



## Der Goldene Koch von KADI 2010

Nationale Kochkunst Meisterschaft  
Schweizer Selektion Bocuse d'Or Europe 2010  
und Bocuse d'Or 2011

## Le Cuisinier d'Or de KADI 2010

Concours National de Cuisine Artistique  
Sélection Suisse du Bocuse d'Or Europe 2010  
et Bocuse d'Or 2011

## DIE KANDIDATEN / LES FINALISTES



vlnr/dgad: Daniel Lehmann, Jasmine Herrmann, Paul Jurt, Friedrich Zemanek,  
Markus Arnold, Franck Giovannini



Der Goldene Koch von KADI 2010

Le Cuisinier d'Or de KADI 2010



**Markus Arnold**

6. August / août 1981

Küchenschef / Chef de cuisine

Restaurant Meridiano

3001 Bern

Commis: Roger Kalberer

**Was ist Ihre Motivation und allenfalls Ziel am Goldenen Koch von KADI teil zu nehmen?**

Mich mit den besten Berufskollegen zu messen und die Chance, mich für den prestigeträchtigsten Kochwettbewerb der Welt, der in Lyon stattfindet, zu qualifizieren. Zudem freue ich mich, die Wettbewerbserfahrung auch in der Küche für unsere Gäste einfließen zu lassen.

**Quelle est la motivation et, le cas échéant, l'objectif qui vous ont incité à participer au Cuisinier d'Or de KADI ?**

Me mesurer aux meilleurs collègues et avoir la chance de me qualifier pour le concours de cuisine artistique le plus prestigieux du monde, qui se déroulera à Lyon. De plus, je serai heureux de faire également profiter nos hôtes des expériences que le concours m'aura apportées.

**Wo sehen Sie Ihre Stärken im Bezug auf den Wettbewerb?**

Ich liebe die Herausforderung und bin sehr kreativ.

**A votre avis, quelles sont vos forces dans le cadre de ce concours?**

J'aime le défi et je suis très créatif.

**Wie bereiten Sie sich auf den Wettbewerb vor?**

Durch sehr intensives Üben, unter anderem dem Erproben neuer Kochtechniken.

**Comment vous préparez-vous au concours?**

En m'exerçant intensément, entre autres en testant de nouvelles techniques de cuisine.



Der Goldene Koch von KADI 2010

Le Cuisinier d'Or de KADI 2010



**Franck Giovannini**

26. April / avril 1974

Sous-chef

Hôtel de Ville

1023 Crissier

Commis: Cécile Panchaud

**Was ist Ihre Motivation und allenfalls Ziel am Goldenen Koch von KADI teil zu nehmen?**

Ich mag diesen Wettbewerb, ich liebe den Wettkampf und die Tatsache sich selbst übertreffen zu müssen.

**Quelle est la motivation et, le cas échéant, l'objectif qui vous ont incité à participer au Cuisinier d'Or de KADI ?**

J'adore ce concours, j'aime la compétition et le fait de devoir se dépasser.

**Wo sehen Sie Ihre Stärken im Bezug auf den Wettbewerb?**

Die Erfahrung schon einmal teilgenommen zu haben.

**A votre avis, quelles sont vos forces dans le cadre de ce concours?**

L'expérience d'y avoir déjà participer.

**Wie bereiten Sie sich auf den Wettbewerb vor?**

Mit viel Ausdauer und Arbeit.

**Comment vous préparez-vous au concours?**

Avec beaucoup de persévérance et de travail.



Der Goldene Koch von KADI 2010

Le Cuisinier d'Or de KADI 2010



**Jasmine Hermann**

22. August / août 1985

Chef de Partie / Cheffe de partie

Bethesda Spital

4020 Basel

Commis: Silvana Miotti

**Was ist Ihre Motivation und allenfalls Ziel am Goldenen Koch von KADI teil zu nehmen?**  
Freude am Kochen, ein unvergessliches Erlebnis und das Beste zu geben.

**Quelle est la motivation et, le cas échéant, l'objectif qui vous ont incité à participer au Cuisinier d'Or de KADI ?**

La joie de cuisiner, une expérience inoubliable, donner le meilleur de moi-même.

**Wo sehen Sie Ihre Stärken im Bezug auf den Wettbewerb?**

Mein Wille mich mit den Besten zu messen.

**A votre avis, quelles sont vos forces dans le cadre de ce concours?**

Ma volonté de me mesurer aux meilleurs.

**Wie bereiten Sie sich auf den Wettbewerb vor?**

Üben, üben, üben.

**Comment vous préparez-vous au concours?**

Je m'exerce, je m'exerce, je m'exerce.



Der Goldene Koch von KADI 2010

Le Cuisinier d'Or de KADI 2010



**Paul Jurt**

28. Mai / mai 1980

Sous-chef

Restaurant Mille Privé

3116 Kirchdorf

Commis: Pascal Schwarz

**Was ist Ihre Motivation und allenfalls Ziel am Goldenen Koch von KADI teil zu nehmen?**

Mich beruflich weiter zu entwickeln und weiter zu kommen, „Der Goldene Koch von KADI“ zu gewinnen und für die Schweiz nach Genf an den Bocuse d'Europe und in Lyon an den Bocuse d'Or zu gehen.

**Quelle est la motivation et, le cas échéant, l'objectif qui vous ont incité à participer au Cuisinier d'Or de KADI ?**

Avancer et m'épanouir dans ma vie professionnelle, gagner «Le Cuisinier d'Or de KADI» et représenter la Suisse à Genève au Bocuse d'Or Europe et à Lyon au Bocuse d'Or.

**Wo sehen Sie Ihre Stärken im Bezug auf den Wettbewerb?**

Ich bin jung, kreativ, lern- und aufnahmefähig bis es perfekt ist! Bringe Wettbewerbserfahrung mit und werde hart trainieren bis ich mein Ziel erreiche.

**A votre avis, quelles sont vos forces dans le cadre de ce concours?**

Je suis jeune, créatif, capable d'apprendre et d'assimiler jusqu'à ce que ce soit parfait ! J'ai l'expérience des concours et je m'entraînerai dur jusqu'à ce que j'atteigne mon objectif.

**Wie bereiten Sie sich auf den Wettbewerb vor?**

Ich kann täglich einzelne Komponenten für den Wettbewerb im Menu integrieren und so auch trainieren. Werde vom Betrieb, Chef und Küchenchef unterstützt und werde auch einige Probeläufe absolvieren. Mein Trainingsplan geht bis Ende Januar, bis dahin muss ich bereit sein! Danach gönne ich mir eine Woche Ferien.

**Comment vous préparez-vous au concours?**

Tous les jours, je peux intégrer différents composants du concours au menu et m'entraîner ainsi. J'ai le soutien de l'entreprise, du chef et du chef de cuisine, et je ferai également quelques tests complets. Mon plan d'entraînement va jusqu'à la fin janvier, jusque-là, il faut que je sois prêt ! Ensuite, je m'offrirai une semaine de vacances.



Der Goldene Koch von KADI 2010

Le Cuisinier d'Or de KADI 2010



**Daniel Lehmann**

29. Dezember / décembre 1977

Geschäftsführer und Küchenchef

Restaurateur et chef de cuisine

Hotel Moosegg

3543 Emmenmatt i. E.

Commis: Michael Ramseier

**Was ist Ihre Motivation und allenfalls Ziel am Goldenen Koch von KADI teil zu nehmen?**

Sich mit andern messen und austauschen. Neue Erfahrungen sammeln und eine Top-Leistung zu bringen.

**Quelle est la motivation et, le cas échéant, l'objectif qui vous ont incité à participer au Cuisinier d'Or de KADI ?**

Me mesurer avec les autres et échanger nos expériences. Acquérir de nouvelles expériences. Fournir une performance de pointe.

**Wo sehen Sie Ihre Stärken in Bezug auf den Wettbewerb?**

Ich bleibe in hektischen Situationen ruhig und konzentriert, sowie meine Erfahrung, welche ich in der Kochnationalmannschaft 2003-2006 sammeln konnte.

**A votre avis, quelles sont vos forces dans le cadre de ce concours?**

Je reste calme et concentré dans les situations stressantes. L'expérience que j'ai acquise dans l'équipe nationale des cuisiniers de 2003 à 2006.

**Wie bereiten Sie sich auf den Wettbewerb vor?**

Trainieren der Komponenten im Alltag. Trainieren nach eigener Zeitachse.

**Comment vous préparez-vous au concours?**

Je m'entraîne avec les différents composants du menu dans ma vie de tous les jours. Je m'entraîne selon mon propre planning.



Der Goldene Koch von KADI 2010

Le Cuisinier d'Or de KADI 2010



**Friedrich Zemanek**

12. Juni / juin 1960

Küchenchef und Wirt

Chef de cuisine et restaurateur

Restaurant Walliser Kanne

3984 Fiesch

Commis: Michael Diezig

**Was ist Ihre Motivation und allenfalls Ziel am Goldenen Koch von KADI teil zu nehmen?**

Es zählt nur das Eine, der Sieg bei KADI und der Podestplatz in Lyon!

**Quelle est la motivation et, le cas échéant, l'objectif qui vous ont incité à participer au Cuisinier d'Or de KADI ?**

Une seule chose compte, la victoire pour KADI et la place sur le podium à Lyon!

**Wo sehen Sie Ihre Stärken im Bezug auf den Wettbewerb?**

Ich denke, Wettbewerbserfahrung spielt hier die entscheidende Rolle. Der chronische Gastro-Tagesablauf ist nicht mit dem akuten Wettbewerbsgang vergleichbar. Da sehe ich eben meine Stärke.

**A votre avis, quelles sont vos forces dans le cadre de ce concours?**

Je pense que l'expérience du concours joue ici un rôle décisif. Le déroulement chronique d'une journée dans la gastronomie n'est pas comparable à la situation réelle dans le cadre du concours. C'est là que je vois ma force.

**Wie bereiten Sie sich auf den Wettbewerb vor?**

Wie vor jedem anderen Wettkampf – präzise, denn „Ein neues Spiel, ein neues Glück“.

**Comment vous préparez-vous au concours?**

Comme avant n'importe quel autre concours – avec précision, car «Un nouveau jeu, une nouvelle chance».