



MEDIENMITTEILUNG

## DER GOLDENE KOCH 2025

# João Coelho gewinnt die begehrte Auszeichnung «Goldener Koch 2025»

Bern, 10. Februar 2025 – João Coelho (1999), Sous Chef, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, hat das Finale des grössten und prestigeträchtigsten Schweizer Live-Kochwettbewerbs «Der Goldene Koch 2025» für sich entschieden. Dem Wettkochen auf höchstem Niveau wohnten rund tausend geladene Gäste im Kursaal Bern bei. Unter den Augen einer hochkarätigen Jury – unter Vorsitz von Franck Giovannini – hat sich João Coelho nach fünfeinhalb Stunden, in denen er ein Fisch- und ein Fleischgericht zubereiten musste, gegen vier weitere Finalteilnehmenden durchgesetzt. Elodie Schenk, Küchenchefin, Restaurant Le Tourbillon, Plan-les-Ouates, darf sich derweil über den beliebten Preis «Publikumsliebling Goldener Koch 2025» freuen.



João Coelho hat (unterstützt von seinem Commis Bruno Schneider) die begehrte Trophäe «Goldener Koch 2025» gewonnen.

João Coelho hat sich in einem äusserst dramatischen und hochkarätigen Finale unter der Leitung des Jury-Präsidenten **Franck Giovannini** (Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier) gegen die folgenden vier Finalteilnehmenden durchgesetzt:

- Platz 2: Olivier Hofer (1988), Sous Chef, Domicil Selve Park, Thun
- Platz 3: Elodie Schenk (1988), Küchenchefin, Restaurant Le Tourbillon, Plan-les-Ouates

- Platz 4: Mirco Kristal (1999), Sous Chef, Silex, Zürich
- Platz 5: Urs Koller (1986), Inhaber, Chochhandwerk AG, Gossau



Alle Finalteilnehmenden mussten innerhalb von fünfeinhalb Stunden je ein Fisch- und ein Fleischgericht für zwölf Personen zubereiten, welche auf Platten präsentiert und der Jury als Tellergerichte serviert wurden. Das Fischgericht, bestehend aus **Schweizer Zander**, wurde mit drei separaten vegetarischen Garnituren und einer Sauce zubereitet, wobei Knollensellerie und Kerbel berücksichtigt werden mussten. Das Fleischgericht, bestehend aus **Schweizer Rind (Entrecôte und Brust)**, musste mit drei Garnituren und einer Sauce sowie den Zutaten Wacholder und Birne kreiert werden. Rund tausend geladene Gäste wohnten dem Kochspektakel bei.

### Hohes Niveau begeistert alle

Bei der Siegerehrung unterstrich Viktor Rossi, seit 2024 amtierender Bundeskanzler, in einer Grussbotschaft im Namen des Bundesrates die Bedeutung der Schweizer Gastronomie für die Gesellschaft und die Schweizer Wirtschaft. **Samuel Zaugg**, Projektleiter des Goldenen Kochs, zeigte sich ebenfalls sehr zufrieden: «Die Qualität der Gerichte und die Professionalität aller Teilnehmenden haben uns einmal mehr gezeigt, wie hoch das kulinarische Niveau in der Schweiz ist.»

Das grosse Finale war ein Höhepunkt für den Schweizer Kochberuf und zeigte die unglaubliche Kreativität und Handwerkskunst der Teilnehmenden. «Es war eine grossartige Veranstaltung, die nicht nur die besten Köche der Schweiz in einem fairen Wettbewerb zusammenbrachte, sondern auch die Schönheit und Vielfalt der Schweizer Gastronomie einem breiten Publikum zugänglich machte», sagte **Andri Freyenmuth**, Marketing -und Verkaufsleiter der KADI AG.

Der beliebte Publikumspreis wurde an Elodie Schenk verliehen. Dieser Preis geht an diejenige Person, die im Vorfeld via Online-Voting am meisten Stimmen bekommen hat. Zudem wurde Fiona Wittwer, die Olivier Hofer unterstützte, als beste Commis geehrt.

### In der Jury: die Besten der Besten

Beurteilt wurden die Kreationen der Teilnehmenden von einer renommierten Degustationsjury, in der unter anderem **Silvia Manser** (Truube, Gais), «Gault Millau Koch des Jahres 2025» **Marco Campanella** (La Brezza, Ascona und Arosa), **Stéphane Décotterd** (Maison Décotterd, Gilon-sur-Montreux), **Marcel Skibba** (Schloss Schauenstein, Fürstenu), **Christian Nickel** (Hospitality Visions Lake Lucerne AG, Vitznau), **Stefan Heilemann** (Hotel Widder, Zürich) sowie der Gewinner des Goldenen Kochs 2023, **Shaun Rollier** sass. Als Jurypräsident amtierte **Franck Giovannini** (Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier).

### Über den Goldenen Koch

Der Goldene Koch ist als grösster und etabliertester Live-Kochevent der Schweiz, DIE Schweizer Kochkunst Meisterschaft. Er findet alle zwei Jahre im Kursaal Bern statt. Ins Leben gerufen wurde der Kochwettbewerb vor über 30 Jahren. Seit 1991 wurde der Titel «Der Goldene Koch» insgesamt 20 Mal vergeben. João Coelho ist Nachfolger von Shaun Rollier, der den Wettbewerb 2023 für sich entschied. Weitere Gewinner sind Paul Cabayé (2021), Ale Mordasini (2019), Elodie Jacot-Manesse (2017), Filipe Fonseca Pinheiro (2015), Rolf Fuchs (2012), Franck Giovannini (2006 & 2010) und viele weitere bekannte Köchinnen und Köche der Schweizer Gastronomie.

## Kontakt Fachmedien

Norman Hunziker | Teamleiter Marketing Kommunikation | KADI AG  
Telefon +41 (0)62 916 05 51 | [norman.hunziker@kadi.ch](mailto:norman.hunziker@kadi.ch)



## Kontakt Publikumsmedien

Daniela Zivadinovic | ZKommunikation & Beratung GmbH |  
Telefon +41 (0)78 670 97 77 | [dz@zkommunikation.ch](mailto:dz@zkommunikation.ch)

### ORGANISATOR



### PRESENTING-PARTNER



Der feine Unterschied.

### DIAMANT SPONSOR



### GOLD SPONSOR

### SILBER SPONSOR



### WARENSPONSOR



### MEDIENPARTNER

