

«La Cuisine des Jeunes» geht in die 19. Runde

Auch 2021 haben ambitionierte Kochtalente wieder die Gelegenheit, beim Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» ihr Können unter Beweis zu stellen.



Vorjahressieger bei «La Cuisine des Jeunes»: Simon Grimbichler.

Bild: zvg

Unter dem Motto «The Art of Lamb! Überzeuge die Jury mit deiner Kreation aus bestem Schweizer Lammfleisch» ruft «Schweizer Fleisch» von der Branchenorganisation Proviande ab sofort zur Teilnahme am 19. Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» auf. Junge Kochtalente können bis am 5. Juli 2021 ihre [Rezept-Kreationen einreichen \(https://schweizerfleisch.ch/lcdj/teilnahmebedingungen\)](https://schweizerfleisch.ch/lcdj/teilnahmebedingungen). Für das Finale am 27. September 2021 wählt die Jury vier Jungköchinnen oder Jungköche aus, die ihr Menü dann live vor geladenen Gästen und der Fachpresse in der Welle7 am Bahnhof Bern zubereiten.

Küche frei für die Jungen

Der Kochwettbewerb, unterstützt von den Partnern Hotellerie Gastronomie Zeitung, Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), Welle7 und Hugentobler Kochsysteme bietet die Gelegenheit, sich als junges Kochtalent einen Namen zu machen. Teilnehmen können alle, die ihre Kochlehre zwischen 2016 und 2021 erfolgreich abgeschlossen haben.

Wer die Jury von seinem Menü überzeugt, erhält neben einer Trophäe auch ein Preisgeld in Höhe von 2000 Franken und die Möglichkeit, ein exklusives Winner-Dinner auszurichten. Durch Beiträge im Gastromagazin «Messer & Gabel» und auf dem Gault&Millau-Channel erhält die Gewinnerin oder der Gewinner eine wertvolle Präsenz in der Gastroszene. Zudem darf er oder sie je nach Möglichkeit in der Kocharena der Igeho auftreten. Die übrigen drei Finalistinnen und Finalisten erhalten je ein Diplom und 600 Franken.

Das Winner-Dinner

Die Gewinnerin oder der Gewinner des Kochwettbewerbs erhält die Möglichkeit, gemeinsam mit einem Spitzenkoch oder einer Spitzenköchin ein Winner-Dinner zuzubereiten, das Komponenten aus dem Siegerrezept enthält. In den Genuss dieses kulinarischen Höhenflugs kommen dann Lernende sowie Jungköchinnen und Jungköche aus der ganzen Schweiz.

Hochkarätige Jury

Vier ausgewählte Spitzenköche/Spitzenköchinnen bewerten die ambitionierten Kochtalente. Die Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) stellt auch dieses Jahr die Jury von «La Cuisine des Jeunes»:

- Björn Inniger (Jurypräsident), Restaurant Alpenblick, Adelboden
- Alexandra Müller, Romantik Hôtel l'Etoile, Charmey
- Patrick Germann, Restaurant Bären, Schwarzenburg
- Thomas Dolp, Zunfthaus zum Löwen, Sargans

Weiterführende Informationen zu «La Cuisine des Jeunes» (<https://schweizerfleisch.ch/lcdj>)

(htr/npa)

Publiziert am Dienstag, 23. Februar 2021