



## DER GOLDENE KOCH 2021

# Diese acht Kandidaten treten im Halbfinale vom 26. September gegeneinander an

Langenthal, 18. Mai 2020 – Applaus für Köche, mehr denn je! Am Samstag, 26. September 2020, stellen acht Halbfinalisten ihre Kochkünste unter Beweis, vorzugsweise in einer öffentlichen Veranstaltung im Einkaufszentrum Glatt. Sofern dies aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen nicht möglich sein sollte, wird aktuell eine Alternative erarbeitet. Das Halbfinale bleibt aber auf jeden Fall für das Publikum erlebbar. Fünf der acht Teilnehmenden haben die Chance, ins Finale einzuziehen und im März in Bern die begehrte Auszeichnung Goldener Koch 2021 zu gewinnen.



Acht Kochtalente treten im September 2020 gegeneinander an (v.l.n.r.): Euloge Malonga, Thomas Pape, Norman Hunziker, Paul Cabayé, Michael Gollenz, André Kneubühler, David Richards, Stéphanie Zosso (Bildautor: Jonas Weibel)

Dass der Goldener Koch 2021 trotz der gegenwärtigen Umstände stattfindet, begründet Sarah Hunziker, Projektleiterin des Goldenen Kochs so: «Unser Wettbewerb steht seit jeher im Zeichen der Stärkung der Schweizer Gastronomie und des Kochberufs. Gerade in dieser für die Gastronomie sehr schwierigen und herausfordernden Zeit möchten wir bewusst ein Zeichen setzen und die Schweizer Gastronomie damit aktiv unterstützen.» Zum jetzigen Zeitpunkt plant sie mit der Durchführung des Halbfinals im Einkaufszentrum Glatt, erarbeitet aber gleichzeitig eine Alternative. «Sicher ist, dass das Halbfinale ganz nach der Tradition des Goldenen Kochs für das Publikum erlebbar bleibt», sagt Hunziker. «Den Applaus für die Köche meinen wir wortwörtlich, dieses Jahr mehr denn je.»



Bis anhin traten zwölf Halbfinalisten an, ab diesem Jahr sind es acht. «Wir verkleinern ganz bewusst den Wettbewerb, legen aber gleichzeitig einen höheren Fokus auf die Öffentlichkeitsarbeit», erklärt Hunziker. Ziel dieser Massnahmen ist eine noch höhere Würdigung der einzelnen Kandidaten und deren Kochkunst.

#### **Folgende acht Halbfinalisten aus der ganzen Schweiz treten an:**

- Norman Hunziker (24), Inhaber und Geschäftsführer, Culinary Artist AG, Biel
- Thomas Pape (37), Küchenchef, Hotel Eden, Spiez
- Stéphanie Zosso (22), Chef de Partie, Schüpbärg-Beizli, Schüpfen
- André Kneubühler (26), Sous Chef, Restaurant Stucki, Basel
- Euloge Malonga (35), Stellvertretender Küchenchef, Wohnguet Täuffelen, Restaurant Ambiance, Täuffelen
- Paul Cabayé (27), Chef de Partie Fleisch, Restaurant de l'Hôtel de ville de Crissier, Crissier
- David Richards (31), Sous Chef, Schloss Schadau, Thun
- Michael Gollenz (24), Chef de Partie, Restaurant Ecco, Hotel Atlantis by Giardino, Zürich (bis Ende Mai). Ab Juni 2020: Chef de Partie, Widder Restaurant, Zürich

#### **Neu wird zusätzlich eine vegetarische Vorspeise verlangt**

Anders als beim grossen Finale in Bern bestreiten die Köche das Halbfinale ohne Commis und richten die Gerichte auf Tellern an. Die Aufgabe besteht darin, ein Eckstück vom Schweizer Schwein und eine frische Haxe vom Schwein (ohne Schwarte) sowie Eglifilet mit Haut zuzubereiten. Beim Fleischgericht gehören zwei verschiedene Garnituren nach freier Wahl dazu, beim Fischgericht ist/sind die Garnitur(en) frei. Neu muss zusätzlich eine Vorspeise mit dem Motto «vegetarisch, regional und saisonal mit einem Wachtelei» kreiert werden. Für die erste Vorspeise haben die Kandidaten 1 Stunde 15 Minuten Zeit, für den Fisch- und Fleischgang je 45 Minuten. Die Kochzeit beträgt neu 2 Stunden 45 Minuten, die Vorbereitungszeit 45 Minuten.

Von den acht Kandidaten qualifizieren sich die fünf Besten nach Punktzahl für das Finale im Kursaal Bern, wo sie am 15. März 2021 um die begehrteste Kochtrophäe der Schweiz kämpfen werden. Als Jurypräsident des Halbfinals amtiert Ivo Adam, Direktor Casino Bern.

#### ***Über den Goldenen Koch***

Der Goldene Koch ist als grösster und etabliertester Live-Kochevent der Schweiz DIE Schweizer Kochkunst Meisterschaft. Er findet alle zwei Jahre im Kursaal Bern statt. Im Februar 2019 entschied Ale Mordasini (29) den Wettbewerb für sich. Ebenfalls seit Februar 2019 ist er Küchenchef des «Relais & Château Hotel Krone» in Regensberg ZH. Davor war er unter Markus Arnold in der «Steinhalle» tätig, in der Direktionskantine des Versicherers Swiss Re und als Fachlehrer oder als Gerichte-Entwickler der Zürcher Fast-Food-Kette Not Guilty. Der Gault&Millau Channel setzte Mordasini im April 2019 auf seine «Junge Talente 2019»-Liste.

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



Bildmaterial & Porträts

---

#### **Kontakt Fachmedien**

Patrick Jordi | Marketing Manager | KADI AG | Telefon +41 (0)62 916 05 38 | [patrick.jordi@kadi.ch](mailto:patrick.jordi@kadi.ch)

#### **Kontakt Publikumsmedien**

Daniela Zivadinovic | ZKommunikation | Telefon +41 (0)78 670 97 77 | [dz@zkommunikation.ch](mailto:dz@zkommunikation.ch)



**ORGANISATOR**

**PRESENTING-PARTNER**



**PARTNER**



**SPONSOREN**



**WARENSPONSOREN**



**MEDIENPARTNER**

HOTELLERIE  
GASTRONOMIE VERLAG

