



## DER GOLDENE KOCH 2025

# Diese sieben Halbfinal-Teilnehmende kämpfen im Trafo Baden öffentlich um den Einzug ins Finale

Langenthal, 19. September 2024 - Am Montag, 7. Oktober 2024, stellen sieben Halbfinal-Teilnehmende beim renommiertesten Schweizer Kochwettbewerb «Der Goldene Koch» ihre Kochkünste im Trafo Baden unter Beweis. Dieses Wettkochen auf Spitzenniveau findet öffentlich statt. Fünf der sieben Teilnehmenden haben die Chance, ins Finale einzuziehen und am 10. Februar 2025 im Kurssaal Bern die begehrte Auszeichnung Goldener Koch 2025 zu gewinnen.



Diese sieben Kochtalente treten am 7. Oktober 2024 gegeneinander an (v.l.n.r.): Olivier Hofer, Julien Maillard, Elodie Schenk, João Coelho, Mirco Kristal, Urs Koller, Fatmir Spescha (Bildautor: Jonas Weibel)

**Folgende sieben Kandidierenden aus der ganzen Schweiz** treten am Montag, 7. Oktober 2024, beim Wettkochen im Trafo Baden gegeneinander an:

- Olivier Hofer (1988), Sous Chef, Domicil Selve Park, Thun (Start 09.30 Uhr)
- Urs Koller (1986), Inhaber, ChochHandWerk AG, Gossau (Start 09.40 Uhr)
- Mirco Kristal (1999), Junior Sous Chef, Roof Garden, Zürich (Start 09.50 Uhr)
- Elodie Schenk (1988), Küchenchefin, Restaurant le Tourbillon, Plan les Ouates (Start 10.00 Uhr)
- Fatmir Spescha (1977), Bereichsleiter Gastronomie, PUNTREIS Center da sanadad SA, Disentis (Start 14.15 Uhr)
- Julien Maillard (1994), Küchenchef, Mame coffeeshop, Genf (Start 14.25 Uhr)
- João Coelho (1999), Sous Chef, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier (Start 14.35 Uhr)



Alle sieben Halbfinalistinnen und Halbfinalisten kochen zeitversetzt in zwei Gruppen. Wie schon bei früheren Austragungen ist der Anlass öffentlich zugänglich. «Es ist **die** Gelegenheit, Spitzenköchen und Spitzenköchinnen bei ihrer Arbeit über die Schulter zu schauen und sich vielleicht den einen oder anderen Kniff abzuschauen», sagt Samuel Zaugg, Projektleiter des Goldenen Kochs. «Das Halbfinale ist eine Live-Kochshow auf Topniveau, bei der neben höchsten Kochkünsten auch starke Nerven gefordert sind, um die zahlreichen Aufgaben in der knappen Zeit bewältigen zu können.»

### **Gekocht werden eine Fischvorspeise mit einem warmen ovo-lacto vegetarischen Nebengericht und ein Fleischgericht mit Schweizer Schweinsfilet**

Die Kandidierenden müssen zwei Gerichte für eine hochkarätige Jury zubereiten. Gefragt ist eine Fischvorspeise mit Schweizer Bachforelle und Karotte sowie einem ovo-lacto vegetarischen Nebengericht mit Kartoffeln. Als zweites Gericht wird Schweizer Schweinsfilet mit Zwiebeln und Äpfeln zubereitet. Beide Gerichte werden für je acht Personen angerichtet. Die Vorspeise kann erstmals in der Geschichte des Goldenen Kochs mit einem warmen Nebengericht serviert werden.

Insgesamt beträgt die Kochzeit 2 Stunden und 45 Minuten. Als Jurypräsident des Halbfinals amtiert Christian Nickel, Executive Chef Park Hotel Vitznau. Ebenfalls in der renommierten Halbfinaljury sitzen Marco Campanella (Restaurant La Brezza, Ascona), Silvia Manser (Restaurant Trube, Gais), Christoph Hunziker (Schüpbärg-Beizli, Schüpberg), Fabio Toffolon (The Japanese, The Chedi Andermatt) sowie Shaun Rollier (Gewinner des Goldenen Kochs 2023). Die Jury bewertet die Kreativität der Menüs, den Einsatz von verschiedenen Texturen in den Menükomponenten sowie die Harmonie der Geschmäcker. Auf Sauberkeit, Hygiene und präzises Arbeiten achtet eine Küchenjury während des ganzen Kochprozesses.

Von den sieben Teilnehmenden qualifizieren sich die fünf Besten nach Punktzahl für das Finale im Kursaal Bern, wo sie am 10. Februar 2025 um die begehrteste Kochtrophäe der Schweiz kochen werden. Die Bekanntgabe der Finalisten bzw. Finalistinnen findet um 18 Uhr statt.

---

#### ***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. Amtierender Titelträger ist Shaun Rollier, der im Juni 2023 den Wettbewerb 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.

[www.goldenerkoch.ch](http://www.goldenerkoch.ch)



→ [Bildmaterial & Porträts](#)

---

#### **Kontakt Fachmedien**

Norman Hunziker | Teamleiter Marketing | 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**



**DIAMANT SPONSOR**



**GOLD SPONSOR**



**SILBER SPONSOR**



**WARENSPONSOR**



**MEDIENPARTNER**

