MEDIENMITTEILUNG

DER GOLDENE KOCH 2023

Diese acht Kandidaten treten im Halbfinale vom 30. Januar 2023 gegeneinander an

Langenthal, 5. September 2022 – **Applaus für die besten Köche des Landes! Am Montag, 30. Januar 2023, stellen acht Halbfinalisten beim grössten Schweizer Live-Kochwettbewerb «Goldener Koch» ihre Kochkünste im Trafo Baden unter Beweis. Dieses Wettkochen wird wie schon bei der letzten Austragung digital aufgezeichnet und später in zehn Episoden bei Blick TV ausgestrahlt. Fünf der acht Teilnehmenden haben die Chance, ins Finale einzuziehen und am 5. Juni 2023 im Kursaal Bern die begehrte Auszeichnung Goldener Koch 2023 zu gewinnen.**

Acht Kochtalente treten im Januar 2023 gegeneinander an (v.l.n.r.): Janic Mühlemann, Ernest Bardhoku, Christoph Bieri, Sandra Böhm, Robin Höfer, Daniele Angelosanto, Mario Garcia und Shaun Rollier *(Bildautor: Jonas Weibel)*

Wer folgt auf Paul Cabayé, dem Goldenen Koch 2021? Eine Nominationsjury hat **folgende acht Kandidierenden aus der ganzen Schweiz** nominiert:

- Christoph Bieri (31), Küchenchef, Spital Riggisberg Insel-Gruppe, Riggisberg
- Ernest Bardhoku (26), Chef de Partie, Domaine de Châteauvieux, Satigny
- Sandra Böhm (24), Chef de Partie, Hotel Storchen, Zürich
- Shaun Rollier (26), Chef de Partie, Hotel Restaurant Valrose, Rougemont
- Mario Garcia (32), Geschäftsführer, mariogarcia GmbH, Horw
- Daniele Angelosanto (28), Sous Chef, Restaurant de l'Hôtel de ville de Crissier, Crissier
- Robin Höfer (27), Sous Chef, Alhambra Hotel Mali Losinj, Kroatien (angestellt bei Taverne zum Schäfli, Wigoltingen)
- Janic Mühlemann (28), Küchenchef, Hotel Eden, Spiez

Gekocht werden eine Vegi-Vorspeise und ein Fleischgericht mit Schweizer Poulet

Anders als beim grossen Finale in Bern bestreiten die Köche und die Köchin das Halbfinale ohne Commis und richten die Gerichte auf Tellern an. 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 Wettbewerbsteilnehmenden weitere Möglichkeiten eröffnet.

Für die vegetarische Vorspeise haben die Köche und die Köchin 1 Stunde 40 Minuten Zeit, der Fleischgang muss 2 Stunden danach abgegeben werden. Insgesamt beträgt die Kochzeit 3 Stunden 40 Minuten, die Vorbereitungszeit 45 Minuten. Als Jurypräsident des Halbfinals amtet Ivo Adam, Direktor Casino Bern. Ebenfalls in der renommierten Halbfinaljury sitzen Stéphane Décotterd (Maison Décotterd), Silvia Manser (Restaurant Truube Gais), Christian Nickel (Park Hotel Vitznau) sowie Paul Cabayé (Gewinner des Goldenen Kochs 2021).

Alle acht Kandidierenden kochen zeitversetzt am 30. Januar 2023 im Trafo Baden. Wie schon bei der letzten Austragung im Jahr 2020/21 – 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. «Damit bieten wir den Kandidatinnen und Kandidaten sowie dem Kochberuf eine grosse öffentlichkeitswirksame Plattform», sagt Samuel Zaugg, Projektleiter des Goldenen Kochs. «Gerade in Zeiten grossen Fachmangels in der Gastronomie ist uns das ein besonderes Anliegen.»

Von den acht Teilnehmenden qualifizieren sich die fünf Besten nach Punktzahl für das Finale im Kursaal Bern, wo sie am 5. Juni 2023 um die begehrteste Kochtrophäe der Schweiz kämpfen werden. Der Zeitpunkt des Finals wurde für diese Austragung vom Januar auf Juni 2023 verschoben: «Damit die Köchinnen und Köche im Kursaal Bern mit grosser Sicherheit wieder vor vollen Rängen kochen können und die Wertschätzung und Emotionen erfahren dürfen, die sie verdienen, haben wir das Finale auf die wärmere Jahreszeit gelegt», erklärt Samuel Zaugg.

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. 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 & Porträts

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

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

ORGANISATOR **PRESENTING-PARTNER**