



MEDIENMITTEILUNG

DER GOLDENE KOCH 2025

Diese fünf ziehen in das Finale ein: Wer er- kocht sich die begehrte Trophäe «Goldener Koch 2025»?

Langenthal, 7. Oktober 2024 – Sie haben im Trafo Baden vor Publikum geschwitzt, gekämpft und auf höchstem Niveau gekocht. Nun steht fest, welche fünf der insgesamt sieben Teilnehmenden ins Finale einziehen und um die begehrte Auszeichnung «Goldener Koch 2025» kochen dürfen. Im Kursaal Bern werden die Finalisten am 10. Februar 2025 unter den Augen einer hochkarätigen Fachjury – unter Vorsitz von Jurypräsident Franck Giovannini – während fünfeinhalb Stunden je ein Fisch- und ein Fleischgericht zubereiten.



Impression vom Halbfinale des «Goldenen Kochs 2025» aus dem Trafo Baden

Sechs Halbfinalisten und eine Halbfinalistin haben heute im Trafo Baden um den Einzug ins Finale gekämpft. Folgende fünf haben sich nach Punktzahl qualifiziert:

- João Coelho (1999), Sous Chef, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier
- Olivier Hofer (1988), Sous Chef, Domicil Selve Park, Thun
- Urs Koller (1986), Inhaber, Chochhandwerk AG, Gossau
- Mirco Kristal (1999), Junior Sous Chef, Roof Garden, Zürich
- Elodie Schenk (1988), Küchenchefin, Restaurant Le Tourbillon, Plan-les-Ouates



«Wir haben heute im Trafo Baden ein hochstehendes Halbfinale mit grossartiger Stimmung vor rund 300 Gästen erlebt», sagt Samuel Zaugg, Projektleiter des Goldenen Kochs. In total 2 Stunden und 45 Minuten mussten alle Teilnehmenden eine Vorspeise mit Schweizer Bachforelle und einem warmen ovo-lacto vegetarischen Nebengericht mit Kartoffel servieren. Darauf folgte ein Fleischgericht mit Schweizer Schweinsfilet, Zwiebeln und Äpfeln.

Das grosse Finale steigt im Kursaal Bern

Der Wettbewerb um die begehrteste Kochtrophäe der Schweiz findet am 10. Februar 2025 im Kursaal Bern statt. Alle Finalisten müssen an diesem Tag ein Fisch- und ein Fleischgericht für je 12 Personen zubereiten. Das Fischgericht, bestehend aus **Schweizer Zander**, muss mit drei separaten vegetarischen Garnituren, einer einzigen Sauce und unter Berücksichtigung von Knollensellerie und Kerbel zubereitet werden. Die Abgabe dieses Gerichts erfolgt 4 Stunden und 15 Minuten nach dem Start.

1 Stunde und 15 Minuten später muss das Fleischgericht folgen, bestehend aus **Schweizer Rind (Entrecôte und Brust)** sowie drei separaten Garnituren und einer Sauce. Ausserdem muss in die Kreation Wacholder und Birne eingearbeitet werden. Insgesamt stehen den Finalisten und der Finalistin fünfeinhalb Stunden zur Verfügung, wobei ihnen ein Commis assistieren darf. Die Teilnehmenden präsentieren beide Gerichte auf Platten.

«Wir sind sehr happy, dass wir das Finale erneut in der perfekt dafür geeigneten Location im Kursaal Bern durchführen können. Wir freuen uns bereits auf die mehr als 1'000 geladenen Gäste, welche die Finalisten und die Finalistin als bekannt grossartige Publikumskulisse lautstark anfeuern und unterstützen werden.», sagt Lukas Waller, CEO KADI AG. «Gerade in Zeiten des Fachkräftemangels ist es uns eine Herzensangelegenheit, die Schönheit und Kreativität des Kochberufs einem möglichst breiten Publikum zu präsentieren.»

In der Jury kommen die Besten der Besten zusammen

Beim Finale sitzen unter anderem **Silvia Manser** (Truube, Gais), **Pierre-André Ayer** (Le Pérolles, Fribourg), **Marcel Skibba** (Schloss Schauenstein, Fürstenu), **Christian Nickel** (Parkhotel Vitznau, Vitznau) sowie der Gewinner des Goldenen Kochs 2023, **Shaun Rollier**, in der hochkarätigen Degustationsjury. Als Jurypräsident amtiert **Franck Giovannini** (Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier).

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. Ins Leben gerufen wurde der Kochwettbewerb vor über 30 Jahren. Seit 1991 wurde der Titel «Der Goldene Koch» insgesamt 20 Mal vergeben. Amtierender Titelträger ist Shaun Rollier, der den Wettbewerb im Juni 2023 für sich entschied. Weitere Gewinner sind Paul Cabayé (2021), Ale Mordasini (2019), Elodie Jacot-Ma- nesse (2017), Filipe Fonseca Pinheiro (2015), Rolf Fuchs (2012), Franck Giovannini (2006 & 2010) und viele weitere bekannte Köchinnen und Köche der Schweizer Gastronomie.

Norman Hunziker | Teamleiter Marketing Kommunikation | KADI AG
Telefon +41 (0)62 916 05 51 | norman.hunziker@kadi.ch



Kontakt Publikumsmedien

Daniela Zivadinovic | ZKommunikation & Beratung GmbH |
Telefon +41 (0)78 670 97 77 | dz@zkommunikation.ch

ORGANISATOR



PRESENTING-PARTNER



Der feine Unterschied.

DIAMANT SPONSOR



GOLD SPONSOR



SILBER SPONSOR



BRAGARD



SWICA

WARENSPONSOR



MEDIENPARTNER

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

Salt & Pfeffer