



Crissier, 5. Februar 2019

Der Kandidat für den nächsten Bocuse d'Or wird am 25. Februar ermittelt

Zwei Kandidaten möchten die Schweiz beim Bocuse d'Or Europe 2020 in Tallinn vertreten. Wer das Rennen macht, wird sich beim Finale des Goldenen Kochs in Bern zeigen.

Welcher Schweizer Kandidat wird beim Bocuse d'Or die Nachfolge von Mario Garcia antreten? Nach dem ausgezeichneten 5. Platz, am 30. Januar in Lyon, ist es für die Schweizer Akademie Bocuse d'Or bereits wieder Zeit, den nächsten Schweizer Vertreter für den von Paul Bocuse begründeten Kochwettbewerb zu ermitteln.

Wie im vergangenen Herbst bereits angekündigt, wird die Schweizer Selektion für den Bocuse d'Or anlässlich des Goldenen Kochs stattfinden. Denn der Goldene Koch und die Schweizer Selektion für den Bocuse d'Or haben sich Ende letzten Jahres erneut zusammengetan, um den Kochwettbewerben in der Schweiz noch mehr Gewicht zu verleihen.

Deshalb wird sich bereits am 25. Februar zeigen, welcher Kandidat die Schweiz beim Bocuse d'Or Europe 2020 vertreten wird. Im Rennen stehen zwei der sechs Finalisten des Goldenen Kochs: Ale Mordasini und Lukas Schär, auf die im Kursaal Bern eine doppelte Herausforderung wartet. Warum nur zwei Kandidaten? Einzig zwei von sechs Schweizer Köchen (von insgesamt zwölf Kandidaten) vermochten sich beim Halbfinale letzten Oktober in Zürich für das grosse Finale zu qualifizieren. Und weil die beiden beim Finale des Goldenen Kochs die einzigen Teilnehmer mit Schweizer Nationalität sind - eine Voraussetzung um beim Bocuse d'Or unser Land zu vertreten - wird der besser qualifizierte den Titel Bocuse d'Or Schweiz gewinnen und somit die Schweiz im Juni beim Bocuse d'Or Europe 2020 in Tallinn in Estland vertreten.

Am 25. Februar haben die Kandidaten 5 Stunden und 30 Minuten Zeit, um ein Fleisch- und Fischgericht für 14 Personen zu kochen. Nach 4 Stunden und 15 Minuten müssen die Köche ihr Fischgericht, bestehend aus Kabeljau und Krevetten, präsentieren. Und nach Ablauf der vorgegebenen Zeit muss auch das Fleischgericht, drei Greyerzer Poulets vom Bauernhof mit Innereien, fertiggestellt sein. Um diese grosse Herausforderung zu meistern, können die

Medienmitteilung

Finalisten einzig auf die Unterstützung ihres Commis zählen, der mindestens 21 Jahre alt sein muss.

Das Wettkochen zwischen den Teilnehmern, ob sie nun um den Titel des Goldenen Kochs 2019 kämpfen oder den Bocuse d'Or Suisse 2019 anstreben, dürfte erbittert werden, wenn man das hohe Niveau beim Halbfinale bedenkt.

Ale Mordasini

28 Jahre alt - Küchenchef im Relais & Château Hotel Krone Regensburg

«Make emotions, create memories!» Ale Mordasini will ganz nach dieser Devise kochen. Nach seiner Lehre im Grand Casino Baden, von 2006 bis 2009, arbeitete er zuerst in Bern im Restaurant Meridian und danach im Swiss Re in Zürich. Seit Februar 2019 ist er als Küchenchef im Hotel Relais & Château Krone in Regensburg angestellt.

Ale Mordasini kann auf einige Wettbewerbserfahrungen zurückblicken, die er mit der Schweizer Kochnationalmannschaft sowie mit der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft machte. Er darf sich bereits Weltmeister (Vatel Culinary World Cup 2014) und Europameister (WACS GlobalChef Europameisterschaft 2013) nennen. Die Wettbewerbe und die Kochkunst gehören zu seinen Lieblingsbeschäftigungen, auch wenn er gerne Sport betreibt und reist. Beim Goldenen Koch will Ale Mordasini mit seiner Teilnahme Emotionen und Erinnerungen hervorrufen. Ihm gefällt, dass der Wettbewerb hohes Renommee genießt und zudem bestens organisiert ist. Zudem freut er sich darauf, sich mit den besten Köchen zu messen. Der Wettbewerb ist für ihn kein Neuland, begleitete er doch letztes Jahr seinen ehemaligen Kochnationalmannschafts-Kollegen und besten Freund Mario Garcia durchs Abenteuer Bocuse d'Or, indem er ihn als Assistenzcoach von Genf über Turin bis hin nach Lyon begleitete.

Lukas Schär

27 Jahre alt - Souschef im Schüpbärg Beizli in Schüpbärg

Die Arbeit von Lukas Schär steht ganz unter dem Motto: «Wer aufhört, sich zu verbessern, hört auf, gut zu sein». Aus diesem Grund liebt er es, sich mit seinesgleichen bei Kochwettbewerben zu messen. 2016 erreichte er den 2. Platz beim Bocuse d'Or Suisse und bei der Swiss Finger Food Trophy vermochte er sich 2017 mit seinem Team auf dem 3. Platz zu klassifizieren.

Beim Goldenen Koch möchte er zudem sein Talent zum Besten geben und neue Kontakte in der Branche knüpfen. An seinen Vorbildern, Franck Giovannini und Rasmus Kofoed, bewundert er ihre aussergewöhnliche Präzision und die Präsentation ihrer Gerichte. Lukas Schär beendete seine Kochlehre 2010 im Restaurant Löwen in Messen. Zudem ist er im

Medienmitteilung

Besitze eines EFZ als Bäcker-Konditor-Confiseur, was ihm ermöglichte, Erfahrungen in der Herstellung von süssen- und salzigen Speisen zu sammeln. Heute arbeitet er als Souschef im Schüpbärg-Beizli an der Seite des Wettbewerbstiers Christoph Hunziker. Lukas Schär wohnte allen Etappen des Bocuse d'Or als Zuschauer bei und darf auf die Ratschläge seines Chefs zählen, um die Jurymitglieder zu überzeugen. Christoph Hunziker nahm ganze dreimal an einer Selektion für den Bocuse d'Or Suisse teil. 2018 repräsentierte er die Schweiz beim Bocuse d'Or Europe und 2015 platzierte er sich beim Finale in Lyon auf dem 16. Platz.

Lukas Schär wird sich bestimmt von diesen Erfahrungen inspirieren lassen, um seinen Wettbewerb erfolgreich durchzuführen. Und wenn er einmal seine Kochschürze ablegt, so ist es um Wandern zu gehen, Ski zu fahren oder Fitness zu betreiben. Auch reist er gerne; letztes Jahr verbrachte er mehrere Monate in Kanada, um sein Englisch zu perfektionieren.

Über den Bocuse d'Or

Der Bocuse d'Or wurde 1987 durch Paul Bocuse gegründet. Damals ist der Chef - und dies bereits seit 22 Jahren - mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Der Gastronomie-Papst kreierte zeitlose Gerichte wie Meerbarbe auf Kartoffelschuppen oder schwarze Trüffelsuppe VGE. Mit 61 Jahren hätte er sich ruhig eine Auszeit gönnen dürfen. Doch dies war nicht in seinem Sinne. Denn Paul Bocuse hatte eine andere Idee im Kopf: die Gründung eines internationalen Wettbewerbs. Dieser sollte Disziplin, Know-how und Qualität vereinen, allerdings in einem festlichen Rahmen ausgetragen werden, sportlich, jung und modern sein. Der Bocuse d'Or wurde geboren! Seit der ersten Durchführung bedeutet der Event viel mehr als ein einfacher Wettbewerb. Und auch dreissig Jahre später ist eine Teilnahme nach wie vor ein absolutes Ziel, ein Mount Everest, den Köche weltweit bezwingen möchten. Doch nur wenige Chefs erreichen den Gipfel. Seit 1987, und nach 16 Veranstaltungen, schafften es 16 Pionierteams - Chef, Commis, Coach, Präsident - ganz nach oben. Doch Tausende versuchten sich im Abenteuer. Sie nahmen an nationalen- und kontinentalen Ausscheidungen, oder am grossen Finale in Lyon teil, das alle zwei Jahre, in den ungeraden Jahren, im Rahmen der Sirha stattfindet.

Fotos: <https://we.tl/t-FgSdT5lZyA>

Für weitere Informationen: :

Académie Suisse du Bocuse d'Or

Anna Pernet

079 340 08 35

info@bocusedorsuisse.ch

Restaurant de l'Hôtel de Ville

Rue d'Yverdon 1

1023 Crissier

Suisse