

# REGLEMENT

## DER GOLDENE KOCH 2025 - HALBFINALE



### Artikel 1: Der Wettbewerb

---

Im Halbfinale des Wettbewerbs «Der Goldene Koch 2025» treten acht nominierte Kandidatinnen und Kandidaten gegeneinander an, die anhand ihrer Menüvorschläge unter allen Bewerbern ausgewählt werden. Das **Halbfinale** wird **am 07. Oktober 2024** am Veranstaltungsort Trafo Baden in Baden durchgeführt. Die acht Halbfinalistinnen und Halbfinalisten kochen in zwei Gruppen, die einen morgens und die anderen nachmittags.

Das Finale findet anschliessend am **Montag, 10. Februar 2025**, im Rahmen eines grossen Events, im Kursaal Bern statt.

#### Organisation:

Der Goldene Koch  
Die Schweizer Kochkunst Meisterschaft  
Thunstettenstrasse 27  
CH-4900 Langenthal  
Telefon: 062 916 05 00  
[info@goldenerkoch.ch](mailto:info@goldenerkoch.ch), [www.goldenerkoch.ch](http://www.goldenerkoch.ch)

### Artikel 2: Die Kandidatinnen und Kandidaten

---

Am Wettbewerb teilnehmen können **alle hauptberuflichen Restaurant-, Hotel- und Gemeinschaftsgastronomie-Köchinnen und Köche, die über 5 Jahre Berufserfahrung in der Schweiz verfügen** (die Schweizer Staatsbürgerschaft ist nicht obligatorisch).

Es ist Pflicht, dass die Kandidatinnen und Kandidaten während der gesamten Wettbewerbsdauer, also vom Datum des Kandidatenbriefings (13.05.2024), bis und mit einem allfälligen Finale, in der Schweiz tätig sind.

Ein Rückzug aus dem Wettbewerb nach der Selektion des Dossiers bis und mit einem allfälligen Finale, verpflichtet die Kandidatin oder den Kandidaten zur Leistung einer Konventionalstrafe in der Höhe von CHF 10'000.-.

#### Commis:

Am **Halbfinale** kocht die Kandidatin oder der Kandidat allein, **ohne Commis**.

Die fünf für das **Finale** qualifizierten Köchinnen und Köche werden von **einer / einem Commis mit Jahrgang 2004 (oder jünger)** assistiert.

Die Siegerin oder der Sieger erklärt sich bereit, sich zu engagieren und sich die notwendige Zeit für Medientermine, welche durch die KADI AG koordiniert werden, und eine optimale Vorbereitung für die Durchführung des Projekts «Soirée Culinaire» zu nehmen.

Zudem nehmen sich die Kandidatinnen und Kandidaten vor und nach dem Halbfinale 1 bis 2 Tage Zeit für die Content-Kreation (Dreh des persönlichen Videos, welches am HF und Finale ausgestrahlt wird und Realisation von Content für Social Media).

### Artikel 3: Die Aufgabe im Halbfinale

---

Die Aufgabe besteht darin, **zwei Gerichte für je acht Teller zuzubereiten. Eine Fisch-Vorspeise mit Side-Dish und ein Fleischgericht.**

#### Vorspeise mit Side-Dish

- Warme Fisch-Vorspeise mit Schweizer Bachforelle, 4 Stück ganz à je ca. 300g bis 400g
- Eine Garnitur nach freier Wahl ist auf dem Teller des Fisches anzurichten
- In der warmen Fisch-Vorspeise sind Karotten mit einzuarbeiten (frei ob beim Fisch oder in der Garnitur)
- Eine einzige Sauce muss zwingend auf dem Teller der warmen Fisch-Vorspeise angerichtet werden. (Nachservice der Sauce ist erlaubt.)
- Warmer Ovo-Lacto vegetarischer Side-Dish, der einzeln und separat angerichtet werden muss. Mit einzuarbeiten sind Kartoffeln. (Der Side-Dish wird der Jury separat serviert. Er wird vom Servicepersonal nicht zum Fisch hinzugeschöpft.)

Angerichtet wird die Vorspeise auf weissen, neutralen Tellern. Die Teller für die Vorspeise dürfen max. einen Durchmesser von 27cm haben.

Das Anrichtegeschirr für den Side-Dish ist frei wählbar. Alles Anrichtegeschirr bringen die Halbfinalistinnen und Halbfinalisten selbst mit.

Unterteller und weiteres zusätzliches Geschirr sind nicht erlaubt.

### Fleischgericht

- Schweizer Schweinsfilet ganz, 2 Stück à je ca. 300g
- Zwei Garnituren nach freier Wahl
- Eine einzige Sauce muss zwingend auf dem Teller angerichtet werden. (Nachservice der Sauce ist erlaubt.)
- Mit einzuarbeiten sind Äpfel und Zwiebeln (frei in welcher Form und in welchen Komponenten)

Das Fleischgericht mit Schweizer Schweinefleisch wird warm auf weissen, neutralen Tellern angerichtet. Die Teller werden von den Halbfinalistinnen und Halbfinalisten selbst mitgebracht. Die Teller dürfen max. einen Durchmesser von 32cm haben. Unterteller sind nicht erlaubt.

Am Wettbewerbstag wird der Fisch sowie das Fleisch von der Organisation bereitgestellt. Ausser dem Fisch und dem Fleisch sind alle anderen benötigten Lebensmittel von den Kandidatinnen und Kandidaten selbst mitzubringen.

Weder für den Fisch- noch für das Fleischgericht ist es erlaubt, andere Fischarten, Krustentiere, Meeresfrüchte oder anderes Fleisch als festen Bestandteil zu verwenden.

Es darf kein fertiges Dekorationselement mitgebracht werden.

Gemüse und Früchte dürfen geschält mitgebracht werden, müssen aber roh sein und dürfen nicht zugeschnitten sein. Vorgängig marinierte oder fermentierte Zutaten sind nicht erlaubt. Basisfonds können mitgebracht und Rezepturen abgewogen werden.

Die Teige (Blätterteig, Brickteig, usw.) dürfen unverarbeitet mitgebracht werden.

Auf den Tellern sind keine nicht essbaren Dekorationselemente, wie beispielsweise kleine Glas-Clochen, Metallständerli, usw. erlaubt. Auch grosse Teller-Clochen zum Abdecken sind nicht erlaubt.

Das Komitee behält sich das Recht vor, Kandidatinnen und Kandidaten zu disqualifizieren, die diesen Punkt des Reglements nicht erfüllen.

### Artikel 4: Die Anmeldung

---

Für die Nominations-Jury muss ein komplettes Dossier mit folgendem Inhalt eingereicht werden:

- Offizielles Anmeldeformular mit persönlichen Angaben, detaillierte Menübeschreibung von der Vorspeise mit dem Ovo-Lacto-vegetarischem Side-Dish und dem Fleischgericht (kein Rezept erforderlich, Foto oder Zeichnung muss zwingend eingereicht werden).
- Aktuelles Porträtfoto
- Beschreibung des beruflichen Werdegangs (CV mit Ausbildung, Zeugnissen und Diplomen)

**Die Dossiers müssen uns bis spätestens am Dienstag, 30. April 2024** (Datum des Poststempels, wird nur per A-Post akzeptiert) zugestellt werden, d.h.:

Auf dem Postweg an die Adresse:

Der Goldene Koch  
Thunstettenstrasse 27  
CH-4900 Langenthal

Per E-Mail an [info@goldenerkoch.ch](mailto:info@goldenerkoch.ch)

Die Nominationsjury kommt Anfang Mai 2024 zusammen. Die nominierten Kandidatinnen und Kandidaten werden spätestens bis am Dienstag, **07. Mai 2024** informiert.

Wenn du dich anmeldest, **reserviere dir bitte provisorisch als Pflichttermin den Montag, 13. Mai 2024**. Die nominierten Kandidatinnen und Kandidaten werden an diesem Datum zu einer Informationsveranstaltung eingeladen. Bei dieser Gelegenheit werden unter anderem für die Kommunikation Porträtbilder aufgenommen und Interviews durchgeführt.

Nach deiner Nomination als Halbfinalistin oder Halbfinalist bekommst du die Gelegenheit, leichte Änderungen oder Anpassungen an deinen Gerichten vorzunehmen. **Das finale Dossier ist schliesslich bis am 31. Juni 2024 einzureichen**. Danach sind keine Änderungen mehr erlaubt.

### Artikel 5: Die Jury

---

Die Jury ist zusammengesetzt aus der Degustations- und der Küchenjury.

Die **Degustationsjury** setzt sich aus einem Jurypräsidenten und fünf weiteren qualifizierten Mitgliedern (Köchinnen und Köche oder mit dem Beruf in Verbindung stehende Personen), welche verschiedene Regionen der Schweiz repräsentieren, zusammen.

Die **Küchenjury** setzt sich aus einem Küchenjurypräsidenten und drei weiteren qualifizierten Mitgliedern (Köchinnen und Köche oder mit dem Beruf in Verbindung stehende Personen) zusammen.

## **Artikel 6: Die Benotung**

---

### **Degustationsjury**

Die fünf Mitglieder der Degustationsjury benoten die folgenden Kriterien.

Die Einschätzung des Jurypräsidenten kommt nur bei einem Unentschieden mittels Stichentscheides zum Tragen.

#### Vorspeise mit Side-Dish

- Gesamtheitlich:  
Geschmackliche Harmonie und Präsentation der Vorspeise mit Side-Dish: 10 Punkte
- Hauptkomponente:  
Geschmack Fisch: 10 Punkte  
Präsentation Fisch: 10 Punkte  
Cuisson/Garstufe Fisch: 10 Punkte
- Sauce: 10 Punkte
- Garnitur: 10 Punkte
- Geschmack Side-Dish: 15 Punkte
- Präsentation Side-Dish: 15 Punkte

#### Fleischgericht

- Gesamtheitlich:  
Geschmackliche Harmonie und Präsentation des Tellers: 20 Punkte
- Hauptkomponente:  
Geschmack Fleisch: 10 Punkte  
Präsentation Fleisch: 10 Punkte  
Cuisson/Garstufe Fleisch: 10 Punkte
- Garnitur I: 15 Punkte
- Garnitur II: 15 Punkte
- Sauce: 10 Punkte

Die fünf Degustationsjuroren können somit pro Teller maximal 90 Punkte vergeben. Das ergibt pro Gericht bestenfalls 450 Punkte. Pro Kandidatin oder Kandidat ergibt sich daraus eine höchstmögliche Punktzahl der Degustationsjury von 900 Punkten.

### **Küchenjury**

Die drei Mitglieder der Küchenjury benoten jeweils die warme Fisch Vorspeise und das Fleischgericht wie folgt.

Die Einschätzungen des Küchenjurypräsidenten fliessen nicht in die Benotung mit ein, sondern unterstützen den Jurypräsidenten bei einem allenfalls notwendigen Stichentscheid.

- Mise en Place: 10 Punkte
- Respekt vor dem Produkt und Minimierung der Verschwendung: 25 Punkte
- Fachgerechte Zubereitung: 25 Punkte  
(Kochtechniken- und Methoden)
- Hygiene: 15 Punkte
- Arbeitsorganisation: 15 Punkte

Die drei Küchenjuroren können somit pro Gericht maximal 90 Punkte vergeben. Das ergibt pro Gericht bestenfalls 270 Punkte. Pro Kandidatin oder Kandidat ergibt sich daraus eine höchstmögliche Punktzahl von 540 Punkten.

**Die finale Gesamtnote** setzt sich aus allen Punkten von den fünf Degustationsjuroren und den drei Küchenjurymitgliedern pro Kandidaten und Gericht zusammen (es gibt keine Streichnoten). **Die fünf Kandidatinnen und/oder Kandidaten mit der höchsten Punktzahl, über beide Gruppen hinweg, qualifizieren sich für das Finale.**

Bei Überschreitung der Zeit gelten die folgenden Regeln:

- 1 Minute zu spät = 10 Punkte Abzug
- Jede weitere Minute zu spät = weitere 10 Strafpunkte Abzug.
- Ab 5 Minuten zu spät = 50 Punkte Abzug und der Küchenjurypräsident entscheidet über die neue Abgabezeit der Teller.

## **Artikel 7: Ablauf des Halbfinals**

---

Der Wettbewerb findet am **Montag, 07. Oktober 2024** im Trafo Baden in Baden statt. Die Kandidatinnen und Kandidaten starten in zwei Gruppen. Die ersten vier starten am Morgen und die zweite Vierergruppe am Nachmittag. In den Gruppen wird zudem gestaffelt, in Abständen von jeweils 10 Minuten gestartet.

Die Arbeitsplätze und Startzeiten werden am Kandidatenbriefing ausgelost und zugeteilt.

Die Kandidatinnen und Kandidaten der ersten Gruppe reisen bereits am Vortag, am Sonntag, 06. Oktober 2024, des Halbfinals an. Der zweiten Gruppe wird es offengelassen, ob Sie auch bereits am Sonntagabend anreisen, oder dann erst am Montagmorgen. Am Sonntag findet bereits das Briefing für die vier Kandidatinnen und Kandidaten statt. Für die Gruppe, die am Nachmittag startet, findet das Briefing am Montagmorgen statt.

Am Morgen des Wettbewerbs dürfen sich die Kandidatinnen und Kandidaten eine Stunde vor Beginn des Wettbewerbs in ihrer Küche einrichten, bis zum Zustand «bereit zum Kochen». Einzig der Fisch darf in dieser Zeit bereits filetiert und gezupft werden. Alle anderen Lebensmittel dürfen noch nicht verwendet werden.

Es wird während des Wettbewerbs eine weisse Schürze getragen, die vor Ort zur Verfügung gestellt wird. Private Schürzen sind nicht erlaubt.

**Die warme Fisch Vorspeise mit Side-Disch wird 1 Stunde und 30 Minuten nach dem Start abgeliefert und das Fleischgericht 2 Stunden und 45 Minuten nach dem Start (1 Stunden und 15 Minuten nach der Abgabe der Vorspeise).**

Alle Kandidatinnen und Kandidaten müssen bis zum Ende der Veranstaltung (ca. 20.00 Uhr) anwesend sein.

## **Artikel 8: Das Material**

---

Den Kandidatinnen und Kandidaten werden **vier identische Arbeitsplätze bereitgestellt**. Jeder Arbeitsplatz ist gleich aufgebaut und besteht aus:

- Zweimal zwei Herdplatten (4 Kochstellen Induktion, Rundspulen à je 5kW)
- Einem Combi-Steamer in GN-Norm 2/3
- Einem Kühlkorpus mit 3 Flügeltüren GN 1/1

- Einem Sous-Vide Wasserbad (9l – GN 1/2)
- Einem Hold-o-mat 4 x 1/1 inkl. Kerntemperatursonde
- Einem Doppel-Spülbecken
- Jeder Arbeitsplatz verfügt über zusätzliche Steckdosen mit maximal 10 Ampere.

Zur gemeinsamen Benutzung stehen den Finalisten folgende Geräte zur Verfügung: (zwei identische Inseln)

- 4x Schockfreezer 5x 1/1  
2x 0 Grad und 2x -40 Grad

In den beiden Schockfroster sind je 2 Gitter drin, damit die Kandidaten Ihre kleineren Behälter platzieren können

- 2x Vakuuiergeräte  
Bei der Vakuuiermaschine hat es ein paar wenige Beutel, die Kandidaten sollen sicherheitshalber ihre bevorzugten Beutel mitbringen
- 2x Salamander
- 2x Aufschnittmaschinen
- 2x Tellerrechaud
- Bei Bedarf könnten auch zwei Mikrowellenöfen zur Verfügung gestellt werden

Die **Kandidatinnen und Kandidaten** bringen ihre **eigenen Utensilien und Materialien zum Anrichten sowie übliches Küchen-Kleinmaterial mit**.

Wärmebrücken, Wärmelampen und Wärmeplatten sind nicht erlaubt.

Arbeitsplatz und Geräte müssen sauber zurückgegeben werden. Erst wenn dies vom Küchenjurypräsident kontrolliert wurde, darf der Arbeitsplatz verlassen werden.

## **Artikel 9: Die Vergütung**

---

Die Kandidatinnen und Kandidaten werden für den Wettbewerb wie folgt vergütet:

Die fünf besten Kandidatinnen und/oder Kandidaten (gem. Artikel 6) qualifizieren sich für das Finale des «Goldenen Kochs 2025» in Bern.

Alle Teilnehmenden des Halbfinals erhalten eine Entschädigung von CHF 1'500 (zur Deckung der Wareneinkäufe und Reisespesen) sowie ein Teilnehmer-Zertifikat.

**Dem Sieger des Goldenen Kochs, nach dem Finale im Februar 2025, winken ein Preisgeld von CHF 10'000.-.**

### **Artikel 10: Änderungen des Reglements**

---

Das Organisationskomitee behält sich vor, das Wettbewerbsreglement jederzeit zu ändern, zu ergänzen oder den Wettbewerb aufgrund von ausserordentlichen Umständen abzusagen.

Dieses Reglement hat nur für das Halbfinale Gültigkeit.

Für das Finale «Goldener Koch 2025» wird das Reglement angepasst und den Finalisten bis spätestens am 10. Oktober 2024 ausgehändigt.

### **Artikel 11: Die Öffentlichkeitsarbeit**

---

**Während der Dauer des Wettbewerbs haben alle Kandidatinnen und Kandidaten und Jurymitglieder dem Organisationskomitee zur Verfügung zu stehen. Insbesondere sind sie verpflichtet, Termine, zu denen sie eingeladen werden, wahrzunehmen.**

Die acht nominierten Halbfinalistinnen und Halbfinalisten sind ausserdem vertraglich verpflichtet, an Public-Relations-Veranstaltungen teilzunehmen, die von KADI AG im Zusammenhang mit dem «Goldenen Koch 2025» veranstaltet werden.

Dies entspricht einem Aufwand von zwei bis drei Tagen für die Teilnehmenden des Halbfinals des «Goldenen Kochs» und vier bis fünf Tagen für die qualifizierten Finalistinnen und Finalisten.

Sollten aufgrund des Kommunikationskonzepts beispielsweise kurze selbstgedrehte Handyvideos verlangt werden, sind die Kandidatinnen und Kandidaten verpflichtet, diese zu erstellen und bis zum verlangten Termin einzureichen. Bitte nutzt diese Gelegenheit und präsentiert euch und euer Betrieb.

Die Siegerin oder der Sieger erklärt sich einverstanden, am PR-Kommunikationsprojekt «Soirée Culinaire» teilzunehmen. Dies besteht aus 5 bis 6 Tagen Aufwand, möglich in der ganzen Schweiz; die Einsätze sind auf 7 Monate nach dem Finale verteilt. Zusätzlich erhält der Sieger eine Entlohnung sowie eine Spesenvergütung.

Mit der Teilnahme am Goldenen Koch 2025 erwartest dich nicht nur Ruhm und Ehre in der gesamten

Gastro-Szene, sondern auch in der breiten Bevölkerung. Mit der zusätzlichen digitalen Kommunikation über Social Media, erreichen wir nicht nur die Branche, sondern machen viele weitere Personen auf dich und deinen Betrieb aufmerksam.

**Die Siegerin oder der Sieger inkl. seines Betriebes profitieren somit von einer langen Kommunikations- und PR-Kampagne, die ihn/sie über ein Jahr lang in den Vordergrund stellt.**

Die Siegerin oder der Sieger hat das Recht, den Titel «Der Goldene Koch 2025» und das entsprechende Logo für sich zu nutzen. Jegliche Anfragen (Medienanfragen, Werbe-/Eventauftritte, Arbeitseinsätze, etc.), welche im Zusammenhang mit diesem Titel entstehen oder bei welchen der Titel oder das «Goldene Koch»-Logo werbend eingesetzt werden, sind an die «Goldene Koch»-Organisation zu richten und abzusprechen. Dies gilt für die aktive Zeit bis zur Ernennung der nächsten Siegerin oder des nächsten Siegers, maximal jedoch zwei Jahre ab Finaldatum.

Im Sinne einer professionellen und zeitgemässen Kommunikation ist die Organisation darauf angewiesen, dass sich die Kandidatinnen und Kandidaten und ihre Betriebe die nötige Zeit nehmen für Medientermine und Interviewsequenzen. Die dafür notwendigen Termine werden im Voraus angekündigt und abgesprochen. Die Organisatoren sind bestrebt, den zeitlichen Aufwand auf ein Minimum zu beschränken.

### **Artikel 12: Versicherungsschutz**

---

Jede Kandidatin und jeder Kandidat muss eine Versicherung nachweisen, die im Falle eines Unfalls im Rahmen der Wettbewerbsveranstaltung zur Anwendung kommt.

### **Artikel 13: Anfechtungen**

---

Jede Streitigkeit ist bis spätestens 15 Minuten nach Bekanntgabe der Ergebnisse schriftlich an den Jurypräsidenten zu richten.

Bei schwerwiegenden Streitigkeiten, Anfechtungen oder Problemen über einen Punkt des Reglements, oder bei Problemen, die nicht in den Richtlinien erwähnt sind, informiert der Jurypräsident.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.  
Langenthal, im Januar 2024