

## «Der Goldene Koch 2019» – das Finale

# Ale Mordasini holt sich die begehrteste Kochtrophäe der Schweiz



Langenthal/Bern, 25. Februar 2019 – Rund 1200 Entscheidungsträger der Schweizer Hotellerie und Gastronomie erlebten am 25. Februar 2019, wie Ale Mordasini im Kursaal Bern die ehrenvolle Auszeichnung «Der Goldene Koch 2019» verliehen wurde. In einem spektakulären, mehrstündigen Live-Kochwettbewerb setzte sich der 28-jährige Küchenchef des Relais & Châteaux Hotel Krone Regensberg gegen fünf andere hochtalentierte Berufskollegen durch. Er darf sein Siegermenü nun auf der Tour Culinaire Suisse präsentieren. Als bester Schweizer im Teilnehmerfeld wird Ale Mordasini sein Land zudem am Bocuse d'Or Europe 2020 in Tallin/Estland vertreten.



Strahlende Sieger: Ale Mordasini (r.) und sein Commis, Patrick Güntert, gewinnen den Goldenen Koch 2019.

Kurz nach 8 Uhr morgens nahm das Finale des Goldenen Kochs 2019 seinen spannenden Lauf, als der erste von sechs Kandidaten in den Wettbewerb startete. Die Aufgabe der Finalisten bestand darin, innert 5 Stunden und 30 Minuten eine Fisch- und Fleischplatte für je 14 Personen zu kreieren. Die Zeitvorgaben waren knapp: 4 Stunden und 15 Minuten nach dem Start mussten die Kandidaten die Fischplatte, bestehend aus Kabeljau und Krevetten, schicken. Weitere 75 Minuten später hatte die Fleischplatte, bestehend aus drei Poulets Fermiers de Gruyères inklusive Innereien, zu folgen. Unterstützt wurden die Finalisten bei ihrer herausfordernden Aufgabe von einem persönlichen

Commis, der zum Zeitpunkt des Wettbewerbs maximal 21 Jahre alt sein durfte. Ein weiterer Commis stand den Kandidaten bis zur Abgabe der Fischplatte zur Verfügung.

### **Ale Mordasini am Bocuse d'Or Europe 2020**

Kurz vor 16 Uhr erreichte die Spannung ihren Höhepunkt, als der verdiente Sieger verkündet wurde: Im Beisein der rund 1200 Vertreter aus Gastronomie und Hotellerie durfte Ale Mordasini die begehrteste Kochtrophäe der Schweiz entgegennehmen. Der frisch gekürte Goldene Koch 2019 arbeitet als Küchenchef im Relais & Châteaux Hotel Krone Regensburg. «Es ist eine grosse Ehre, diesen Titel und die Trophäe entgegennehmen zu dürfen – umso mehr, da ich mich gegen äusserst talentierte Berufskollegen durchsetzen konnte», freute sich Ale Mordasini kurz nach der Preisübergabe.

Sein Sieg eröffnet Ale Mordasini nun die Chance, sich auch am Bocuse d'Or Europe 2020 in Tallinn/Estland zu beweisen. Seit diesem Jahr gilt der Wettbewerb «Der Goldene Koch» wieder als Sélection Suisse für die europäische Vorausscheidung der Kochweltmeisterschaft. Das nächste grosse Finale des Bocuse d'Or findet im Januar 2021 in Lyon statt. Als bester Schweizer im Teilnehmerfeld des diesjährigen Goldenen Kochs ist Ale Mordasini automatisch für die europäische Vorausscheidung nominiert.

### **Die Schweizer Gastronomie im Mittelpunkt**

Unter die 1200 Gäste aus Gastronomie und Hotellerie mischte sich um die Mittagszeit auch Bundesrat Guy Parmelin. Der Vorsteher des eidgenössischen Departements für Wirtschaft, Bildung und Forschung nutzte die Gelegenheit, um sich im Kursaal Bern ein persönliches Bild von den Kochkünsten der Finalisten zu machen. «Das Finale dieses Wettbewerbs beweist einmal mehr die Exzellenz unseres Landes auf dem Gebiet der Haute Cuisine. Ich hoffe, dass dieses Schaufenster viele junge Leute anspricht, diesen Weg ebenfalls einzuschlagen», sagte Guy Parmelin und würdigte damit die herausragenden Leistungen der sechs Kandidaten.

Christof Lehmann, Geschäftsführer der organisierenden Firma KADI, hob derweil in seinem Interview die Ziele des Goldenen Kochs hervor: «Gemeinsam mit unseren Partnern und Sponsoren stehen wir für die Schweizer Gastronomie und für den Kochberuf ein. Wir wollen den Köchinnen und Köchen eine Plattform bieten und den Berufsstand weiterentwickeln. Nur gemeinsam kann es uns gelingen, den Kochberuf und die Schweizer Gastronomie national und international zu fördern.» KADI engagiert sich mit dem Goldenen Koch schon seit mehr als einem Vierteljahrhundert für die hiesige Gastronomie. Das Unternehmen mit Sitz in Langenthal stellt hochwertige Kühl- und Tiefkühlprodukte her und beschäftigt rund 180 Mitarbeitende.

Erneut war das Finale des Goldenen Kochs auch für die breite Öffentlichkeit zugänglich – und zwar im Internet: Die Vorgänge im Berner Kursaal wurden online gestreamt und mit einer Moderation von TV-Mann Marco Fritsche ergänzt. Das Spektakel in der Arena moderierte derweil Publikumsliebbling Sven Epiney.

### **Der Sieger geht nun auf eine Reise durch die Schweiz**

Nach der Siegerehrung wurde der frisch gekürte Titelträger im Berner Kornhauskeller im Beisein der geladenen Gäste sowie der prominenten Jury gebührend gefeiert. Dank seines Sieges darf Ale Mordasini nun die sogenannte



**Tour Culinaire Suisse** mitgestalten und prägen: Er bereitet sein Siegermenü in der zweiten Jahreshälfte 2019 in den Betrieben renommierter Schweizer Gastronomen vor einem grösseren Publikumskreis zu.



#### **Die weiteren Tagessieger des Goldenen Kochs 2019**

Zweitplatzierter: **Victor Moriez**, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, Crissier  
Drittplatzierter: **Alexandre Juton**, La Pinte des Mossettes, Val-de-Charmey  
Bester Commis: **Silvan Oswald**, Team Lukas Schär  
Publikumsliebbling: **Lukas Schär**, Schüpbärg-Beizli, Schüpberg

Eine Jury aus national und international bekannten Gastronomen beurteilte die Kreationen der Wettbewerbsteilnehmer:

#### **Jurypräsident**

Franck Giovannini, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, Crissier

#### **Ehrenjury**

André Jaeger, Grand Seigneur de la Gastronomie Suisse  
Elodie Jacot-Manesse, Gewinnerin Goldener Koch 2017

#### **Degustationsjury**

Ivo Adam, Kultur Casino, Bern  
Christian Nickel, Park Hotel, Vitznau  
Rolf Fliegau, Restaurant Ecco, Giardino, Ascona  
Fabian Fuchs, Restaurant EquiTable, Zürich  
Thomas Nussbaumer, Präsident Schweizer Kochverband  
Silvio Germann, IGNIV by Andreas Caminada, Bad Ragaz  
Dario Ranza, Villa Principe Leopoldo, Lugano  
Pierre-André Ayer, Président Les Grandes Tables de Suisse  
Manfred Roth, Universitätsspital, Basel  
Mario Garcia, Kochschule cre/ate by Mario Garcia, Horw  
Silvia Manser, Restaurant Trube, Gais  
Didier de Courten, Hôtel-Restaurant Didier de Courten, Sierre  
Marie Robert, Café Suisse, Bex

#### **Küchenjury**

Thomas Marti, Universitätsspital, Zürich  
Reinhold Karl, Hirslanden Klinik Linde, Biel  
Doris Vögeli, Restaurant Oase, PSI, Villigen  
Jean-Michel Martin, Schweizer Armee, Därstetten

## Kontakt Fachmedien

Patrick Jordi, Marketing Manager  
KADI AG | Telefon +41 (0)62 916 05 38 | [patrick.jordi@kadi.ch](mailto:patrick.jordi@kadi.ch)

## Kontakt Publikumsmedien

Barbara Ryter  
Contcept Communication GmbH | Telefon +41 (0)79 233 58 07 | [barbara.ryter@contcept.ch](mailto:barbara.ryter@contcept.ch)

## Social Media



<https://www.instagram.com/goldenerkoch/>



<https://www.facebook.com/GoldenerKoch/>



## Bildmaterial & Video

Impressionen vom Finale 2019 finden Sie unter diesem Link:  
<https://bit.ly/2IDQx0W> sowie später unter [www.goldenerkoch.ch](http://www.goldenerkoch.ch).

## Für weitere Informationen zum Projekt wenden Sie sich bitte an:

Sarah Hunziker, Projektleitung «Der Goldene Koch»  
Telefon +41 (0)62 916 05 36  
[info@goldenerkoch.ch](mailto:info@goldenerkoch.ch) | [www.goldenerkoch.ch](http://www.goldenerkoch.ch)

## ORGANISATOR

## PRESENTING-PARTNER



## PARTNER



## SPONSOREN



## WARENSPONSOREN



## MEDIENPARTNER

## KOOPERATION

