



Medienmitteilung

Jungköche: Der Titelkampf ist eröffnet.

Bern, 27. September 2011

«Schweizer Fleisch» engagiert sich für den Nachwuchs talentierter und engagierter Kochprofis. Im Wettbewerb von «La Cuisine des Jeunes» wird jährlich der Beste von ihnen erkoren. Die vier Finalisten dieses Jahres stehen jetzt fest. Sie werden im Oktober vor Jury und Presse zum Vorkochen antreten.

Zum neunten Mal findet der Kochwettbewerb von «La Cuisine des Jeunes» statt. Er bietet Jungköchen die Chance, sich kurz nach dem Lehrabschluss zu profilieren und eine erfolgreiche Karriere zu lancieren. Dieser Wettbewerb ist einzigartig. Viele der ehemaligen Finalisten haben sich bis heute schon einen Namen in der hochklassigen Schweizer Kochszene gemacht. Wie zum Beispiel Pascal Schmutz, der sich letztes Jahr 15 Gault-Millau-Punkte und den Titel «Entdeckung des Jahres / Deutschschweiz» erkocht hat.

Für die Teilnahme am Wettbewerb ist eine abgeschlossene Kochlehre zwischen 2007 und 2011 die einzige Bedingung. Dieses Jahr wurde ein anspruchsvolles, kreatives Rezept mit Fleisch vom Schweizer Gitzi und/oder Lamm verlangt. Das Thema dazu: «Rack 'n' Roll».

Die Besten sind jetzt unter sich.

Eine hochkarätige Jury* hat aus den zahlreichen Einsendungen die besten vier ausgewählt. Qualifiziert für den Final haben sich:

Sonja Gfeller von der Altersbetreuung Vechigen Worb, 3076 Worb

Gericht: «Köstlichkeiten von Lamm und Gitzi»

Manuel Baumann vom Restaurant Sens im Vitznauerhof, 6354 Vitznau

Gericht: «Geschorenes Schaf»

Adrian Gysler vom Restaurant Egghölzli, 3000 Bern 16

Gericht: «Hetz' mich nicht!»

Dominik Suter vom Restaurant Kaiserstock, 6452 Riemenstalden

Gericht: «Milchlamm im Kräutergarten»

Diese vier werden am 25. Oktober im Berner «La Table de Urs Hauri» um den Sieg kochen. Zu gewinnen gibt es die begehrte Trophäe und 1500 Franken in bar. Die übrigen drei erhalten je 500 Franken und ein Diplom. Alle vier erhalten die Chance, sich für den New Talent Award an den ICD 2012 zu nominieren. Wie jedes Jahr werden die Rezepte in einer Broschüre veröffentlicht.

Ein Projekt von «Schweizer Fleisch».

«La Cuisine des Jeunes» ist die Plattform für ambitionierte Jungköche in Schweizer Küchen. Hier werden junge Profis auf ihren ersten Schritten in die Arbeitswelt kompetent begleitet, untereinander vernetzt und mit den Meistern ihres Fachs zusammengebracht. Die Basis dazu bilden die Website www.lcdj.ch und eine Facebook-Fanseite. Die Mitgliedschaft ist gratis und unverbindlich.

* Die Wettbewerbsjury: Erhard Gall, Küchenchef und Gastronomiefachlehrer (Vorsitz); Daniel Bumann von «Bumanns Chesa Pirani» Gourmetrestaurant in La Punt (18 Gault-Millau-Punkte); Daniela Manser, ICD-Award-Gewinnerin New Talent; Werner Rothen, Küchenchef und Leiter Gastronomie des Restaurants Schöngrün in Bern (17 Gault-Millau-Punkte).

Weitere Informationen: www.lcdj.ch

Kontaktpersonen:

Bis 10. Oktober 2011:

Jasmin Stadelmann

Telefon 031 370 02 85, E-Mail jstadelmann@polyconsult.ch

Ab 11. Oktober 2011:

Erich Schlumpf, Projektleiter «La Cuisine des Jeunes»

Tel. 031 309 41 11, E-Mail: erich.schlumpf@proviande.ch

<http://www.lcdj.ch>, <http://www.schweizerfleisch.ch>