

Im Browser öffnen

SIRH+ BOCUSE D'OR TEAM SWITZERLAND



Photocredit: Rolf Neeser | zVg Bocuse d'Or Suisse

**Zeit. Präzision. Leidenschaft.
Das Finale des Bocuse d'Or
Suisse.**

Am Montag, 16. Juni, 2025 ist es soweit: Karina Fruman und Simon Grimbichler treten in den Trainingsküchen des Neuro Campus Hotel Das Morgen in Vitznau gegeneinander an, um als Kandidat*in die Schweiz beim nächsten Bocuse d'Or Europe 2026 zu vertreten. Dieses Jahr werden zum sechsten Mal in der Geschichte des Bocuse d'Or in der Schweiz zwei Kandidaten um den Schweizer Platz beim Bocuse d'Or kämpfen. Die Anforderungen des Wettbewerbs, die Vorbereitung und die fast zweijährige Dauer für den ausgewählten Kandidaten oder die ausgewählte Kandidatin sind so hoch, dass sich nur die besten, ausdauerndsten und motiviertesten Köche anmelden. Dies erklärt auch die jeweils zurückhaltende Anzahl an Köchinnen und Köchen, die daran teilnehmen. Wer die beiden Kandidaten sind, lesen Sie weiter unten.

Ende Januar fand das Finale des Bocuse d'Or 2025 in Lyon statt. Auch wenn die Schweiz keinen Kandidaten im Wettbewerb hatte, war ein ehemaliger Teilnehmer als Juror dabei: Filipe Fonseca Pinheiro, Küchenchef im Hôtel de Ville in Crissier und Bocuse-Kandidat 2017. Er gibt uns Einblick hinter die Kulissen des Wettbewerbs.

Das Komitee der Académie Suisse Bocuse d'Or bedankt sich ganz herzlich bei Ruocco Antipasti Manufaktura AG - insbesondere Nino und Paolo Ruocco: Mehr als drei Jahre lang stellten sie zwei Küchenräume für das Training des Schweizer Teams zur Verfügung – eine grosszügige und wertvolle Unterstützung, die den Kandidaten optimale Vorbereitungsbedingungen bot.

Bestellen Sie den Wein der Cuvée Bocuse d'Or. Diese Cuvée ist ausschliesslich für Mitglieder und Partner der Académie Suisse Bocuse d'Or erhältlich und verkörpert die Verbindung zwischen Gastronomie und Weinbau – zwei Künste, die auf Zeit, Präzision und Leidenschaft basieren.

Wir wünschen den beiden Kandidaten für das Schweizer Finale am 16. Juni in Vitznau viel Glück!

Hier geht es zu Bocuse d'Or Suisse.



Photocredit: Rolf Neeser | zVg, Bocuse d'Or Suisse

Die Kandidaten für den Bocuse d'Or Suisse 2025.

Eine Köchin und ein Koch wetteifern um die Ehre, die Schweiz beim Bocuse d'Or Europe 2026 als offizielle Kandidat*in zu repräsentieren. Am 16. Juni in Vitznau treten sie gegeneinander an – mit einem Gericht rund um Steinbutt und einem mit Appenzeller Ente. Das sind die beiden Kandidaten:

Karina Fruman, 25 Jahre

Karina Fruman möchte die erste Frau sein, die die Schweiz beim Bocuse d'Or vertritt. Sie ist an Zöliakie erkrankt und möchte zeigen, dass Haute Cuisine auch mit einer Allergie möglich ist.

Simon Grimbichler, 24 Jahre

Eine Herausforderung annehmen und sein Land stolz machen – das ist Simon Grimbichlers Ziel beim Bocuse d'Or Suisse. Er war Lehrling bei einem der ersten Schweizer Bocuse-Kandidaten, Louis Bischofberger, und möchte in Vitznau seinen Kochstil zeigen: natürlich und produktfokussiert.



Photo credit: Nicolas Reynaud | zVg

Hinter den Kulissen des Bocuse d'Or mit Filipe Fonseca Pinheiro.

Ende Januar fand das Finale des Bocuse d'Or 2025 in Lyon statt. Auch wenn die Schweiz keinen Kandidaten im Wettbewerb hatte, war ein ehemaliger Teilnehmer als Juror dabei: **Filipe Fonseca Pinheiro**, Küchenchef im Hôtel de Ville in Crissier und Bocuse-Kandidat 2017.

Elektrisierende Atmosphäre, beeindruckende Technik, hochleistungsfähige Commis: Filipe gibt uns Einblick hinter die Kulissen des Wettbewerbs. Er erzählt von drei intensiven Tagen voller Leidenschaft – mit nur einem Ziel für die Jury: **einfach fair zu sein!**

Hier geht es zum Blogartikel mit Filipe Fonseca Pinheiro





Photocredit: zVg | v.l.n.r.: Jean-Michel Martin, Dario Ranza, Paolo Ruocco, Anna Pernet, Nino Ruocco, Franck Giovannini, Lucien Mosimann.

Ein grosses Danke an Ruocco Antipasti Manufaktura AG: Schweizer Antipasti mit italienischen Wurzeln.

Mit italienischen Wurzeln und einem Zuhause in der Schweiz führen die Brüder Nino und Paolo Ruocco eine Familientradition fort, die ihr Vater Pietro im Jahr 1986 begründet hat. In **Schüpfen bei Bern** stellen sie in ihrer Manufaktur jede Woche hochwertige Antipasti her – **von Hand gefertigt und ohne Kompromisse beim Geschmack.**

Mit der Kombination aus **mediterraner Authentizität und Schweizer Präzision** ist die Ruocco Antipasti Manufaktur zu einem Vorreiter für Antipasti in der Schweiz geworden. Das Familienunternehmen setzt auf sorgfältig ausgewählte Zutaten, engen Kontakt zu Produzenten und eine gemeinsame Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel.

Das **Komitee der Académie Suisse Bocuse d'Or** spricht **Ruocco Antipasti Manufaktura AG** und insbesondere **Nino und Paolo Ruocco** seinen herzlichsten Dank aus: **Mehr als drei Jahre lang** stellten sie zwei Küchenräume für das Training des Schweizer Teams zur Verfügung – eine grosszügige und wertvolle Unterstützung, die den Kandidaten optimale Vorbereitungsbedingungen bot.

Hier geht es zur Ruocco Antipasti Manufaktur.



Photocredit: zVg | Ruocco Antipasti Manufaktura AG. Alles Handarbeit.



Photocredit: zVg | Bild links: Laura und Raymond Paccot vom Domaine La Colombe | Bild rechts: Domaine Stéphane Gros in Dardagny.

Bestellen Sie den Wein der Cuvée Bocuse d'Or.

Der Weisswein, signiert von **Laura und Raymond Paccot** vom **Domaine La Colombe** in Féchy, ist ein präziser, leuchtender Chasselas. «Für die Cuvée Bocuse d'Or Suisse schien uns die Parzelle *Mi Coteau* am passendsten», erklärt Laura Paccot. Auf dem tonkalkhaltigen Boden entwickelt der Wein die **typische mineralische Frische der Appellation Féchy**. Eine feine Assemblage bringt zudem **Zitrusnoten**, die an die typischen Obstgartenaromen der Region erinnern.

Der **Rotwein** stammt vom **Domaine Stéphane Gros** in Dardagny. Die Assemblage 2021 aus **Pinot Noir, Gamaret und Garanoir** ergibt einen saftigen, zugänglichen und bereits sehr ausdrucksstarken Wein. Der Ausbau in 500-Liter-Fässern verleiht dem Wein Eleganz und Komplexität, mit **Noten von gerösteter Haselnuss, reifen Früchten, Gewürzen und Unterholz**. Ein Wein, der laut seinem Schöpfer Tiefe und Trinkfreude verbindet.

Diese Cuvée ist **ausschliesslich für Mitglieder und Partner der Académie Suisse Bocuse d'Or** erhältlich und verkörpert die Verbindung zwischen Gastronomie und Weinbau – zwei Künste, die auf Zeit, Präzision und Leidenschaft basieren.

Die Cuvée Bocuse d'Or Suisse ist weiterhin erhältlich!

Weisse Cuvée Bocuse d'Or Suisse

6 Flaschen x CHF 30.– = **CHF 180.–**

Rote Cuvée Bocuse d'Or Suisse

6 Flaschen x CHF 35.– = **CHF 210.–**

Bestellungen: lucien.mosimann@bluewin.ch



EIN GROSSES DANKESCHÖN AN UNSERE PARTNER.

Ohne ihre Treue und das Engagement der Mitglieder der Akademie wäre der Bocuse d'Or in der Schweiz nicht möglich.

SIRH+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND



PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS



PARTENAIRES



PARTENAIRES MARCHANDISE / PRESTATION



PARTENAIRES COMMUNICATION



Académie Suisse Bocuse d'Or

Académie Suisse Bocuse d'Or
c/o Restaurant de l'Hôtel de Ville
Route d'Yverdon 1
CH-1023 Crissier

Kontakt

info@bocusedorsuisse.ch

Komitee

Franck Giovannini, Präsident
Dario Ranza, Vize-Präsident
Anna Pernet, Projektleitung
Ivo Adam, Berater
Jean-Michel Martin, Technik
Lucien Mosimann, Koordinator

Der Bocuse d'Or ist der von Paul Bocuse 1987 gegründete Kochwettbewerb der besten Köche der Welt. Das Team Switzerland nimmt seit Beginn an dem Wettbewerb teil. Heute wird diese Teilnahme von der Académie Culinaire Bocuse d'Or betreut. Junge Menschen, die motiviert sind, an Kochwettbewerben teilzunehmen, zu ermutigen, unterstützen, fördern und begleiten, das ist die allgemeine Grundhaltung der heutigen Académie Suisse Bocuse d'Or, die 2007 von Philippe Rochat gegründet wurde.

Links

www.bocusedorsuisse.ch
[Privacy Policy](#)
[Unsubscribe](#)

Verantwortlich für die
Redaktion:

Content/Redaktion:

KONTOR FÜR
KOMMUNIKATION
Paloma Szathmáry
www.kontor.swiss

ONION MEDIA CONTENT
SUPPLY

Romeo Brodmann
onionmedia.ch

Numerink
Romain Wanner
numer-ink.ch

Follow us :



SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND