MEDIENMITTEILUNG

DER GOLDENE KOCH 2027

Diese fünf ziehen ins Finale ein: Wer erkocht sich die begehrte Trophäe «Goldener Koch 2027»?

Bern, 13. Oktober 2026 – **Sie haben um den Einzug ins Finale gekämpft, gekocht und sich der Jury gestellt: Nun steht fest, welche fünf der insgesamt sieben Teilnehmenden sich nach dem zweitägigen, neu konzipierten Halbfinal-Camp in Bern durchgesetzt haben. Im Kursaal Bern werden die Finalistin und Finalisten am 22. Februar 2027 vor einer hochkarätigen Jury um die begehrteste Schweizer Kochtrophäe «Goldener Koch 2027» kämpfen – unter Vorsitz von Jurypräsident Franck Giovannini.**

Fünf Kochtalente treten im Februar 2027 gegeneinander an (v.l.n.r.): Simon Grimbichler, Nino Schüpbach, Jakub Baron, Stefanie Siegenthaler, Stéphane Demarcq *(Foto: Jonas Weibel)*

Sieben Kandidierende haben am 12. und 13. Oktober im erstmals durchgeführten Halbfinal-Camp in Bern um den Einzug ins Finale gekämpft. Folgende fünf haben sich qualifiziert:

- Jakub Baron (1989), Küchenchef, Eventlocation Rhypark, Basel (ab 1. November 2026)
- Stéphane Demarcq (1998), Verantwortlicher Küchenakademie,
- Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, Crissier
- Simon Grimbichler (2000), Sous Chef, restolike, Hindelbank
- Nino Schüpbach (2002), Commis de Cuisine, Schloss Schauenstein, Fürstenau
- Stefanie Siegenthaler (1988), Executive Küchenchefin, Casino Bern, Bern

Im zweitägigen Halbfinal-Camp in Bern standen neben der Kochkunst und dem Kochwettbewerb auch Weiterbildung und Networking im Vordergrund. So profitierten die Teilnehmenden von gezieltem Feedback auf ihre Koch-Performance, welches sie als Learning für ihre Finalvorbereitung nutzen können. Mittels Input-Sessions gab es zusätzliche Einblicke rund um Kochkunst und Kulinarik. «Der enge Austausch zwischen den Teilnehmenden und der Jury sowie die Kombination aus Wettkampf und Weiterbildung hat sich bewährt», sagt Projektleiter Samuel Zaugg.

Die sieben Kandidierenden haben sich in diesen beiden Aufgaben gemessen:

- In der ersten bereiteten sie eine **Garnitur** ihres eingereichten Fleischgerichts zu und präsentierten diese mündlich vor der Jury und den anderen Camp-Teilnehmenden.
- In der zweiten Aufgabe, dem **«Secret Dish»,** kreierten sie unter Zeitdruck aus einem geheimen Warenkorb ein Gericht für die Jury.

Zu den Pflichtzutaten des geheimen Warenkorbs gehörten ein ganzes Poulet und ein dunkler Geflügelfond. Ergänzt wurde der Warenkorb u. a. mit Kartoffeln, Hokkaido-Kürbis, Boskoop-Äpfel, Champignons, Rohschinken und Portwein. Beide Aufgaben ergaben zusammen die Gesamtbewertung für die Finalteilnahme.

Hochkarätiges Finale im Kursaal Bern

Alle Finalisten müssen am 22. Februar 2027 im Kursaal Bern ein Fisch- und ein Fleischgericht für je 12 Personen zubereiten. Das Fischgericht, bestehend aus **Schweizer Lachsforelle**, muss mit drei separaten vegetarischen Garnituren, einer einzigen Sauce und unter Berücksichtigung von Fenchel und Safran zubereitet werden. Die Abgabe dieses Gerichts erfolgt 4 Stunden und 15 Minuten nach dem Start.

1 Stunde und 15 Minuten später muss das Fleischgericht folgen, bestehend aus **Schweizer Schweinskarree und Schweizer Schweinshaxe** mit drei Garnituren nach Wahl, einer einzigen Sauce sowie den Pflichtzutaten Haselnüsse und Grapefruit. Insgesamt stehen der Finalistin und den Finalisten fünfeinhalb Stunden zur Verfügung, wobei ihnen ein Commis assistieren darf. Die Teilnehmenden präsentieren beide Gerichte auf Platten.

Die Final-Kreationen werden von einer hochkarätigen Jury beurteilt, zu der u.a. mit **Marco Müller** (Rutz, Berlin) einer der renommiertesten Köche aus Deutschland gehört. Ebenfalls in der Jury vertreten sind **Silvia Manser** (Truube, Gais), **Christian Nickel** (Parkhotel Vitznau, Vitznau), **Victor Moriez** (Le Pérolles, Fribourg), **Stefan Heilemann** (Widder Hotel, Zürich), **Marco Campanella** (La Brezza, Ascona und Arosa) sowie der Gewinner des Goldenen Kochs 2025, **João Coelho**. Als Jurypräsident amtet **Franck Giovannini** (Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, Crissier).

Über den Goldenen Koch

Der Goldene Koch ist DIE Schweizer Kochkunst Meisterschaft und gilt entsprechend als grösster und etabliertester Live-Kochevent der Schweiz. 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 21-mal vergeben. Amtierender Titelträger ist João Coelho, der im Februar 2025 den Wettbewerb für sich entschied. Weitere Gewinner sind Shaun Rollier (2023), Paul Cabayé (2021), Ale Mordasini (2019), Elodie Jacot-Manesse (2017), Filipe Fonseca Pinheiro (2015), Rolf Fuchs (2012), Franck Giovannini (2010 & 2006) und viele weitere bekannte Köchinnen und Köche der Schweizer Gastronomie.

www.goldenerkoch.ch → Bildmaterial & Porträts

Kontakt Fachmedien

Caroline Maurer | Abteilungsleiterin Marketing Kommunikation | KADI AG |
Telefon +41 (0)62 916 05 51 | caroline.maurer@kadi.ch

Kontakt Publikumsmedien

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

ORGANISATOR

PRESENTING-PARTNER

DIAMANT SPONSOREN

GOLD SPONSOREN

SILBER SPONSOREN

WARENSPONSOREN

MEDIENPARTNER