



MEDIENMITTEILUNG

Der Goldene Koch 2019

Im Einkaufszentrum Glatt kämpfen 12 Kandidaten im öffentlichen Halbfinale am 27. Oktober

Langenthal, Juni 2018. Am Samstag, 27. Oktober 2018, stellen die 12 Kandidaten des «Goldenen Koch 2019» ihr Können in einer öffentlichen Veranstaltung im Einkaufszentrum Glatt unter Beweis. Sechs der zwölf Teilnehmenden haben die Chance, ins Finale einzuziehen und im Februar 2019 die begehrte Auszeichnung Goldener Koch zu gewinnen.



v.l.n.r.: Victor Moriez, Stéphane Jan, Thomas Wicysk, Pasquale Altomonte, Kevin Vasselin, Sandy Willisch, Michel Owona, Maximilian Müller, Alexandre Juton, Ale Mordasini, David Richards (Lukas Schär abwesend)

Am Samstag, 27. Oktober 2018, ist es soweit: Die 12 Kandidaten treten im öffentlichen Halbfinale des Wettbewerbs «Der Goldene Koch» gegen einander an. Die sechs besten erhalten die Möglichkeit, am 25. Februar 2019 im Kursaal Bern um die begehrteste Kochtrophäe der Schweiz zu kämpfen. Der Live-Kochevent findet im umsatzstärksten Einkaufszentrum der Schweiz statt. Das Einkaufszentrum Glatt in Wallisellen besitzt zwei Warenhäuser, über 90 Geschäfte und 14 Gastronomiebetriebe auf einer Fläche von rund 43'000 m². Am Halbfinale wird mit 35'000 bis 50'000 Besuchern im Einkaufszentrum gerechnet.



Die 12 Halbfinalisten kommen aus der ganzen Schweiz:

- Pasquale Altomonte (39), Chef de partie, Restaurant de Direction Banque Pictet & Cie SA, Genf
- Stéphane Jan (47), Chef de cuisine (doyen et responsable de formation), CFP SHR, Petit-Lancy
- Alexandre Juton (29), Chef de partie, La Pinte des Mossettes, Val-de-Charmey
- Ale Mordasini (27), Head Chef, Restaurant Steinhalle Bern, Bern
- Victor Moriez (30), Chef de partie, Hôtel de Ville de Crissier, Crissier
- Maximilian Müller (27), Sous-chef de cuisine, Hotel Baur au lac, Restaurant le Pavillon
- Michel Owona (32), Chef de cuisine salon de direction Nestlé, Les Dents du Midi, La Tour-de-Peilz
- David Richards (29), Sous-chef, Restaurant Bären, Gnuss und meh. GmbH, Schwarzenburg
- Lukas Schär (26), Sous-chef, Schüpberg-Beizli, Schüpberg
- Kévin Vasselín (23), Commis de cuisine, Hotel Beau Rivage Genève, Restaurant Le Chat Botté, Genf
- Sandy Willisich (33), Chef / Associé, Restaurant Vieux-Valais / Chez Boubier café de Paris, Sion
- Thomas Wycisk (29), Sous-chef, Cateringservice Gaumenzauber Brig, Brig

In mehreren Durchläufen treten die Kandidaten gegeneinander an. Eine Stunde nach dem Start präsentieren sie eine warme Vorspeise; nach einer weiteren Stunde muss eine warme Hauptspeise servierfertig sein. Das Menu wird für acht Personen zubereitet und serviert. Für die Vorspeise sind zwei Zander mit mindestens einer Garnitur nach Wahl gekonnt zu inszenieren, für die Hauptspeise gilt es in diesem Jahr 2kg rohes Schweizer Rindfleisch nach freier Wahl zu schmoren oder zu grillieren und mit zwei vegetarischen Garnituren zu servieren. Anders als im Finale in Bern kocht der Kandidat ohne Commis. Der erste Kandidat startet um 9 Uhr mit dem Mise en place und steigt um 10 Uhr offiziell in den Wettbewerb ein.

Renommiert besetzte Jury

In der Jury sind erneut renommierte Meisterköchinnen und Meisterköche aus der ganzen Schweiz vertreten. Zu den Degustations-Jurymitgliedern zählen:

- Ivo Adam, Kultur Casino Bern
- Christophe David, Eldora Groupe, Rolle
- Mario Garcia, Kochschule Cre/ate by Mario Garcia, Horw
- Stefan Heilemann, Restaurant Eco, Zürich
- André Jaeger, Grand Seigneur de la Gastronomie Suisse
- Elodie Manesse, Hôtel de Ville, Crissier
- Christian Nickel, Park Hôtel, Vitznau
- Heiko Nieder, Dolder Grand, Zürich



Die Küchenjury besteht neben Wettbewerbsleiter Armin Fuchs aus:

- Reinhold Karl, Klinik Linde, Biel
- Thomas Marti, Unispital Zürich
- Josef Stalder, Kantonspital, Baden

www.goldenerkoch.ch

Social Media

-  www.instagram.com/goldenerkoch
-  www.twitter.com/DerGoldeneKoch
-  www.facebook.com/GoldenerKoch
-  <http://bit.ly/2121hpJ>

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Der Goldene Koch

Die Schweizer Kochkunstmeisterschaft

Yvonne Richard, Projektleitung

E-Mail: yvonne.richard@goldenerkoch.ch

ORGANISATOR

PRESENTING PARTNER



PARTNER



SPONSOREN



WARENSPONSOREN



MEDIENKONTAKT

Contcept Communication GmbH Hardturmstrasse 76 CH-8005 Zürich

Barbara Ryter Telefon +41(0)43 501 33 06 barbara.ryter@contcept.ch www.contcept.ch