtalenten die Möglichkeit, sich einen Namen in der Schweizer Gastroszene zu machen und wichtige Kontakte zu knüpfen. Teilnahmeberechtigt sind alle Köchinnen und Köche mit Arbeitsort in der Schweiz und erfolgreich bestandener Lehrabschlussprüfung zwischen 2021 und 2026. Die Anmeldung ist bis zum 19. Februar 2027 möglich.

Mitkochen lohnt sich auf jeden Fall

Der Siegerin bzw. dem Sieger von «La Cuisine des Jeunes», Ausgabe 2027, winkt ein Preisgeld von 3000 Franken sowie eine viertägige Stage bei Marco Campanella, dem «Koch des Jahres 2025», im Grand Resort Bad Ragaz. Vor allem aber können alle Teilnehmenden die Aufmerksamkeit und Anerkennung der gesamten Schweizer Gastronomie gewinnen und so einen weiteren Karriereschritt machen.

Nachwuchsförderung braucht Partner

«Schweizer Fleisch» freut sich genauso wie die teilnehmenden Kochtalente über die Unterstützung durch unsere Partner:

- BRAGARD, www.bragard.com
- Champagne POMMERY, www.champagnepommery.com
- Hotellerie Gastronomie Zeitung, www.hotellerie-gastronomie.ch
- Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, www.hugentobler.ch
- Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), www.jre.eu/de/countries/schweiz
- Mérat, www.merat.ch
- Roh & Nobel, www.rohundnobel.ch
- Swiss Wine, www.swisswine.ch
- Grand Resort Bad Ragaz, www.grandresort.ch
- Villeroy & Boch, www.villeroy-boch.ch
- Welle7, www.welle7.ch

Hochkarätige Jury

Auch dieses Jahr stellt die angesehene Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) als offizielle Partnerin unseres Kochwettbewerbs die komplette Jury:

- Christoph Hunziker (Jurypräsident), Schüpbärg-Beizli, Schüpfen, www.beizli.ch
- Patrick Germann, Restaurant Bären, Schwarzenburg, www.baeren-schwarzenburg.ch
- Reto Gadola, Casa Alva, Trin, www.casa-alva.ch
- Ben Jann, Restaurant Essort, Bern, www.restaurant-essort.ch
- Maryline Nozahic, La Table de Mary, Cheseaux-Noréaz, www.latabledemary.ch

Bildlegende Jury-Bild (v.l.n.r.) : Christoph Hunziker, Patrick Germann, Maryline Nozahic, Reto Gadola und Ben Jann.

Sie wünschen mehr Input?

Detailliertere Informationen zu «La Cuisine des Jeunes», Berichte zu den vorangegangenen Wettbewerben, die vollständigen Teilnahmebedingungen und das Anmeldeformular finden Sie unter www.lcdj.ch. Bildmaterial zur freien Verwendung findet sich unter lcdj.ch/presse.

Kontaktperson

Patrizia von Gunten
Projektleiterin «La Cuisine des Jeunes», Proviande / «Schweizer Fleisch»
031 309 41 38, info@lcdj.ch