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.schweizerfleisch.ch

Medienmitteilung

05.03.2024

Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes»

Am 6. Mai 2024 findet die 22. Ausgabe des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» statt. Fünf ambitionierte Kochtalente präsentieren im Welle7 Workspace in Bern ihre Kreationen und kochen live vor Jury, Publikum und Fachpresse.

Unter dem Motto **«Chicken Wins»** ruft «Schweizer Fleisch» junge Nachwuchs-Kochtalente dazu auf, die Jury mit einem Hauptgericht und einem Amuse-Bouche aus Schweizer Pouletfleisch zu begeistern. Sie haben 2½ Stunden Zeit, ihr Gericht live zuzubereiten.

Die Finalistinnen und Finalisten
Folgende Nachwuchs-Kochtalente haben die Fachjury mit ihren Rezeptkreationen überzeugt und nehmen am Kochwettbewerb teil:

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

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

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

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

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

Wer kocht sich zum Sieg?

Die fünf vorausgewählten Nachwuchstalente kochen am Montag, 6. Mai 2024, im Welle7 Workspace am Berner Hauptbahnhof um den Sieg. Die Siegerehrung findet gegen 17 Uhr statt. Die Siegerin oder der Sieger erhält neben einer Trophäe auch ein Preisgeld in Höhe von CHF 3000.–. Zudem winken mehrere tolle Chancen: eine vier- bis fünftägige Stage im Park Hotel Vitznau bei Christian Nickel und Patrick Mahler (Restaurant focus ATELIER) inkl. Kost und Logis, ein wertvoller Karrierekick durch Medienpräsenz mit Beiträgen im Fachmagazin «Messer & Gabel» sowie in weiteren Branchenmedien, ein Systemmodulkurs bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG sowie die Präsentation des Siegergerichtes am nächsten Kochwettbewerb für einen exklusiven Kreis von Gästen.

Die Zweit- bis Fünftplatzierten erhalten je ein Diplom sowie CHF 1500.– in bar als Preisgeld. Alle fünf Nachwuchs-Kochtalente erhalten einen Platz als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse sowie einen Gutschein für ein Abendessen für zwei bei einem JRE-Jurymitglied.

Eine hochkarätige Jury

Die Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) sind seit 2014 Partner des Kochwettbewerbs. Sie unterstützen den Wettbewerb auch in diesem Jahr mit ihrem Fachwissen und stellen die gesamte Jury. Diese besteht aus **Alexandra Müller** aus dem Vorstand von JRE, **Pascal Melliger** vom Restaurant Wein & Sein in Bern, **Christian Aeby** vom Restaurant du bourg in Biel und **Christoph Hunziker** vom Schüpberg-Beizli in Schüpfen. Christoph Hunziker übernimmt ausserdem den Juryvorsitz.

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