Kochwettbewerb 2027

Reglement und Informationen zum Wettbewerb

Der Wettbewerb

Der Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» ist eine wirkungsvolle Nachwuchsförderung: Seit 25 Jahren bietet er echten Kochtalenten die Gelegenheit, sich in der Gastroszene bereits in jungen Jahren einen Namen zu machen und wichtige Kontakte zu knüpfen. Unter dem Motto «Cook, Win, Celebrate» suchen wir in diesem Jahr das junge Kochtalent, welches die Jury mit seinem Hauptgericht und seinem Amuse-Bouche vom Schweizer Rind begeistert. Der Kochwettbewerb findet am Montag, 3. Mai 2027, statt. Anmeldeschluss ist der 19. Februar 2027, 23.59 Uhr.

Zulassung

Teilnehmen können alle Köchinnen und Köche mit Arbeitsort in der Schweiz, die ihre Lehrabschlussprüfung zwischen 2021 und 2026 erfolgreich bestanden haben.

Aufgabe

Gesucht ist das schmackhafteste und originellste Hauptgericht mit passendem Amuse-Bouche – beides mit bestem Schweizer Rindfleisch. Der Kreativität kann, unter folgenden Bedingungen, freien Lauf gelassen werden:

- Beide Kreationen dürfen maximal das zur Verfügung gestellte Fleisch enthalten: ein Rindsfilet (Mittelstück, ca. 800 g) und eine Rindsleber (ca. 200 g). Eigenes hinzugekauftes Fleisch darf nicht verwendet werden.
- Das Rindsfilet muss im Hauptgang verwendet und zwingend eingepackt werden. Die «Verpackung» muss essbar sein, und das Rindsfilet ist mit einer Farce/Füllung zu kombinieren. Das eingepackte Rindsfilet kann portioniert oder am Stück zum Tranchieren serviert werden.
- Die Rindsleber muss geschmacklich erkennbar sowie im Amuse-Bouche und/oder im Hauptgang enthalten sein.
- Es werden fünf Teller (Hauptgericht) und fünf Schalen (Amuse-Bouche) serviert.
- Das Amuse-Bouche darf kalt oder warm serviert werden.

- Der Hauptgangteller muss warm serviert werden und zwei Garnituren sowie eine Sauce enthalten.

Zeit: 2,5 Stunden

Alle fünf Hauptgangteller mit Amuse-Bouche müssen innerhalb von 2,5 Stunden fertig angerichtet sein. Bei Zeitüberschreitungen werden in der Bewertung Punkte abgezogen.

Unterstützung

Betreuende, Commis oder andere helfende Hände sind im Küchenbereich nicht zugelassen – zum Anfeuern natürlich schon.

Warenkorb und -einkauf

Das Rindfleisch wird zur Verfügung gestellt, die restlichen Zutaten sind Sache der Teilnehmenden. Alle Produkte für die Zubereitung der Beilagen und des Amuse-Bouche werden, ausser dem Fleisch, von den Teilnehmenden selbst in ausreichender Menge für fünf Personen mitgebracht. Die Ausgaben werden nicht vergütet, sie gelten mit dem Preisgeld als entschädigt.

Die Teller werden vor Ort abgegeben. Es darf nur auf den offiziellen Tellern serviert werden. Am 8. März 2027, beim Kandidatentreffen, erhalten alle Finalteilnehmenden einen Musterteller.

Zutaten

- Alles wird selbst hergestellt.
- Hochwertige Produkte: möglichst frisch, saisonal und regional.
- Das Amuse-Bouche kann beide Fleischstücke enthalten, das ist aber nicht Voraussetzung.
- Für beide Gänge dürfen nur die vorgegebenen Fleischstücke verwendet werden.
- Das Hauptgericht muss eine Sauce sowie zwei Beilagen/Garnituren enthalten.

Fleisch

Beim Fleisch legen wir grossen Wert auf den Umgang und das Handwerk.

Beilagen und Vorbereitung

Zwei separate Beilagen zum Rindfleisch werden verlangt. In Bezug auf die Kreativität gibt es keinerlei Einschränkungen. Alle Beilagen sind vor Ort herzustellen. Das Gemüse darf gerüstet und die Zutaten abgewogen mitgebracht werden. Ansonsten sind keine Vorbereitungsarbeiten erlaubt.

Jury

Die unabhängige Fachjury setzt sich ausschliesslich aus Mitgliedern unseres Partners JRE-Jeunes Restaurateurs Schweiz zusammen:

- Christoph Hunziker (Jurypräsident), Restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen
- Patrick Germann, Restaurant Bären, Schwarzenburg
- Reto Gadola, Casa Alva, Trin
- Ben Jann, Restaurant Essort, Bern
- Maryline Nozahic, La Table de Mary, Cheseaux-Noréaz

Bewertung und Entscheidung der Jury sind endgültig und bleiben unter Verschluss bzw. können nicht eingesehen werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Auswahl der Kandidatinnen und Kandidaten

Die Jury trifft ihre Auswahl aufgrund der eingereichten Bewerbungsdossiers. Die Unterlagen werden der Jury anonymisiert vorgelegt. Unabhängig von Alter, Herkunft, Geschlecht, Werdegang oder Arbeitsbetrieb werden die fünf besten Dossiers ausgewählt. Alle Bewerberinnen und Bewerber werden in der Kalenderwoche 8/2027 telefonisch benachrichtigt. Über das finale Resultat gilt es striktes Stillschweigen zu bewahren.

Kochwettbewerb 2027

Beurteilungskriterien

Vorbereitung

Abzug bei Nichteinhaltung der Termine: –5 Punkte

Abzug bei Nichteinhaltung der Rezepteingabe: –5 Punkte

Am Wettbewerbstag

Vor Beginn

Mise-en-place-Kontrolle: 5 Punkte

Hygiene

Arbeitshygiene/Arbeitssicherheit: 10 Punkte

Lebensmittelhygiene: 5 Punkte

Amuse-Bouche

Vorbereitung/Zubereitung/Anrichten: 5 Punkte

Degustation/Geschmack: 15 Punkte

Hauptgang

Vorbereitung/Zubereitung/Anrichten: 10 Punkte

Degustation Hauptstück: 15 Punkte

Degustation Sauce: 10 Punkte

Degustation Garnitur 1: 10 Punkte

Degustation Garnitur 2: 10 Punkte

Harmonie/Präsentation: 10 Punkte

Schwierigkeitsgrad/Skills: 5 Punkte

Nach dem Wettbewerb

Postenhygiene nach dem Kochen: 5 Punkte

Strafe bei Zeitüberschreitung: –10 Punkte

Gründe für eine Disqualifikation

- Nichteinhaltung des Reglements.
- Unkollegiales Verhalten gegenüber Mitbewerbenden (Fairnessverletzung).
- Täuschungsversuche jeglicher Art.
- Unhygienische Arbeitsweise.
- Bekanntgabe des Gerichts an Drittpersonen, die nicht zur Organisation des Wettbewerbs gehören.

Preise Sieger/-in

- CHF 3000.– Preisgeld.
- Die Gewinnerin oder der Gewinner darf sich auf einen besonderen Hauptpreis freuen: eine viertägige Stage bei Marco Campanella, dem «Koch des Jahres 2025», im Grand Resort Bad Ragaz. Die Unterkunft im Personalzimmer ist inbegriffen. Nach der Stage wartet ein weiteres Highlight: ein offeriertes Gourmetmenü für zwei Personen – als kulinarischer Abschluss eines einmaligen Einblicks in die Spitzenküche.
- Präsenz in Branchenmedien.
- Drei Kurse «Master of Cooking System» bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme für alle Finalisten und Finalistinnen.
- Persönliche Präsentation der Siegerkreation vor einem exklusiven Kreis von Gästen.
- Ein Platz als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse.
- Gutschein für ein Abendessen zu zweit bei einem JRE-Jurymitglied im Wert von CHF 500.–.

Preise 2.–5. Platz

- CHF 1500.– Preisgeld.
- Präsenz in Branchenmedien.
- Ein Platz als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse.
- Gutschein für ein Abendessen zu zweit bei einem JRE-Jurymitglied im Wert von CHF 500.–.

Termine

Die Organisation ist darauf angewiesen, dass sich die Kandidatinnen und Kandidaten und auch ihre Betriebe die benötigte Zeit für Presse, Video- und Fotoaufnahmen nehmen. Der zeitliche Aufwand wird auf ein Minimum beschränkt.

Folgende Zeitfenster gilt es von den Teilnehmenden zwingend frei zu halten:

- Einzelporträtaufnahmen im Betrieb (Video/Fotos): ca. 4 Stunden im Zeitraum vom 1. bis 5. März 2027.
- «Meet the finalists» mit Fragerunde (Video/Fotos) im Restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen, am 8. März 2027 mit Lunch von 11.30 bis ca. 16.00 Uhr.
- Wettbewerbstag: Montag, 3. Mai 2027.

Ablauf Wettbewerbstag am 3. Mai 2027 in der Welle7 in Bern

9.00 Uhr	Eintreffen und Einräumen der Küche
10.00–11.50 Uhr	Erklärung der Küche und der Geräte, Porträtaufnahmen
11.50 Uhr	Mise-en-place-Kontrolle durch die Jury
12.00 Uhr	Begrüssung und Vorstellung der Teilnehmenden
12.15–13.15 Uhr	Start Kochwettbewerb Kandidat/-in 1: 12.15 Uhr Kandidat/-in 2: 12.30 Uhr Kandidat/-in 3: 12.45 Uhr Kandidat/-in 4: 13.00 Uhr Kandidat/-in 5: 13.15 Uhr
14.45–15.45 Uhr	Gerichtepräsentation, Anrichten Kandidat/-in 1: 14.45 Uhr Kandidat/-in 2: 15.00 Uhr Kandidat/-in 3: 15.15 Uhr Kandidat/-in 4: 15.30 Uhr Kandidat/-in 5: 15.45 Uhr

15.00–16.00 Uhr	Grundreinigung der Küche
16.15–17.00 Uhr	Umzug von der Welle7 in die Grosse Schanze, Parkterrasse 10, 3012 Bern
17.00–23.00 Uhr	Apéro, Siegerehrung, Nachtessen, ganz nach dem Motto «Cook, Win, Celebrate»

Präsentation der Gerichte, Anrichteteller und -geschirr

Unser Partner Villeroy & Boch stellt den Teilnehmenden für die Präsentation ihres Gerichts das Geschirr aus der Linie «Blossom» zur Verfügung. Ein Set wird den Teilnehmenden zum Probekochen am gemeinsamen Finalistentreffen am 8. März 2027 übergeben. Die Gerichte dürfen ausschliesslich auf dem zur Verfügung gestellten Teller sowie auf der zur Verfügung gestellten Schale angerichtet werden. Zusätzliche Deko und Unterteller sind nicht erlaubt.

Durchmesser: 28 cm



Durchmesser: 16–16,5 cm, 4,5 cm hoch, Volumen: 4 dl

Ansprechperson: Félix Grieder, Villeroy & Boch AG
E-Mail: grieder.felix@villeroy-boch.com

Ausstattung Küche Welle7

Die Kochstationen in der Welle7 gehören zur Migros-Klubschule und sind nicht wie eine Gastronomieküche ausgestattet. Die Küche verfügt über Haushaltkühlschränke, Haushaltinduktionskochfelder, Pfannen, Haushaltbackofen, Kleinmaterial wie Kellen und Schwingbesen, Wärmelampen zum Anrichten, eine professionelle Aufschnitt- und Vakuummaschine sowie einen Schnellkühler/Schockfroster, welcher fix auf –40 °C eingestellt ist, zur gemeinsamen Nutzung. Zusätzlich stellen wir pro Kandidatin und Kandidaten je einen Kombi-Steamer GN 5 × 2/3 (ohne Dampf) und einen Hold-o-mat GN 4 × 1/1 von Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG zur Verfügung. Sous-vide-Becken GN 1/2 auf Anfrage. Diese Geräte werden am Wettbewerbstag vor Ort von einer Fachperson erklärt. Wer möchte, kann sich die Geräte aber auch bereits im Vorfeld am Firmensitz von Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG in Schönbühl BE individuell erklären lassen.
Ansprechperson: Daniel Haldimann, Hugentobler Schweizer Kochsysteme
E-Mail: daniel.haldimann@hugentobler.ch

Zusatzgeräte

Weitere Geräte wie zum Beispiel Fritteuse, Wolf oder Pacojet sind nicht vorhanden und müssen selbst mitgebracht werden. Wir empfehlen allgemein, persönliche Arbeitsgeräte und Utensilien mitzubringen, damit mit den gewohnten Mitteln gearbeitet werden kann. Die definitive Liste mit den Geräten wird von den Finalistinnen und Finalisten am 8. März 2027 bei «Meet the finalists» im Schüpbärg-Beizli verlangt.

Kleidung, Messer, Torchons

Je eine personalisierte Kochjacke und -schürze werden für den Wettbewerbstag bereitgestellt. Messer sowie Torchons müssen von den Teilnehmenden selbst mitgebracht werden.

Welle7-Küche www.welle7.ch/de/workspace/kueche

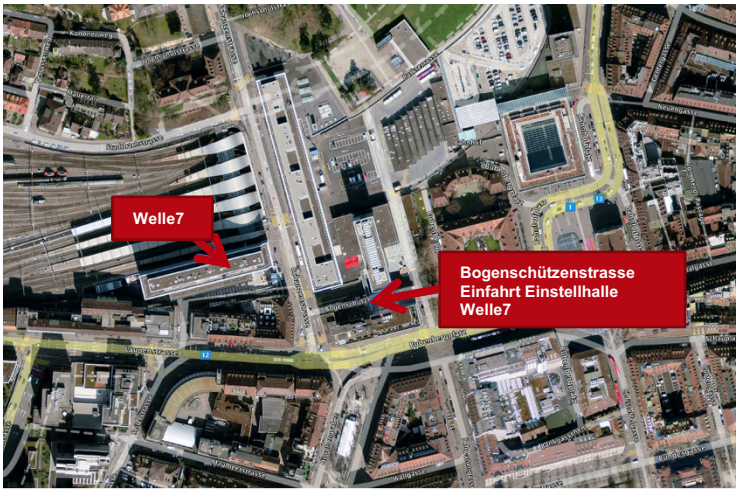





Parking

Pro Teilnehmerin und Teilnehmer steht am Wettbewerbstag ein kostenloser Parkplatz in der Einstellhalle der Welle7 zur Verfügung.

Anfahrt



Kommunikation, Bild-, Ton- und Filmmaterial sowie Rezepturen

Die Teilnehmenden dürfen ihre Teilnahme und ihre Gerichte **nicht** im Vorfeld des Kochwettbewerbs kommunizieren. Bild-, Ton- und Filmmaterial, das im Zusammenhang mit dem Kochwettbewerb entsteht, wird zuerst auf den offiziellen Kanälen von «La Cuisine des Jeunes» veröffentlicht. Die Teilnehmenden werden privat in soziale Netzwerke eingebunden (z. B. Instagram, Facebook, TikTok). Auf Anfrage kann Bildmaterial als Erinnerung und für den persönlichen Gebrauch zur Verfügung gestellt werden. Eine Verwendung zu Werbezwecken ist untersagt. Die Organisation behält sowohl die Rechte an sämtlichem Bild-, Ton- und Fotomaterial sowie an den Rezepturen aller Teilnehmenden als auch das Recht auf die weitere Verwendung und die Veränderung dieser Materialien.

Vergütungen

Mit den Preisgeldern sind den Teilnehmenden alle Reisespesen inklusive allfälliger Übernachtungen, Warenaufwände und die zur Verfügung gestellte Zeit für Interviews und Aufnahmen pauschal abgegolten. Es besteht kein Anspruch auf weitere Vergütungen.

Versicherungsschutz

Die Organisation übernimmt keinerlei Haftung für Sach- und Personenschäden oder für den Verlust von persönlichen Gegenständen. Jede Kandidatin und jeder Kandidat verfügt über einen Versicherungsnachweis.

Organisation

Proviande, «Schweizer Fleisch», Brunnhofweg 37, Postfach, 3001 Bern
Ansprechpartnerin: Patrizia von Gunten, Projektleitung
Telefon +41 31 309 41 11
E-Mail info@lcdj.ch

Bewerbungsdossier

Einsendeschluss

Freitag, 19. Februar 2027, 23.59 Uhr

Folgende Teilnahmeunterlagen sind zwingend einzureichen

- Anmeldeformular.
- Formular «Vorstellung des Gerichts» inklusive eines Farbfotos des Gerichts.

Bitte die vollständigen Unterlagen online unter www.lcdj.ch einsenden.