MEDIENMITTEILUNG

DER GOLDENE KOCH 2021

Wer folgt auf Ale Mordasini?

Langenthal, 20. Januar 2020 – **Ale Mordasini, Küchenchef im Relais & Château Hotel Krone Regensberg, wurde im Februar 2019 im Kursaal Bern zum Goldenen Koch gekürt. Nun eröffnet der Starkoch die Ausschreibung für seinen Nachfolger oder seine Nachfolgerin, den Goldenen Koch 2021. Der bedeutendste Wettbewerb der Schweizer Kochkunst Meisterschaft wartet mit einigen Neuerungen auf: Im Halbfinale treten neu acht statt zwölf Kandidaten gegeneinander an. Und für das Finale können sich fünf statt vormals sechs Kandidaten qualifizieren.**

Ale Mordasini, Gewinner des Goldenen Kochs 2019

Die Ausschreibung für den Goldenen Koch 2021 ist eröffnet. Teilnehmen am grössten und etabliertesten Live-Kochevent der Schweiz können hauptberufliche Restaurant-, Hotel- und Gemeinschaftsgastronomie-Köchinnen und -Köche, die mindestens fünf Jahre Berufserfahrung in der Schweiz haben. Die Nominationsjury wählt in einer ersten Runde acht Kandidaten anhand ihres Dossiers und ihrer Menübeschreibungen aus. Anschliessend kochen die acht Auserwählten im Halbfinale am 26. September 2020 im Einkaufszentrum Glatt in Wallisellen um den Finaleinzug.

Neu wird zusätzlich eine vegetarische Vorspeise verlangt

Anders als beim grossen Finale in Bern müssen die Köche den Wettbewerb ohne Commis bestreiten und die Gerichte auf Tellern anrichten. Die Aufgabe am Halbfinale besteht darin, drei Gerichte für je fünf Teller zuzubereiten. Neu muss eine Vorspeise mit dem Motto «vegetarisch, regional und saisonal

mit einem Wachtelei» kreiert werden. Daneben wird wie bis anhin die Kreation eines Fisch- und eines Fleischtellers verlangt.

Die fünf Besten nach Punktezahl qualifizieren sich für das Finale, welches am 15. März 2021 im Kursaal Bern stattfindet.

Die Ausschreibungsunterlagen können ab sofort online auf der Website www.goldenerkoch.ch heruntergeladen werden. Interessierte Köchinnen und Köche können sich bis am 30. April 2020 bewerben.

Der Goldene Koch 2021 würdigt die Kochkunst noch stärker als bis anhin

Die nächste Austragung des Goldenen Kochs wartet mit mehreren Neuerungen auf: Im Halbfinale treten neu acht statt zwölf Kandidaten gegeneinander an. Und für das Finale können sich fünf statt vormals sechs Kandidaten qualifizieren. Zudem werden die Kandidaten während des gesamten Wettbewerbs mit einer kommunikativen Kampagne begleitet, um deren Medienpräsenz zu erhöhen.

«Wir geben dem Wettbewerb neue Impulse und legen bewusst einen höheren Fokus auf die Öffentlichkeitsarbeit», erklärt Sarah Hunziker, Projektleiterin des Goldenen Kochs. «Ziel dieser Massnahmen ist eine noch höhere Würdigung der einzelnen Kandidaten und deren Kochkunst.»

Über den Goldenen Koch

Der Goldene Koch ist als grösster und etabliertester Live-Kochevent der Schweiz DIE Schweizer Kochkunst Meisterschaft. Das grosse Finale findet jeweils alle zwei Jahre im Kursaal in Bern statt. Im Februar 2019 entschied Ale Mordasini (29) den Wettbewerb für sich. Ebenfalls seit Februar 2019 ist er Küchenchef des «Relais & Château Hotel Krone» in Regensberg ZH. Davor war er unter Markus Arnold in der «Steinhalle» tätig, in der Direktionskantine des Versicherers Swiss Re und als Fachlehrer oder als Gerichte-Entwickler der Zürcher Fast-Food-Kette Not Guilty.
www.goldenerkoch.ch

Kontakt Fachmedien
Patrick Jordi | Marketing Manager | KADI AG | Telefon +41 (0)62 916 05 38 | patrick.jordi@kadi.ch

Kontakt Publikumsmedien
Daniela Zivadinovic | ZKommunikation | Telefon +41 (0)78 670 97 77 | dz@zkommunikation.ch

ORGANISATOR
KADI

PRESENTING-PARTNER
Schweizer Fleisch
Der feine Unterschied.

PARTNER
HUGENTOBLER Schweizer Kochsysteme
narimpex nectaflor
TRANSGOURMET PRODEGA
UBS

SPONSOREN
ARYZTA SERVING INSPIRATION
Sabo 1845
gediegen