

Medienmitteilung

SHOW YOUR SKILLS - Die Suche nach dem nächsten Schweizer Kandidaten für den Bocuse d'Or beginnt!

Crissier, 17.09.2024. Die Anmeldungen für den Bocuse d'Or Schweiz 2025 können ab sofort eingereicht werden. Alle Köchinnen und Köche mit Schweizer Staatsangehörigkeit können sich bewerben und ihre Bewerbungsunterlagen bis zum 15. Dezember 2024 einsenden. Der Wettbewerb findet am 16. Juni 2025 im Das Morgen in Vitznau statt, wo sich die ausgewählten Kandidatinnen und Kandidaten messen werden, um ihren Platz bei diesem renommierten internationalen Wettbewerb zu sichern.

Die Schweiz sucht ihren nächsten Kandidaten oder ihre nächste Kandidatin für den prestigeträchtigen Kochwettbewerb Bocuse d'Or. Alle Schweizer Köchinnen und Köche, die in der Hotel-, Restaurant- oder Gemeinschaftsgastronomie tätig sind, sind eingeladen, sich für diesen hochstehenden Wettbewerb zu bewerben. Die Teilnehmer müssen ihre Kreativität und ihr technisches Können unter Beweis stellen, indem sie innerhalb von 5 Stunden und 30 Minuten Gerichte für 14 Personen zubereiten. Bewerbungen sind bis zum 15. Dezember 2024 möglich.

Wettbewerbsthema:

Wie immer werden sich die Kandidatinnen und Kandidaten mit einem Fisch- und einem Fleischthema messen, wobei der erste Gang auf dem Teller und der zweite auf einer Platte serviert wird.

Fischgericht: Die Kandidaten servieren das Fischgericht 4 Stunden und 55 Minuten nach Beginn des Wettbewerbs. Das Gericht muss zu mindestens 80 % aus Steinbutt bestehen (2 Steinbutte à ca. 1,5 kg), mit vegetarischen Beilagen und einer Sauce, die auf dem Teller serviert wird. Krustentiere sind erlaubt, aber andere Fischarten dürfen nicht verwendet werden.

Fleischgericht: 35 Minuten nach der Präsentation des Fischgerichts servieren die Kandidaten das Fleischgericht, bestehend aus zwei Appenzeller Enten (je ca. 1,8 kg). Dieses Gericht, das auf einer Platte serviert wird, muss zwei verschiedene Beilagen enthalten, von denen eine obligatorisch auf Schweizer Karotten basiert, und eine Sauce, die separat gereicht werden kann.

SIRH/+ **BOCUSE D'OR** TEAM SWITZERLAND

Der hohe Anspruch entspricht dem Ruf des Bocuse d'Or: Von den Teilnehmenden wird grösste Sorgfalt und Kreativität verlangt. Nur wenige Köchinnen und Köche werden auf Basis ihrer Bewerbungen für die Teilnahme an diesem nationalen Wettbewerb ausgewählt.

Die ausgewählten Teilnehmenden treten dann am 16. Juni 2025 am Vierwaldstättersee im Das Morgen in Vitznau (LU) an. Dort findet die nationale Auswahl statt, bei der der talentierte Kandidat oder die talentierte Kandidatin ermittelt wird, der oder die die Schweizer Flagge beim kommenden internationalen Wettbewerben hochhalten wird.

Für diese nächste Ausgabe hat die Schweiz grosse Ambitionen. Das Ziel ist klar, jemanden zu finden, der Franck Giovannini auf dem Podest des Bocuse d'Or in Lyon folgen kann.

Über den Bocuse d'Or:

Der Bocuse d'Or wurde 1987 von Paul Bocuse ins Leben gerufen und ist heute die höchste Auszeichnung in der Welt der Gastronomie. In der Schweiz wird seit 1986 eine nationale Auswahl organisiert, um den besten Talenten die Qualifikation zu ermöglichen. Die Schweizer Akademie des Bocuse d'Or, unter dem Vorsitz von Franck Giovannini, Chef des Restaurants Hôtel de Ville in Crissier, organisiert die Auswahl und betreut den Kandidaten, der die Schweiz vertritt.

Für weitere Informationen:

Académie Suisse du Bocuse d'Or

Anna Pernet

079 340 08 35

info@bocusedorsuisse.ch

www.bocusedorsuisse.ch

Restaurant de l'Hôtel de Ville

Rue d'Yverdon 1

1023 Crissier

Schweiz

Fotos:

Auf unserer Webseite www.bocusedorsuisse.ch steht Ihnen unter Medien/Presse eine Auswahl an Fotos zur Verfügung.