REGLEMENT

DER GOLDENE KOCH 2027 - FINALE

Artikel 1: Der Wettbewerb

Im Finale des Wettbewerbs «Der Goldene Koch 2027» treten fünf Finalistinnen und Finalisten gegeneinander an, die sich während des Halbfinal-Camps vom 12. und 13. Oktober 2026 qualifiziert haben. Das **Finale** wird von KADI im Rahmen einer Veranstaltung am **Montag, 22. Februar 2027 im Kursaal in Bern** durchgeführt.

Organisation:

Der Goldene Koch
Die Schweizer Kochkunst Meisterschaft
Thunstettenstrasse 27
CH-4900 Langenthal
Telefon 062 916 05 00
info@goldenerkoch.ch, www.goldenerkoch.ch

Artikel 2: Die Kandidatinnen und Kandidaten

Es ist Pflicht, dass die Kandidatinnen und Kandidaten während der gesamten Wettbewerbsdauer beruflich in der Schweiz tätig sind.

Ein Rückzug aus dem Wettbewerb verpflichtet die Kandidatin oder den Kandidaten zur Leistung einer Konventionalstrafe in der Höhe von CHF 10'000.-.

Die Siegerin oder der Sieger erklärt sich bereit, sich zu engagieren und sich die notwendige Zeit für Medientermine, welche durch KADI koordiniert werden, und für eine optimale Vorbereitung zur Durchführung des Projekts «Soirée Culinaire» zu nehmen.

Kandidatenbriefing
Am **09. November 2026** findet das Kandidatenbriefing für das Finale statt. An diesem Pflichttermin nehmen neben den Finalistinnen und Finalisten auch die Commis teil.
Das Briefing findet bei Hugentobler, Gewerbestrasse 11, 3322 Schönbühl, von 14.00 bis ca. 17.30 Uhr statt.

Commis
Die fünf für den Final qualifizierten Köchinnen und Köche werden jeweils von **einem Commis, mit Jahrgang 2006 oder jünger**, assistiert.

Es müssen **folgende Angaben zum Commis bis zum 31. Oktober 2026** eingereicht werden: Vor- und Nachname, Geburtsdatum, aktueller Betrieb, private Adresse und E-Mail-Adresse, Handynummer, Sprache und Kochjackengrösse (Bragard: D oder F). Die Nichteinhaltung dieses Termins wird mit einem Abzug von 20 Punkten bestraft.

Artikel 3: Die Aufgabe

Bis zum **10. Januar 2027** reichen die fünf Finalistinnen und Finalisten ein **komplettes Dossier mit einer vollständigen Menübeschreibung** ein. Dabei ist zwingend das offizielle Eingabeformular zu verwenden. Es gilt, den Hauptkomponenten, die drei Garnituren und die Sauce einzeln zu beschreiben. Zudem sollen einzelne Bilder des Hauptkomponenten und der Garnituren sowie ein Foto des gesamten Gerichts auf einem Teller eingereicht werden. Die Fotos dienen internen Zwecken und werden nicht veröffentlicht, auch nicht gegenüber der Jury. Daher können die Bilder beispielsweise mit einer Handykamera aufgenommen werden und müssen nicht professionell sein.
Die Nichteinhaltung dieses Termins wird mit einem Abzug von 20 Punkten bestraft.

Die Aufgabe besteht darin, **zwei warme Gerichte für jeweils 12 Portionen** zuzubereiten. Beide Gerichte, ein Fischgericht mit vegetarischen Garnituren und ein Fleischgericht, werden warm auf Platten serviert.

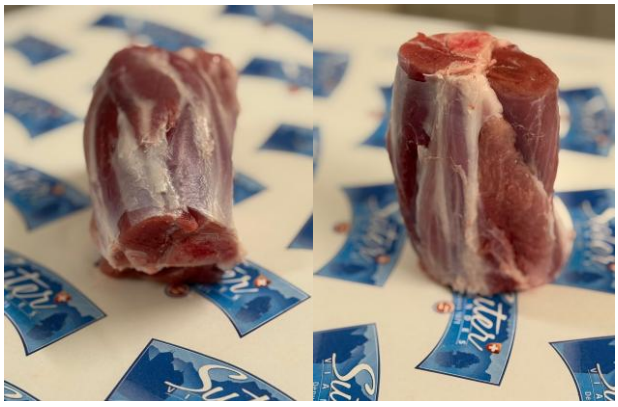
Fisch Platte mit vegetarischen Garnituren:

- 3 Stück Schweizer Lachsforelle von je ca. 800 g bis 1'000 g, ausgenommen
- 3 separate vegetarische Garnituren
- Eine einzige Sauce
- Einzuarbeiten sind Fenchel und Safran. Dabei ist frei wählbar, in welcher Form und in welchen Komponenten diese eingesetzt werden.

Fleisch Platte mit drei Garnituren:

- Schweizer Schweinskarree ganz mit 6 Knochen und Schwarte, Totalgewicht 3.2 kg (Gewicht ohne Schwarte ca. 2.5 kg)

- Schweizer Schweinshaxe frisch (nicht gepökelt), ohne Schwarte, 3 Stück à je ca. 450 g.Was zu viel ist, kann zurückgegeben werden.



- Drei separate Garnituren
- Eine einzige Sauce
- Einzuarbeiten sind Haselnüsse und Grapefruits – frei wählbar in welcher Form und in welchen Komponenten

Weder beim Fisch- noch für das Fleischgericht ist es erlaubt, andere Fischsorten, Krustentiere, Meeresfrüchte, Kaviar oder anderes Fleisch als festen Bestandteil bzw. Hauptbestandteil zu verwenden.

Erlaubt ist es aber zum Beispiel, Speck in eine Farce, oder kleine Würfelchen Trockenfleisch in einer Sauce oder Garnitur einzuarbeiten.

Am Wettbewerbstag werden Fisch und Fleisch von der Organisation zur Verfügung gestellt. Zudem haben die Finalistinnen und Finalisten im Rahmen ihrer Wettbewerbsvorbereitung die Möglichkeit, maximal dreimal die oben genannten Mengen an Fleisch bei unserem Partner zu bestellen. Nachfolgend sind dessen Kontaktdaten aufgeführt:

Suter Viandes
Frau Natalia Defferrard
021 967 02 92
E-Mail: natalia.defferrard@suterviandes.ch

Alle anderen benötigten Waren sind von den Kandidatinnen und Kandidaten selbst mitzubringen.

Gemüse und Früchte dürfen geschält mitgebracht werden, müssen aber roh und nicht zugeschnitten sein. Vorgängig eigenhändig marinierte oder fermentierte Zutaten sind nicht erlaubt. Basisfonds können mitgebracht und Rezepturen abgewogen werden.

Teige (Blätterteig, Brickteig Pastateig, etc.) dürfen unverarbeitet, aber ausgerollt mitgebracht werden.

Auf den Platten und Tellern sind weder kleine noch grosse Tellerclochen zum Abdecken erlaubt.

Die Nichtbeachtung des Reglements kann eine Disqualifikation zur Folge haben.

Pro Gericht werden **jeweils 10 Portionen** auf Platten serviert und **jeweils zwei** Portionen auf weissen, neutralen Tellern angerichtet. Die Teller werden vom Organisationskomitee zur Verfügung gestellt, wobei Unterteller nicht erlaubt sind.

Angaben und Bild des Tellers:
Teller flach, ⌀ 31 cm, weiss

Die verwendeten **Platten** dürfen maximal **die Masse 110 x 80 cm erreichen** respektive bei runden Platten einen maximalen **Durchmesser von 90 cm** aufweisen (inkl. Griff). Das höchste Element der Platte darf nicht höher als **30 cm** ab Tischoberfläche liegen.

Artikel 4: Die Benotung

Degustationsjury

Die Mitglieder der Degustationsjury benoten die folgenden Kriterien.

Fischgericht

- Gesamtheitlich:
  Präsentation des Gerichts auf der Platte (visuell): 15 Punkte
  Geschmackliche Harmonie des gesamten Gerichts: 15 Punkte
- Hauptkomponente:
  Cuisson, Geschmack und Präsentation: 20 Punkte
- Garnitur I: 10 Punkte
- Garnitur II: 10 Punkte
- Garnitur III: 10 Punkte
- Sauce: 10 Punkte

Die Benotung findet pro Gericht auf der Basis von **90 Punkten je Degustationsjury-Mitglied** statt.

Fleischgericht

- Gesamtheitlich:
  Präsentation der Platte: 15 Punkte
  Geschmackliche Harmonie des gesamten Gerichts: 15 Punkte
- Hauptkomponente:
  Cuisson, Geschmack und Präsentation: 20 Punkte
- Garnitur I: 10 Punkte
- Garnitur II: 10 Punkte
- Garnitur III: 10 Punkte
- Sauce: 10 Punkte

Die Benotung findet pro Gericht auf der Basis von **90 Punkten je Degustationsjury-Mitglied** statt.

Pro Kandidatin und Kandidat werden jeweils die beste sowie die schlechteste Note der Degustationsjury gestrichen.

Küchenjury

Die Mitglieder der Küchenjury benoten das Fischgericht und das Fleischgericht wie folgt.

- Mise en Place: 10 Punkte
- Respekt vor dem Produkt und Minimierung der Verschwendung: 25 Punkte
- Fachgerechte Zubereitung: 25 Punkte
  (Kochtechniken und -methoden – Korrekte und sichere Anwendung von Kochtechniken und Garmethoden sowie deren fachgerechte Abstimmung auf die verwendeten Lebensmittel.)
- Hygiene: 15 Punkte
- Arbeitsorganisation: 15 Punkte

Die Küchenjury vergibt pro Gericht und Kandidatin oder Kandidat maximal 90 Punkte.

Die Küchenjury überwacht den ordentlichen Ablauf bei der Zubereitung der Gerichte und ist dafür verantwortlich, dass das Reglement eingehalten wird.

Alle Gerichte müssen vor Ort und unter Kontrolle der Küchenjury zubereitet und angerichtet werden. Die Teller werden den Mitgliedern der Degustationsjury zur Verkostung vorgelegt.

Bei Überschreitung der vorgesehenen Zubereitungsdauer gelten die folgenden Regeln:

- Bis 1 Minute zu spät = 10 Punkte Abzug
- Jede weitere Minute zu spät = weitere 10 Punkte Abzug
- Ab 5 Minuten zu spät = 50 Punkte Abzug und der Küchenjurypräsident entscheidet über die neue Abgabezeit der Teller

Die Schlussnote:

Die Schlussnote besteht aus dem Total der Punkte für die Fischplatte und der Punkte für die Fleischplatte.

Falls zwei Kandidatinnen und Kandidaten am Schluss punktgleich sind, entscheidet die durchschnittliche Küchennote über die letztliche Platzierung.

Artikel 5: Der Ablauf

Die Kandidatinnen und Kandidaten starten gestaffelt.

Die Startreihenfolge wird im Rahmen des Kandidatenbriefings am 09. November 2026 ausgelost.

Am Sonntag vor dem Wettbewerb dürfen sich die Kandidatinnen und Kandidaten 30 Minuten in ihrer Küche einrichten. Dabei dürfen die mitgebrachten Gerätschaften und nicht gekühlte Lebensmittel eingeräumt werden.

Am Montag dürfen sich die Kandidatinnen und Kandidaten 45 Minuten in ihrer Küche einrichten. Dabei dürfen gekühlte Lebensmittel eingeräumt und Vorbereitungen bis zum Zustand «bereit zum Kochen» vorgenommen werden.

Die Kandidatinnen und Kandidaten liefern das Fischgericht **4 Stunden und 15 Minuten nach dem Start** und das **Fleischgericht 1 Stunde und 15 Minuten später** ab, was **5 Stunden und 30 Minuten nach dem Start entspricht**.

Wird der Fisch oder das Fleisch als ganzes Stück serviert (nicht zwingend), muss die Kandidatin oder der Kandidat dieses auf dem Servicetisch selbst tranchieren.

Die Sauce muss auf den zwei anzurichtenden Tellern ersichtlich sein und kann vom Chef de Service nachserviert werden.

Alle Kandidatinnen und Kandidaten müssen bis zum Ende der Veranstaltung, ca. 22.00 Uhr, anwesend sein.

Beanstandungen müssen bis 15 Minuten nach der Preisverleihung schriftlich beim Jurypräsidenten eingereicht werden.

Artikel 6: Das Material

Den Kandidatinnen und Kandidaten werden fünf identische Arbeitsplätze zur Verfügung gestellt. Jeder Arbeitsplatz ist gleich aufgebaut und besteht aus folgenden Geräten:

- Zwei mal zwei Herdplatten (4 Kochstellen mit Induktion, Rundspulen à je 5 kW)
- Einem Combi-Steamer in GN-Norm 5x2/3 auf einem Untergestell mit GN 2/3-Einschüben
- Einem Kühlkorpus mit 3 Flügeltüren GN 1/1
- Einem Sous-Vide Wasserbad (9l – GN 1/2)
- Einem Hold-o-mat 4 x 1/1 inkl. Kerntemperatursonde
- Einem Doppel-Spülbecken (40x40x25 cm mit Kalt- und Warmwasser)
- Jeder Arbeitsplatz verfügt über zusätzliche Steckdosen 230 V mit maximal 10 A

Zur gemeinsamen Benutzung stehen den Finalisten folgende Geräte zur Verfügung:

- Vier Schnellkühler respektive Schockfroster 5 x 1/1 (2 x auf 0 °C eingestellt und 2 x auf -40 °C)
- Zwei Salamander
- Zwei Vakuumiergerät
- Zwei Aufschnittmaschine

Wärmebrücken und Wärmelampen sind erlaubt, müssen jedoch selbst mitgebracht werden und dürfen erst eine halbe Stunde vor der Herausgabe der 1. Platte aufgestellt werden.

Die Kandidatinnen und Kandidaten bringen ihre eigenen Utensilien und Materialien zum Anrichten sowie übliches Kleinmaterial mit.

Arbeitsplatz und Geräte müssen sauber zurückgegeben werden. Erst wenn diese von einem Mitglied des Organisationskomitees kontrolliert wurden, dürfen die Kandidatinnen und Kandidaten ihren Arbeitsplatz verlassen.

Die Kandidatinnen und Kandidaten verwenden am Finale ausschliesslich Messer von Victorinox. Erlaubt ist eine Ausnahme. Diese muss bis am 31. Januar 2027 schriftlich per Mail an samuel.zaugg@kadi.ch ankünden.

Artikel 7: Die Bekleidung

Obligatorisch müssen alle Finalistinnen und Finalisten eine offizielle Kochjacke, schwarze Hosen, schwarze Schuhe und einen «Grande Toque» tragen.

Die Kochjacke, weisse Schürzen und der bedruckte «Grande Toque» werden am Finaltag von der Organisation zur Verfügung gestellt. Selbst mitgebrachte Kochschürzen sind nicht erlaubt.

Artikel 8: Die Degustationsjury

Die Degustationsjury besteht aus dem **Jurypräsidenten und mindestens 14 Jurymitgliedern.** Die Jurymitglieder repräsentieren die verschiedenen Sprachregionen der Schweiz. Es handelt sich dabei um bekannte und renommierte Spitzenköche.

Wenn ein Jurymitglied und eine Kandidatin oder ein Kandidat im selben Betrieb arbeiten, wird dieses Jurymitglied in die Ehrenjury aufgenommen und gibt keine Bewertungen ab.

Artikel 9: Die Küchenjury

Die Küchenjury setzt sich aus **vier Jurymitgliedern** zusammen. Es handelt sich dabei um erfahrene Köchinnen und Köche.

Artikel 10: Die Preise

Das Preisgeld und die Entschädigungen für Waren sowie Reisespesen, inkl. CHF 300.- für den Commis, setzen sich wie folgt zusammen:

Gewinner:
Die «Der Goldene Koch 2027» Statue, im Wert von CHF 2'000, Preisgeld von CHF 10‘000.- und die Ehre, an der «Soirée Culinaire» zu kochen.

2. Platz: Medaille, Auszeichnung und CHF 3'000

3. Platz: Medaille, Auszeichnung und CHF 2'500

4. – 5. Platz: Medaille, Auszeichnung und CHF 2‘000

Jeder Commis erhält zudem eine Medaille und eine Auszeichnung.

Artikel 11: Änderungen des Reglements

Das Organisationskomitee behält sich vor, das Wettbewerbsreglement jederzeit zu ändern, zu ergänzen oder den Wettbewerb aufgrund von ausserordentlichen Umständen vollständig abzusagen.

Artikel 12: Die Öffentlichkeitsarbeit

Während der Dauer des Wettbewerbs haben alle Kandidatinnen und Kandidaten dem Organisationskomitee zur Verfügung zu stehen. Insbesondere sind sie verpflichtet, Termine, zu denen sie eingeladen werden, wahrzunehmen.

Die fünf Finalistinnen und Finalisten sind ausserdem dazu verpflichtet, an Public-Relations-Veranstaltungen, die von KADI im Zusammenhang mit «Der Goldene Koch 2027» veranstaltet werden, teilzunehmen. Diese Veranstaltungen entsprechen insgesamt etwa zwei Tagen Zeitaufwand.

Der Sieger erklärt sich damit einverstanden, am PR-Kommunikationsprojekt «Soirée Culinaire» teilzunehmen, was rund vier Tage Aufwand entspricht.

Termine und Orte der Soirée Culinaire:

- Montag, 31. Mai 2027 – Casino Bern
- Montag, 07. Juni 2027 – Le Pérolles, Fribourg

Zusätzlich erhält die Siegerin oder der Sieger eine Entlöhnung für die Soirée Culinaire.

Artikel 13: Der Versicherungsschutz

Jede Kandidatin und jeder Kandidat muss eine Versicherung nachweisen, die im Falle eines Unfalls im Rahmen der Wettbewerbsveranstaltung zur Anwendung kommt.

Artikel 14: Anfechtungen

Bei Streitfällen, Anfechtungen oder Problemen, die nicht ausdrücklich im Wettbewerbsreglement aufgeführt sind, gilt das Originalreglement in deutscher Sprache.

Der Jurypräsident informiert in diesen Fällen über den definitiven Entscheid.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Langenthal, 16.Oktober 2026