

## Medienmitteilung

15.12.2021

Der Kochwettbewerb von «Schweizer Fleisch»

### «La Cuisine des Jeunes»: die Chance für junge Kochtalente

2022 geht der renommierte Kochwettbewerb in die 20. Runde. Auch in diesem Jubiläumsjahr haben ambitionierte Jungköchinnen und -köche die Chance, bei «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» zu glänzen. Vier vorausgewählte Nachwuchs-Kochtalente werden am 16. Mai 2022 um den Sieg kochen.

Unter dem Motto «The Art of Veal! Überzeuge die Jury mit deinem Meisterwerk aus bestem Schweizer Kalbfleisch.» ruft «Schweizer Fleisch» ab sofort zur Teilnahme an der 20. Ausgabe des Kochwettbewerbs auf. Die Teilnehmenden können ihre Anmeldung bis am 14. März 2022 einreichen. Für den Kochwettbewerb am 16. Mai 2022 wählt die Jury vier junge Talente aus, die ihr Gericht live vor Publikum und Fachpresse in der Welle7 am Bahnhof Bern zubereiten.

### Karrierекick für die junge Kochgeneration

Der Kochwettbewerb ist die Gelegenheit, sich in der Gastroszene bereits als junges Kochtalent einen Namen zu machen und wichtige Kontakte zu knüpfen. Teilnehmen können alle, die ihre Kochlehre zwischen 2016 und 2021 erfolgreich abgeschlossen haben.

### Die Teilnahme lohnt sich mehrfach

Wer die Jury von seinem Gericht überzeugt, erhält neben einer Trophäe auch ein Preisgeld in Höhe von CHF 3000.–. Zudem winken mehrere tolle Chancen: ein mehrtägiges Praktikum im 7132 Silver Restaurant, ein System-Modulkurs bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG sowie die Präsentation des Siegergerichtes am nächsten Kochwettbewerb für einen exklusiven Gästekreis. Ausserdem erhält die Siegerin oder der Sieger durch Beiträge im Gastromagazin «Messer & Gabel» und in weiteren Fachmedien eine wertvolle Präsenz in der Gastroszene. Die Zweit- bis Viertplatzierten erhalten je ein Preisgeld von CHF 1500.– und ein Diplom. Alle vier Teilnehmenden erhalten einen Platz als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse und weitere Belohnungen.

## **Unsere Partner im Bereich Nachwuchsförderung**

Der Kochwettbewerb wird durch folgende Partner unterstützt: «Hotellerie Gastronomie Zeitung», Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), Welle7, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, 7132 Silver Restaurant, Villeroy & Boch und BRAGARD.

## **Hochkarätige Jury**

Vier ausgewählte Spitzenköche bewerten die ambitionierten Kochtalente. Die Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) stellt auch dieses Jahr die Jury von «La Cuisine des Jeunes»:

- Björn Inniger (Jurypräsident), Restaurant Alpenblick, Adelboden
- Dominic Bürli, Gasthaus Wildenmann, Buonas
- Reto Gadola, Casa Alva, Trin
- Gaston Zeiter, Restaurant zum Zähringer, Bern

Weitere Informationen zu «La Cuisine des Jeunes», Berichte zu den vorangegangenen Wettbewerben, die vollständigen Teilnahmebedingungen und das Anmeldeformular finden Sie unter [www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch).

## **Kontaktperson**

Michel Mabillard

Projektleiter «La Cuisine des Jeunes»

Proviande, «Schweizer Fleisch»

Tel. 031 309 41 38

E-Mail: [michel.mabillard@proviande.ch](mailto:michel.mabillard@proviande.ch)

[www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch)