



## DER GOLDENE KOCH 2025

# Diese acht Kandidierenden treten im Halbfinale vom 7. Oktober 2024 gegeneinander an

Langenthal, 3. Juni 2024 – Applaus für die besten Köche des Landes! Am Montag, 7. Oktober 2024, stellen acht Halbfinal-Teilnehmende beim renommiertesten Schweizer Kochwettbewerb «Goldener Koch» ihre Kochkünste im Trafo Baden unter Beweis. Dieses Wettkochen wird, wie schon bei früheren Austragungen, als öffentlicher Anlass veranstaltet. Fünf der acht Teilnehmenden haben die Chance, ins Finale einzuziehen und am 10. Februar 2025 im Kursaal Bern die begehrte Auszeichnung Goldener Koch 2025 zu gewinnen.



Acht Kochtalente treten im Oktober 2024 gegeneinander an (v.l.n.r.): Olivier Hofer, Julien Maillard, Elodie Schenk, João Coelho, Mirco Kristal, Frederik Jud, Fatmir Spescha, Urs Koller (Bildautor: Jonas Weibel)

Wer folgt auf Shaun Rollier, den Goldenen Koch 2023? Eine Nominationsjury hat **folgende acht Kandidierenden aus der ganzen Schweiz** nominiert:

- João Coelho (1999), Sous Chef, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier
- Olivier Hofer (1988), Sous Chef, Domicil Selve Park, Thun
- Frederik Jud (1986), Küchenchef, Spital Linth, Uznach
- Urs Koller (1986), Inhaber, ChochHandWerk AG, Gossau
- Mirco Kristal (1999), Junior Sous Chef, Igniv Zürich by Andreas Caminada, Zürich
- Julien Maillard (1994), Küchenchef, Mame coffeeshop, Genf
- Elodie Schenk (1988), Küchenchefin, Restaurant le Tourbillon, Plan les Ouates
- Fatmir Spescha (1977), Bereichsleiter Gastronomie, PUNTREIS Center da sanadad SA, Disentis



## **Gekocht werden eine Fischvorspeise mit einem warmen ovo-lacto vegetarischen Nebengericht und ein Fleischgericht mit Schweizer Schweinsfilet**

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 für eine hochkarätige Jury zuzubereiten. Das erste Gericht ist eine Fischvorspeise mit Schweizer Bachforelle und Karotte sowie einer ovo-lacto vegetarischen Beilage mit Kartoffeln. Als zweites Gericht wird Schweizer Schweinsfilet mit Zwiebeln und Äpfeln zubereitet. Beide Gerichte werden für je acht Personen angerichtet. Die Vorspeise kann erstmals in der Geschichte des Goldenen Kochs mit einem warmen Nebengericht serviert werden, was zusätzliche Spannung verspricht und den Wettbewerbsteilnehmenden weitere Möglichkeiten eröffnet.

Für die Vorspeise und die Beilage haben die Köche und die Köchin 1 Stunde 30 Minuten Zeit, der Fleischgang muss 1 Stunde und 15 Minuten danach abgegeben werden. Insgesamt beträgt die Kochzeit 2 Stunden 45 Minuten, die Vorbereitungszeit 1 Stunde. Als Jurypräsident des Halbfinals amtiert Christian Nickel, Executive Chef Park Hotel Vitznau. Ebenfalls in der renommierten Halbfinaljury sitzen Marco Campanella (Restaurant Ecco, Ascona), Silvia Manser (Restaurant Trube, Gais), Guy Ravet (Grand Hôtel du Lac, Vevey), Christoph Hunziker (Schüpbärg-Beizli, Schüpberg) sowie Shaun Rollier (Gewinner des Goldenen Kochs 2023).

Alle acht Kandidierenden kochen zeitversetzt in zwei Gruppen am 7. Oktober 2024 im Trafo Baden. Wie schon bei früheren Austragungen ist der Anlass öffentlich und für alle zugänglich, die sich für hochstehende Kochkunst interessieren. «Damit bieten wir den Kandidierenden vor einem breiten Publikum, aber auch vor der Branche, eine grosse öffentlichkeitswirksame Plattform», sagt Samuel Zaugg, Projektleiter des Goldenen Kochs. «Gerade in Zeiten des anhaltenden Mangels an Fachpersonen in der Gastronomie ist es uns sehr wichtig, die Schönheit und Kreativität des Kochberufes zu zeigen.»

Von den acht Teilnehmenden qualifizieren sich die fünf Besten nach Punktzahl für das Finale im Kursaal Bern, wo sie am 10. Februar 2025 um die begehrteste Kochtrophäe der Schweiz kochen werden. Der Zeitpunkt des Finals wurde für diese Austragung wieder auf den gewohnten Zeitpunkt wie vor der Corona-Pandemie gesetzt. Die zukünftigen Austragungen werden wieder in diesem Rhythmus umgesetzt.

---

### ***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 20-mal vergeben. Amtierender Titelträger ist Shaun Rollier, der im Juni 2023 den Wettbewerb für sich entschied. Weitere Gewinner sind Paul Cabayé (2021), Ale Mordasini (2019), Elodie Jacot-Ma- nesse (2017), Filipe Fonseca Pinheiro (2015), Rolf Fuchs (2012), Franck Giovannini (2006 & 2010) und viele weitere bekannte Köchinnen und Köche der Schweizer Gastronomie.

## Kontakt Fachmedien

Norman Hunziker | Teamleiter Marketing | KADI AG |  
Telefon +41 (0)62 916 05 51 | [norman.hunziker@kadi.ch](mailto:norman.hunziker@kadi.ch)

## Kontakt Publikumsmedien

Daniela Zivadinovic | ZKommunikation & Beratung GmbH |  
Telefon +41 (0)78 670 97 77 | [dz@zkommunikation.ch](mailto:dz@zkommunikation.ch)



### ORGANISATOR



### PRESENTING-PARTNER



Der feine Unterschied.

### DIAMANT SPONSOREN



### GOLD SPONSOREN



### SILBER SPONSOREN



La Cultura della Qualità.



BE WTR™



BRAGARD

### WARENSPONSOREN



### MEDIENPARTNER

Salt & Pfeffer

HOTELLERIE  
GASTRONOMIE VERLAG