



Lukas Schär



Geboren am 12.9.1991
in der Schweiz

Schüpberg-Beizli,
Schüpberg

Sous-chef

«Wer aufgehört hat, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein» - Nach diesem Motto lebt Lukas Schär. Deshalb mag er es auch, sich an Berufswettbewerben zu messen, wie 2016, wo er beim Bocuse d'Or Suisse den zweiten Platz erreicht hat oder bei der Fingerfood-Trophy 2017, wo er sich über den dritten Rang freute. Auch beim Goldenen Koch möchte er zeigen, was er kann und ausserdem neue Kontakte knüpfen innerhalb der Branche.

An seinen Vorbildern Franck Giovannini und Rasmus Kofoed bewundert er die extreme Präzision und die Präsentation der Gerichte.

Seine Ausbildung hat Lukas Schär 2010 im Restaurant Löwen in Messen abgeschlossen. Heute arbeitet er als Sous-chef im Schüpberg-Beizli. Seine Freizeit verbringt er mit Wandern, Skifahren und Fitness.