MEDIENMITTEILUNG

DER GOLDENE KOCH 2023

Wer folgt auf Paul Cabayé?

Langenthal, 02. Mai 2022 – **Paul Cabayé, zuletzt verantwortlich für das luxemburgische 1-Michelin-Stern-Restaurant «Les Jardins d'Anaïs», wurde im Mai 2021 im Kursaal Bern zum Goldenen Koch gekürt. Nun eröffnet der Starkoch die Ausschreibung für seinen Nachfolger oder seine Nachfolgerin, den Goldenen Koch 2023. Beim bedeutendsten Kochwettbewerb der Schweiz werden im Halbfinale acht Kandidaten gegeneinander antreten. Dieses Wettkochen wird wie schon bei der letzten Austragung digital aufgezeichnet und später in zehn Episoden bei Blick TV ausgestrahlt. Fünf der acht Halbfinalisten können sich für das Finale im Kursaal Bern qualifizieren.**

Wer tritt in die Fussstapfen von Paul Cabayé? Die Ausschreibung für den Goldenen Koch 2023 ist eröffnet.

Die Ausschreibung für den Goldenen Koch 2023 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 Menüvorschläge aus. Anschliessend kämpfen die acht Auserwählten am Halbfinale vom **30. Januar 2023** im Trafo Baden um den Finaleinzug. Dabei kochen alle acht zeitversetzt am selben Tag. Wie schon bei der letzten Austragung – dannzumal als Folge der Corona-Pandemie – wird auch dieses Halbfinal digital aufgezeichnet. Dabei werden zehn Episoden entstehen, die vor dem Finale vom **5. Juni 2023** auf Blick TV ausgestrahlt werden.

«Mit der Ausstrahlung auf Blick TV konnten wir unseren Wettbewerb für über eine halbe Million Zuschauerinnen und Zuschauer erlebbar machen. Damit bietet der Goldene Koch den Kandidatinnen

und Kandidaten und dem Kochberuf eine grosse öffentlichkeitswirksame Plattform», sagt Samuel Zaugg, seit Januar 2022 neuer Projektleiter des Goldenen Kochs. «Aus dieser ersten Umsetzung haben wir zudem sehr viel gelernt und möchten diese Erkenntnisse nun in eine zweite digitale Umsetzung des Halbfinales einfliessen lassen.»

Gefragt sind eine kalt oder warm servierte vegetarische Vorspeise sowie ein Schweizer Poulet
Anders als beim grossen Finale in Bern müssen die Köche das Halbfinale ohne Commis bestreiten und die Gerichte auf Tellern anrichten. Die Aufgabe besteht darin, zwei Gerichte – eine ovo-lakto vegetarische Vorspeise mit Schweizer Randen und ein Fleischgericht mit Schweizer Poulet – für je acht Personen zuzubereiten. Bei der Vorspeise müssen zusätzlich Meerrettich und Senf miteingearbeitet werden, beim Poulet die Zutaten Mais und Raps. Die Vorspeise kann erstmals in der Geschichte des Goldenen Kochs kalt oder warm serviert werden, was zusätzliche Spannung verspricht und den Köchen weitere Möglichkeiten eröffnet.

Die fünf Besten nach Punktezahl qualifizieren sich für das Finale im Kursaal Bern. Die Ausschreibungsunterlagen können ab sofort auf der Website www.goldenerkoch.ch heruntergeladen werden.

Der Goldene Koch 2023 verlegt das Finale in den warmen Juni
Das bis anhin übliche Wettbewerbs-Timing (Halbfinale im Herbst, Finale im Winter) wurde aufgrund der Erfahrungen, die man während der Pandemie sammeln konnte, bewusst neu aufgesetzt. «Damit die Köchinnen und Köche im Finale im Kursaal Bern wieder vor vollen Rängen kochen können und die Wertschätzung und Emotionen erfahren dürfen, die sie verdienen, wurde das Finale auf den 5. Juni 2023 gelegt», erklärt Samuel Zaugg. Entsprechend findet das Halbfinale des Goldenen Kochs 2023 nicht diesen Herbst statt, sondern Ende Januar 2023.

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 19 Mal vergeben. Amtierender Titelträger ist Paul Cabayé (29). Im Mai 2021 entschied er den Wettbewerb für sich. Zuletzt verantwortete Cabayé das luxemburgische 1-Michelin-Stern-Restaurant «Les Jardins d'Anaïs». Davor war er unter Franck Giovannini als Chef de Partie Fleisch im «Restaurant de l'Hôtel de Ville» in Crissier tätig. Zu seinen weiteren berufliche Stationen gehören die Restaurants «La Table des Rois» (Yannick Franques, Beaulieu-sur-Mer) sowie «L'Oxalys» (Jean Sulpice, Val Thorens).

www.goldenerkoch.ch | Bildmaterial

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

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

ORGANISATOR **PRESENTING-PARTNER**

KADI

Schweizer Fleisch
Der feine Unterschied.