



MEDIENMITTEILUNG

## Die Schweizer Kochkunst Meisterschaft ist entschieden Die neue und erste Meisterköchin heisst Elodie Manesse

**Langenthal/Bern, 6. März 2017. Das Finale des bedeutendsten Schweizer Kochwettbewerbs «Der Goldene Koch 2017» im Kursaal Bern hat als erste Frau Elodie Manesse (24) gewonnen, Chef de Partie im Restaurant Vieux-Bois in Genf. Die neue Meisterköchin Elodie Manesse wird nun an der Tour Culinaire Suisse teilnehmen und ihr Siegermenü in ausgewählten Betrieben in der ganzen Schweiz präsentieren.**

Nachdem sich am 24. September 2016 im Halbfinale im Einkaufszentrum Glatt in Wallisellen fünf Männer und eine Frau für die Endausmarchung qualifiziert hatten, ging es am 6. März 2017 im Kursaal Arena in Bern um den Titel «Goldener Koch 2017». Das Finale des wichtigsten Kochwettbewerbs der Schweiz, der alle zwei Jahre von der Firma KADI mit Unterstützung von Partnerunternehmen durchgeführt wird, moderierte der Schweizer TV-Star Sven Epiney. Erstmals wurde das Finale in diesem Jahr zudem mit einem Live-Streaming aus dem Hauptsaal des Kursaals begleitet. Der bekannte TV-Mann Marco Fritsche moderierte die durchgehende Live-Übertragung im Internet. Gleichzeitig ermöglichte es ein Live-Chat via Facebook, den ganzen Tag Antworten auf Fragen der User zu geben.



Elodie Manesse, Restaurant Vieux-Bois

Über 1'200 geladene Entscheidungsträger aus der Hotellerie und Gastronomie verfolgten das Live-Kochen mit grosser Spannung. Auch Bundesrätin Simonetta Sommaruga war von den originellen Kreationen der sechs Finalisten beeindruckt. In ihrer Rede unterstrich sie den hohen Stellenwert der Gastronomie für die Schweizer Wirtschaft: «Das ist Wettbewerb, diese Mischung von Handwerk, Übung, Ausdauer, Kreativität und dann noch das Quäntchen Glück, das es braucht, damit in genau DEM Moment alles gelingt... In der Politik ist das übrigens auch ein bisschen so.»

«Heute haben wir in der Kursaal Arena miterlebt, was Kochkunst auf höchstem Niveau bedeutet und wieviel Fingerpitzengefühl sie erfordert. Mit unserem Wettbewerb fördern wir seit über 20 Jahren die Gastronomie und insbesondere den Kochberuf, was uns ein grosses persönliches Anliegen für unsere Branche ist», erklärt Christof Lehmann, Geschäftsführer von KADI AG.



### **Höchstnoten für die Siegerin**

Die sechs Finalisten – allesamt hauptberufliche Restaurant-, Hotel- und Gemeinschaftsgastronomieköchinnen und -köche mit mehr als fünf Jahren Berufserfahrung in der Schweiz – bereiteten eine Fisch- und eine Fleischplatte für je 14 Personen zu. Das Fischgericht bestand aus einem Kabeljau und Crevetten, das Fleischgericht aus Schweinskarree und Schweinsschüfeli. Die innovativen Kreationen von Elodie Manesse wurden von bekannten Kochgrössen unter der Ägide des 19-Punkte-Meisterkochs Franck Giovannini mit der höchsten Punktezahl bewertet. «Ich bin überglücklich, mich in diesem äusserst gut besetzten Teilnehmerfeld durchgesetzt zu haben und freue mich, an der Tour Culinaire Suisse als Goldener Koch 2017 teilzunehmen», sagt Elodie Manesse.

### **Tour Culinaire Suisse**

Der Goldene Koch wird in der zweiten Jahreshälfte 2017 sein Siegermenü in den vier Landesteilen der Schweiz bei einem prominenten Gastronom in dessen Betrieb zubereiten. Er kann sich damit nochmals vor einem Publikum von über 200 Personen präsentieren.

<http://www.goldenerkoch.ch/tour-culinaire-suisse>

### **Informationen zu KADI AG:**

KADI AG wurde 1951 als Kartoffelflockenfabrik Langenthal gegründet und produziert seit den 60er-Jahren hochwertige Kühl- und Tiefkühlprodukte für die Gastronomie und den Detailhandel. Mit der Verleihung der Auszeichnung «Der Goldene Koch» engagiert sich das Unternehmen seit über 20 Jahren für die Gastronomie. Weitere Informationen unter [www.kadi.ch](http://www.kadi.ch)

### **Informationen zum Kursaal Bern:**

Der Kursaal Bern bietet ein umfassendes All-in-one-Angebot mit Kongresszentrum, Hotel und Catering. Die Kursaal Arena gehört zu den geschichtsträchtigsten Kongress- und Event-Locations der Schweiz mit multifunktionaler Bühne, modernster Technik, eindrücklicher Glasfront und Platz für bis zu 1'500 Personen. Weitere Informationen unter [www.kursaal-bern.ch](http://www.kursaal-bern.ch)

### **Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:**

Yvonne Richard, Bereichsleiterin Marketing KADI AG,  
Telefon +41 (0)62 916 05 24, E-Mail [yvonne.richard@kadi.ch](mailto:yvonne.richard@kadi.ch)

[www.cuisinierdor.ch](http://www.cuisinierdor.ch)

organisiert durch



MEDIENKONTAKT

**Contcept Communication GmbH** Hardturmstrasse 76 CH-8005 Zürich

Barbara Ryter Telefon +41(0)43 501 33 06 [barbara.ryter@concept.ch](mailto:barbara.ryter@concept.ch) [www.concept.ch](http://www.concept.ch)