

# KONZEPTNEUERUNGEN GOLDENER KOCH 2021



Um eine optimale Einhaltung der geltenden Vorschriften des Bundes garantieren zu können, wurde das Konzept des Halbfinals des Goldenen Kochs angepasst. Dank der erarbeiteten Lösung bleibt das Halbfinale trotzdem für die breite Öffentlichkeit erlebbar. Für Spannung ist weiterhin gesorgt! Die wichtigsten Änderungen auf einen Blick:

## KONZEPT BISHER

### Austragungsort

Das Halbfinale wäre für den 26. September 2020 geplant gewesen. Wie in den letzten Jahren auch schon, hätte der Publikumsmagnet erneut im Einkaufszentrum Glatt in Wallisellen stattfinden sollen.

### Erlebbarkeit

Das Halbfinale wäre als öffentlich zugänglicher, eintägiger Live-Anlass geplant gewesen.

### Kandidaten

Alle acht Kandidatinnen und Kandidaten sollten am gleichen Tag antreten, jedoch zu gestaffelten Zeiten.

### Wettbewerbsaufgabe

Die vegetarische, warme Vorspeise wäre nach 1 Stunde und 15 Minuten serviert worden und das Fischgericht 2 Stunden nach dem Start. Das Fleischgericht wäre dann zum Schluss, 2 Stunden und 45 Minuten nach dem Start serviert worden.

## KONZEPT NEU

### Austragungsort

Das Halbfinale findet neu am 5. und 6. Oktober 2020 im Trafo Baden in Baden AG statt.

### Erlebbarkeit

Das Halbfinale wird neu aufgezeichnet und später in Episoden auf einer digitalen Plattform ausgestrahlt. Somit bleibt das Halbfinale für die breite Öffentlichkeit erlebbar. Die Ausstrahlung der Episoden erfolgt voraussichtlich im Frühjahr 2021, kurz vor dem Finale im Kursaal Bern.

### Kandidaten

Die acht Kandidatinnen und Kandidaten starten neu in ausgelosten Vierergruppen an zwei aufeinanderfolgenden Tagen.

### Wettbewerbsaufgabe

Es wird neu in zwei Teilen gekocht. Die vegetarische Vorspeise und das Fischgericht werden am Morgen zubereitet und serviert, wobei die Vorspeise 1 Stunde nach dem Start serviert wird und das Fischgericht 1 Stunde und 45 Minuten nach dem Start. Am Nachmittag muss das Fleischgericht 2 Stunden nach dem Start serviert werden.