

Ale Mordasini ist «Goldener Koch 2019»

Heute wurde im Kursaal Bern der «Goldene Koch 2019» erkoren. Ale Mordasini holte sich mit seinem Commis Patrick Güntert den Titel.



Ale Mordasini (r.) und sein Commis Patrick Güntert.

Bild: Jonas Weibel

Rund 1200 Entscheidungsträger der Schweizer Hotellerie und Gastronomie erlebten am 25. Februar 2019, wie Ale Mordasini im Kursaal Bern die ehrenvolle Auszeichnung «Der Goldene Koch 2019» verliehen wurde. In einem spektakulären, mehrstündigen Live-Kochwettbewerb setzte sich der 28-jährige Küchenchef im Relais & Châteaux Hotel Krone Regensburg gegen fünf andere hochtalentierte Berufskollegen durch. Er darf sein Siegermenü nun auf der Tour Culinaire Suisse präsentieren. Zweitplatziertes ist Victor Moriez vom Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier. Den dritten Platz holte sich Alexandre Juton vom «La Pinte des Mossettes» in Val-de-Charmey. Bester Commis wurde Silvan Oswald vom «Schüpbärg-Beizli». Die Auszeichnung «Publikumsliebbling» erhält Lukas Schär vom «Schüpbärg-Beizli».

Kurz nach 8 Uhr morgens nahm das Finale des Goldenen Kochs 2019 seinen spannenden Lauf, als der erste von sechs Kandidaten in den Wettbewerb startete. Die Aufgabe der Finalisten bestand darin, innert 5 Stunden und 30 Minuten eine Fisch- und Fleischplatte für je 14 Personen zu kreieren. Die Zeitvorgaben waren knapp: 4 Stunden und 15 Minuten nach dem Start mussten die Kandidaten die Fischplatte, bestehend aus Kabeljau und Krevetten, schicken. Weitere 75 Minuten später hatte die Fleischplatte, bestehend aus drei Poulets Fermiers de Gruyères inklusive Innereien, zu folgen. Unterstützt wurden die Finalisten bei ihrer herausfordernden Aufgabe von einem persönlichen Commis, der zum Zeitpunkt des Wettbewerbs maximal 21 Jahre alt sein durfte. Ein weiterer Commis stand den Kandidaten bis zur Abgabe der Fischplatte zur Verfügung.

Ale Mordasini am Bocuse d'Or Europe 2020

Kurz vor 16 Uhr erreichte die Spannung ihren Höhepunkt, als der verdiente Sieger verkündet wurde: Im Beisein der rund 1200 Vertreter aus Gastronomie und Hotellerie durfte Ale Mordasini die begehrteste Kochtrophäe der Schweiz entgegennehmen. Der frisch gekürte Goldene Koch 2019 arbeitet als Küchenchef im Relais & Châteaux Hotel Krone Regensburg.

Sein Sieg eröffnet Ale Mordasini nun die Chance, sich auch am Bocuse d'Or Europe 2020 in Tallinn/Estland zu beweisen. Seit diesem Jahr gilt der Wettbewerb «Der Goldene Koch» wieder als Sélection Suisse für die europäische Vorausscheidung der Kochweltmeisterschaft. Das nächste grosse Finale des Bocuse d'Or findet im Januar 2021 in Lyon statt. Als bester Schweizer im Teilnehmerfeld des diesjährigen Goldenen Kochs ist Ale Mordasini automatisch für die europäische Vorausscheidung nominiert.

Auch Bundesrat war anwesend

Unter die 1200 Gäste aus Gastronomie und Hotellerie mischte sich um die Mittagszeit auch Bundesrat Guy Parmelin. Der Vorsteher des eidgenössischen Departements für Wirtschaft, Bildung und Forschung nutzte die Gelegenheit, um sich im Kursaal Bern ein persönliches Bild von den Kochkünsten der Finalisten zu machen. «Das Finale dieses Wettbewerbs beweist einmal mehr die Exzellenz unseres Landes auf dem Gebiet der Haute Cuisine. Ich hoffe, dass dieses Schaufenster viele junge Leute anspricht, diesen Weg ebenfalls einzuschlagen», sagte Guy Parmelin und würdigte damit die herausragenden Leistungen der sechs Kandidaten.

Christof Lehmann, Geschäftsführer der organisierenden Firma Kadi, hob derweil in seinem Interview die Ziele des Goldenen Kochs hervor: «Gemeinsam mit unseren Partnern und Sponsoren stehen wir für die Schweizer Gastronomie und für den Kochberuf ein. Wir wollen den Köchinnen und Köchen eine Plattform bieten und den Berufsstand weiterentwickeln. Nur gemeinsam kann es uns gelingen, den Kochberuf und die Schweizer Gastronomie national und international zu fördern.» (htr)

Eine Jury aus national und international bekannten Gastronomen beurteilte die Kreationen der Wettbewerbsteilnehmer:

Jurypräsident

Franck Giovannini, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, Crissier

Ehrenjury

André Jaeger, Grand Seigneur de la Gastronomie Suisse
Elodie Jacot-Manesse, Gewinnerin Goldener Koch 2017

Degustationsjury

Ivo Adam, Kultur Casino, Bern

Christian Nickel, Park Hotel, Vitznau

Rolf Fliegau, Restaurant Ecco, Giardino, Ascona

Fabian Fuchs, Restaurant EquiTable, Zürich

Thomas Nussbaumer, Präsident Schweizer Kochverband

Silvio Germann, IGNIV by Andreas Caminada, Bad Ragaz

Dario Ranza, Villa Principe Leopoldo, Lugano

Pierre-André Ayer, Président Les Grandes Tables de Suisse

Manfred Roth, Universitätsspital, Basel

Mario Garcia, Kochschule cre/ate by Mario Garcia, Horw

Silvia Manser, Restaurant Truube, Gais

Didier de Courten, Hôtel-Restaurant Didier de Courten, Sierre

Marie Robert, Café Suisse, Bex

Küchenjury

Thomas Marti, Universitätsspital, Zürich

Reinhold Karl, Hirslanden Klinik Linde, Biel

Doris Vögeli, Restaurant Oase, PSI, Villigen

Jean-Michel Martin, Schweizer Armee, Därstetten

Publiziert am Montag, 25. Februar 2019