



Medienmitteilung

19.03.2025

Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes»

Am 5. Mai 2025 findet die 23. Ausgabe des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» statt. Fünf ambitionierte Kochtalente bereiten ihre Kreationen live vor Jury, Publikum und Fachpresse zu. Das Finale startet um 12 Uhr im Welle7 Workspace in Bern.

Mit etwas Schwein zum Sieg

Unter dem Motto «**Pork on a fork**» ruft «Schweizer Fleisch» erfolgshungrige Nachwuchskochtalente dazu auf, ein einzigartiges Hauptgericht mit passendem Amuse-Bouche vom Schweizer Schwein zu kreieren. Die fünf Finalistinnen und Finalisten haben 2½ Stunden Zeit, ihr Gericht live zuzubereiten und die Jury von ihrem Handwerk zu überzeugen. Die Siegerehrung im Welle7 Workspace am Berner Hauptbahnhof findet am Montag, 5. Mai 2025, gegen 17 Uhr statt.

Die Finalistinnen und Finalisten

Zahlreiche Jungköchinnen und Jungköche haben sich beworben – diese fünf konnten die Fachjury mit ihren Rezeptkreationen überzeugen und nehmen am Kochwettbewerb teil:

- **Deborah Pfister** vom Restaurant Du Nord, Bern
Ihr Rezept: Schweinerei auf dem Bauernhof

- **Remo Messerli** vom Restaurant Wein & Sein, Bern
Sein Rezept: Zweierlei vom Schweizer Schwein mit Knödel und Randen

- **Yanis Joss** von Roh & Nobel, Rüfenacht
Sein Rezept: Schwein gehabt – gut gewürzt

- **Nino Schüpbach** vom Restaurant IGNIV Zürich by Andreas Caminada, Zürich
Sein Rezept: Frühlingshafte Schweinerei auf der Gabel
- **Louis Geser** vom Restaurant Verena, Olten
Sein Rezept: Sau gut



V.l.n.r.: Remo Messerli, Yanis Joss, Deborah Pfister, Louis Geser, Nino Schüpbach

Ruhm, Ehre und tolle Preise

Die Siegerin oder der Sieger gewinnt neben einer Trophäe und einem Preisgeld in Höhe von 3000 Franken auch viele weitere wertvolle Erfahrungen: ein vier- bis fünftägiges Praktikum im Restaurant The Japanese by The Chedi bei Fabio Toffolon und Dominik Sato vom Hotel Chedi in Andermatt inklusive Verpflegung und Übernachtungen, einen Karriereboost durch Präsenz in Beiträgen von Branchenmedien, einen Systemmodulkurs bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG sowie die exklusive Präsentation des Siegergerichtes am nächstjährigen Kochwettbewerb für einen auserwählten Kreis von Gästen.

Die Zweit- bis Fünftplatzierten dürfen sich über ein Diplom sowie je 1500 Franken Preisgeld freuen. Alle fünf Nachwuchs-Kochtalente erhalten zudem 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 von «La Cuisine des Jeunes». Sie unterstützen den Kochwettbewerb auch in diesem Jahr mit ihrem Fachwissen und stellen die erfahrene Jury. Diese besteht aus **Laura Loosli** vom Restaurant Panorama in Hartlisberg, **Martin Thommen** vom Restaurant Bären in Utzenstorf, **Philippe Deslarzes** vom Restaurant Njorden in Aubonne, **Fernando Michlig** vom Hotel Restaurant

Tenne in Gluringen und **Christoph Hunziker** vom Schüpbärg-Beizli in Schüpfen, der zudem den Juryvorsitz innehat.

Kontaktperson

Patrizia von Gunten

Projektleiterin «La Cuisine des Jeunes»

Proviande, «Schweizer Fleisch»

Tel. 031 309 41 38

E-Mail: Patrizia.vonGunten@proviande.ch

www.lcdj.ch