

REGLEMENT

DER GOLDENE KOCH 2027 HALBFINAL-CAMP



Artikel 1: Der Wettbewerb

Im Halbfinal-Camp des Wettbewerbs «Der Goldene Koch 2027» treten die nominierten Kandidatinnen und Kandidaten gegeneinander an, die anhand ihrer Menüeingabe unter allen Bewerberinnen und Bewerbern ausgewählt wurden. Das **Halbfinal-Camp** wird **am 12. und 13. Oktober 2026 in Bern** an den Veranstaltungsorten Gurten und Welle7 durchgeführt. Der gemeinsame **Treffpunkt ist am Sonntagnachmittag, 11. Oktober 2026.**

Das Finale findet anschliessend am **Montag, 22. Februar 2027**, 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, www.goldenerkoch.ch

Artikel 2: Die Kandidatinnen und Kandidaten

Am Wettbewerb teilnehmen können **alle hauptberuflichen Restaurant-, Hotel- und Gemeinschaftsgastronomie-Köchinnen und -Köche, die nach abgeschlossener Berufslehre über mind. fünf Jahre Berufserfahrung verfügen. Davon sollten mind. drei Jahre in der Schweiz absolviert worden sein.** (Die Schweizer Staatsbürgerschaft ist nicht obligatorisch).

Es ist Pflicht, dass die Kandidatinnen und Kandidaten während der gesamten Wettbewerbsdauer, also vom Datum des Kandidatenbriefings (15. Juni 2026) bis und mit einem allfälligen Finale, in der Schweiz tätig und wohnhaft 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:

Das **Halbfinal-Camp** bestreitet die Kandidatin oder der Kandidat allein, **ohne Commis.**

Die fünf für das **Finale** qualifizierten Köchinnen und Köche werden von **einer / einem Commis mit Jahrgang 2006 oder jünger** assistiert.

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

Artikel 3: Die Aufgaben im Halbfinal-Camp

Die Halbfinalistinnen und Halbfinalisten bestreiten während des Halbfinals zwei Wettbewerbsaufgaben:

1. Aufgabe am Tag 1: Wettbewerb Garnitur

Eine einzige Garnitur des Fleischgerichts gemäss der Aufgabenstellung in Artikel 4 steht im Zentrum. Die von der Nominationsjury ausgewählte Garnitur muss am Tag 1 der Jury und den anderen Camp Teilnehmern präsentiert werden (Zubereitung von 12 Portionen).

Für die Zubereitung der Garnitur steht 1 Stunde Zeit zur Verfügung. Die Garnitur kann früher abgegeben werden, aber nicht später. Zu spätes Abgeben wird mit Strafpunkten gemäss Artikel 7 bewertet.

Welche Garnitur zubereitet wird, entscheidet die Nominationsjury. Dies wird am Kandidatenbriefing am 15. Juni 2026 mitgeteilt.

Die Kandidatinnen und Kandidaten sind frei, wie weit sie die einzelnen Zutaten für die Zubereitung der Garnitur bereits vorbereitet und fertiggestellt mitbringen. Die vorbereitenden Zubereitungsschritte müssen aber vor Ort der Jury sowie den anderen

Kandidatinnen und Kandidaten innerhalb dieser Stunde erläutert werden.

Die Teller für das Anrichten der Garnitur werden zur Verfügung gestellt.

Mit der Garnitur darf keine Sauce geschickt werden.

2. Aufgabe am Tag 2: Wettbewerb Secret-Dish

Aus einem Warenkorb mit einzelnen Pflichtzutaten wird ein Gericht für 6 Personen kreiert.

Für die Auswahl der Zutaten haben die Kandidatinnen und Kandidaten 20 Minuten Zeit.

Für die Zubereitung und das Anrichten stehen weitere 1,5 Stunden zur Verfügung.

Weitere Informationen zur Aufgabe des Secret-Dish werden am Kandidatenbriefing am 15. Juni 2026 bekannt gegeben.

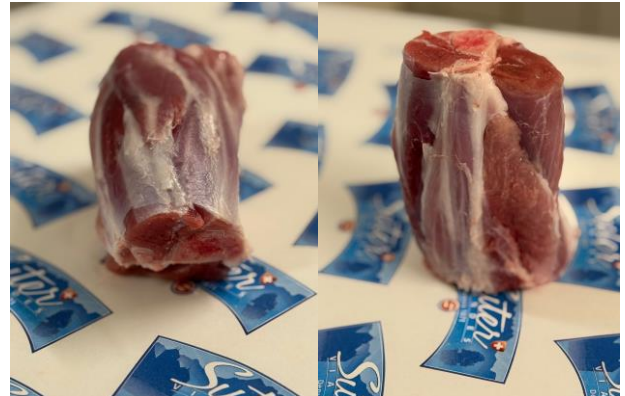
Artikel 4: Die Teilnahme

Für die Teilnahme am Goldenen Koch ist der Nominationsjury ein Fleischgericht einzureichen, das der nachfolgenden Aufgabenstellung entspricht.

- Schweizer Schweinskarree ganz mit 6 Knochen und Schwarte, Totalgewicht 3.2 kg (Gewicht ohne Schwarte ca. 2.5 kg)



- Schweizer Schweinshaxe frisch (nicht gepökelt), ohne Schwarte, 3 Stück à je ca. 450 g (was zu viel ist, kann zurückgegeben werden)



- Drei separate Garnituren
- Eine einzige Sauce
- Einzuarbeiten sind Haselnüsse und Grapefruits – frei wählbar in welcher Form und in welchen Komponenten

Dieses Gericht ist gleichzeitig das Gericht, welches bei einer allfälligen Finalteilnahme präsentiert wird. **Um die Erkenntnisse aus den Feedbacks des Halbfinal-Camps miteinfließen zu lassen, darf das eingegabene Gericht innerhalb der oben erwähnten Aufgabenstellung für das Finale nochmals überarbeitet werden.**

Am Finale wird das Gericht auf einer Platte angerichtet. Beim Halbfinal-Camp wird lediglich eine Garnitur relevant sein. Für diese wird der Teller von der Organisation zur Verfügung gestellt.

Das Gericht ist für 12 Portionen zuzubereiten.

Artikel 5: Das Dossier

Der Nominationsjury muss ein komplettes Dossier mit folgendem Inhalt eingereicht werden:

- Offizielles Anmeldeformular mit persönlichen Angaben und eine Menübeschreibung von dem in Artikel 4 erwähnten Fleischgericht (kein Rezept erforderlich, Fotos müssen aber zwingend eingereicht werden).
- Aktuelles Porträtfoto
- Beschreibung des beruflichen Werdegangs (CV)

Die Dossiers müssen bis spätestens am Sonntag, 31. Mai 2026 (Datum des Poststempels, wird nur per A-Post akzeptiert) zugestellt werden.

Per Post an die Adresse:
Der Goldene Koch
KADI AG
Thunstettenstrasse 27
CH-4900 Langenthal

Per E-Mail an info@goldenerkoch.ch

Die Nominationsjury kommt Anfang Juni 2026 zusammen. Die nominierten Kandidatinnen und Kandidaten werden spätestens bis am Dienstag, **09. Juni 2026 persönlich per Telefon** informiert.

Die nominierten Kandidatinnen und Kandidaten werden am **Montag, 15. Juni zu einem Briefing eingeladen. Das Briefing ist ein Pflichttermin** und muss von allen nominierten Personen besucht werden. Bei dieser Gelegenheit werden unter anderem Porträtbilder aufgenommen und Interviews durchgeführt.

Nach der Nomination zur Halbfinalistin oder zum Halbfinalist erhält die Kandidatin oder der Kandidat die Gelegenheit, leichte Anpassungen an der ausgewählten Garnitur vorzunehmen. **Die finale Garnitur ist schliesslich bis am 31. Juni 2026 einzureichen.** Danach sind keine Änderungen mehr erlaubt.

Artikel 6: Die Jury

Die Jury setzt sich aus renommierten Spitzenköchen zusammen. Es gibt keine Trennung zwischen Küchen- und Degustationsjury. Alle fünf Jurymitglieder bewerten alle unter Artikel 7 aufgeführten Punkte.

Artikel 7: Die Benotung

Die fünf Mitglieder der Jury benoten die nachfolgenden Kriterien. Bei Punktgleichheit entscheidet der Jurypräsident über eine mögliche Finalteilnahme.

Garnitur

- Bewertung Degustation:
40 Punkte Geschmack
20 Punkte Kreativität (Formen, Texturen und Kombination der Zutaten)
10 Punkte Genauigkeit
- Bewertung Küche:
20 Punkte Arbeiten in der Küche inkl. Erklärung der im Vorfeld getätigten Zubereitungsschritte

- Total 90 Punkte

Secret-Dish

- Bewertung Degustation:
20 Punkte Geschmack
10 Punkte Präsentation auf dem Teller (visuell)
- Bewertung Küche:
10 Punkte Hygiene
10 Punkte Arbeitsorganisation
10 Punkte Foodwaste (Alle ausgewählten Zutaten müssen grundsätzlich verwendet werden. Zutaten, die jedoch roh gelassen bzw. nicht verwendet werden, können zurückgegeben werden.
- Total 60 Punkte

Somit ergibt sich eine Gesamtpunktzahl von 150. Dabei macht die Garnitur 60% und der Secret-Dish 40% der Punkte aus. Bei Überschreitung der Zeit gelten die folgenden Regeln für beide Wettbewerbsaufgaben:

- 1 Minute zu spät = 5 Punkte Abzug
- Jede weitere Minute zu spät = weitere 5 Strafpunkte Abzug
- Ab 5 Minuten zu spät = 25 Punkte Abzug und der Jurypräsident entscheidet über die neue Abgabezeit der Teller.

Artikel 8: Ablauf des Halbfinal-Camps

Die Kandidatinnen und Kandidaten reservieren sich den 11. Oktober 2026 ab Mittag bis und mit 13. Oktober 2026 abends für das Halbfinal-Camp. Die genaue Präsenzzeit und der detaillierte Ablauf des Halbfinal-Camps werden am Kandidatenbriefing bekannt gegeben.

Sonntag, 11. Oktober 2026

- Anreise
- Materialtransport auf den Gurten
- Besichtigung der Küchen
- Auslosung der Startnummern
- Gemeinsames Abendessen auf dem Gurten

Montag, 12. Oktober 2026

- Wettbewerb Garnitur
- Input-Sessions
- Gemeinsames Abendessen mit den Juroren

Dienstag, 13. Oktober 2026

- Wettbewerb Secret-Dish
- Input-Session
- Apéro und Abschlussessen
- Bekanntgabe der Finalistinnen und Finalisten

Das Halbfinal-Camp findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Die Partner, Sponsoren und Medien werden ab Dienstagmittag eingeladen für einen kurzen Einblick in das Camp und das anschliessende Apéro mit Abendessen.

Das offizielle Ende des Camps ist um ca. 21.00 Uhr geplant. Bis zu diesem Zeitpunkt müssen alle Kandidatinnen und Kandidaten anwesend sein.

Artikel 9: Das Material

Wettbewerb Garnitur

Den Kandidatinnen und Kandidaten werden zwei **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 Finalistinnen und Finalisten folgende Geräte zur Verfügung:

- 1x Vakuumiergerät

Bei der Vakuummaschine hat es einige wenige Beutel, die Kandidatinnen und Kandidaten sol-

len sicherheitshalber ihre bevorzugten Beutel mitbringen.

- 1x Aufschnittmaschine
- Tellerrechaud

Wärmebrücken, Wärmelampen und Wärmeplatten sind nicht erlaubt.

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

Ein detaillierter Küchenplan wird den Kandidatinnen und Kandidaten am Kandidatenbriefing präsentiert.

Wettbewerb Secret-Dish

Der Wettbewerb Secret-Dish findet in identischen Küchen der Welle7 statt. Diese Küchen sind fix eingebaut und werden zusätzlich mit Geräten von Hugentobler ausgestattet.

Das Kandidatenbriefing findet am 15. Juni 2026 in der Welle7 statt, damit die Küchen besichtigt werden können. Weitere Informationen zu den Küchen und deren Einrichtung folgen somit am Kandidatenbriefing.

Bereits definiert ist, dass die Kandidatinnen und Kandidaten eine «Ifco-Kiste 1/1, tief» an eigenen Geräten und Utensilien mitbringen können. Die Kiste darf nicht über den Rand gefüllt sein. Zudem müssen die Geräte Haushaltssteckdosen (V230) konform sein.

Wärmebrücken, Wärmelampen und Wärmeplatten sind nicht erlaubt.

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

Artikel 10: Die Vergütung

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

Alle Teilnehmenden des Halbfinals erhalten eine Entschädigung von CHF 1'000 zur Deckung der Wareneinkäufe und Reisespesen sowie ein Teilnahme-Zertifikat.

Die fünf Kandidatinnen und / oder Kandidaten mit den meisten Punkten qualifizieren sich für das Finale des „Goldenen Kochs 2027“ in Bern.

Der Siegerin oder dem Sieger des Goldenen Kochs 2027 wird nach dem Finale im Februar 2027 ein Preisgeld von CHF 10'000.- überreicht.

Artikel 11: 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 Halbfinal-Camp Gültigkeit.

Für das Finale «Goldener Koch 2027» wird ein neues, separates Reglement erstellt und den Finalistinnen und Finalisten bis spätestens am 20. Oktober 2026 ausgehändigt.

Artikel 12: Die Öffentlichkeitsarbeit

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

Die nominierten Halbfinalistinnen und Halbfinalisten sind ausserdem vertraglich verpflichtet, an Public-Relations-Veranstaltungen teilzunehmen, die von KADI AG im Zusammenhang mit dem «Goldenen Koch 2027» 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. Diese Gelegenheit kann für die Präsentation des Betriebs sowie von sich selbst genutzt werden. Die Siegerin oder der Sieger erklärt sich einverstanden, am PR-Kommunikationsprojekt «Soirée Culinaire» teilzunehmen. Dieses besteht aus 5 bis 6 Tagen Aufwand und kann in der ganzen Schweiz stattfinden. Die Einsätze sind auf 7 Monate nach dem Finale verteilt. Dabei erhält der Sieger eine Entlohnung sowie Spesenvergütung.

Die Teilnahme am Goldenen Koch 2027 verspricht nicht nur Ruhm und Ehre in der gesamten Gastro-

Szene, sondern auch in der breiten Bevölkerung. Mit der zusätzlichen digitalen Kommunikation über Social Media, wird nicht nur die Branche erreicht, sondern macht viele weitere Personen auf dich und deinen Betrieb aufmerksam.

Die Siegerin oder der Sieger und. ihr / sein Betrieb profitieren von einer langen Kommunikations- und PR-Kampagne, die sie / ihn über ein Jahr lang in den Vordergrund stellt.

Die Siegerin oder der Sieger hat das Recht, den Titel «Der Goldene Koch 2027» 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 mit dieser 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.

Der Kandidat verpflichtet sich zur Mitwirkung an der Produktion von Bild- und Videoaufnahmen während des gesamten Projekts Goldener Koch 2027 und tritt die Rechte jeglicher Aufnahmen für die öffentliche Kommunikation ab.

Artikel 13: Versicherungsschutz

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

Artikel 14: Anfechtungen

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

Bei schwerwiegenden Streitigkeiten, Anfechtungen, über eine Anpassung des Reglements, oder bei generellen Problemen, die nicht in den Richtlinien erwähnt sind, informiert das Organisationskomitee des Goldenen Kochs die Kandidatinnen und Kandidaten.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Langenthal, Januar 2026