



DER GOLDENE KOCH 2023

Shaun Rollier hat die begehrte Auszeichnung «Goldener Koch 2023» gewonnen

Langenthal/Bern, 05. Juni 2023 – Das Finale des grössten und bedeutendsten Schweizer Kochwettbewerbs «Der Goldene Koch 2023» im Kursaal Bern hat Shaun Rollier (27), Chef de Partie im Hotel Restaurant Valrose in Rougemont, für sich entschieden. Das Wettkochen wurde via Social Media begleitet, abends wird dann ein Zusammenschnitt digital auf Blick TV ausgestrahlt. Unter den Augen einer hochkarätigen Jury – unter Vorsitz von Franck Giovannini – hat sich Shaun Rollier nach fünfeinhalb Stunden, in denen er ein Fisch- und ein Fleischgericht zubereiten musste, gegen vier weitere Kandidaten durchgesetzt.



Shaun Rollier (r.) hat, unterstützt von seinem Commis Gabriel Lopez (l.), die begehrte Trophäe «Goldener Koch 2023» gewonnen

Shaun Rollier (27) hat sich in einem äusserst spannenden und hochkarätigen Finale unter der Leitung des Jury-Präsidenten **Franck Giovannini** (Restaurant de l'Hôtel de ville de Crissier) gegen die folgenden vier Mitstreiter durchgesetzt:

- Platz 2: Daniele Angelosanto (28), Sous Chef, Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier
- Platz 3: Mario Garcia (32), Geschäftsführer, mariogarcia GmbH, Horw
- Platz 4: Robin Höfer (28), Sous Chef, Restaurant Ossiano im Hotel Atlantis, Dubai
- Platz 5: Janic Mühlemann (29), Küchenchef, Restaurant Giardino im Kursaal Bern

Der beliebte Preis «Publikumsliebbling Goldener Koch 2023» wurde an Daniele Angelosanto verliehen. Dieser Preis geht an denjenigen Kandidaten, der im Vorfeld via Online-Voting am meisten Stimmen bekommen hat. Ebenfalls ausgezeichnet wurde Colin Gervais, der Daniele Angelosanto unterstützte und den Preis als bester Commis gewann.



Die besten Köche des Landes beurteilten raffinierte Fisch- und Fleischkreationen

Alle Teilnehmenden mussten ein Fisch- und ein Fleischgericht für je 12 Personen zubereiten. Das Fischgericht, bestehend aus **Saibling**, musste mit drei separaten vegetarischen Garnituren, einer Sauce und unter Berücksichtigung von Frischkäse und Haselnuss zubereitet sowie 4 Stunden und 15 Minuten nach dem Start abgeliefert werden. 1 Stunde und 15 Minuten später hatte das Fleischgericht zu folgen, bestehend aus **Schweizer Kalbsnierstück und zwei Schweizer Kalbszungen** sowie drei separaten Garnituren, einer Sauce und unter Berücksichtigung von Rhabarber und Rosapfeffer. Insgesamt standen den Finalisten fünfeinhalb Stunden zur Verfügung, wobei ihnen ein Commis assistieren durfte. Die Kandidaten präsentierten beide Gerichte auf Platten.

«Ich gratuliere Shaun zu seinem Sieg und freue mich ganz besonders, dass unsere Köche wieder vor vollen Rängen kochen konnten», sagt Samuel Zaugg, Projektleiter des Goldenen Kochs. «Die Wertschätzung und die vielen Emotionen, die sie dabei lautstark erfahren haben, werden dank eines Zusammenschnitts des Finaltages ab 19 Uhr bei Blick TV auch für ein breites Publikum erlebbar sein. Damit geben wir unseren Teilnehmenden und dem Kochberuf nochmals eine grosse öffentlichkeitswirksame Plattform. Gerade in Zeiten grossen Fachmangels in der Gastronomie war uns das eine Herzensangelegenheit.» Ab Dienstag, 06. Juni wird der Zusammenschchnitt auch auf dem Youtube-Kanal des Goldenen Kochs zu sehen sein. Alle Inhalte finden sich zudem auf www.goldenerkoch2023.ch.

Beurteilt wurden die Kreationen der Teilnehmenden von einer renommierten Degustationsjury, in der **Silvia Manser** (Trube, Gais), **Pierre-André Ayer** (Le Pérolles, Fribourg), **Marcel Skibba** (Schloss Schauenstein, Fürstenu), **Christian Nickel** (Parkhotel Vitznau, Vitznau) sowie der Gewinner des Goldenen Kochs 2021, **Paul Cabayé** (Restaurant Glacier, Grindelwald), sassen. Als Ehrenjurymitglied konnte zudem **César Troisgros** (Restaurant Troisgros, Frankreich) gewonnen werden. Präsiert wird die Jury von **Franck Giovannini** (Restaurant de l'Hôtel de ville de Crissier). Shaun Rollier bekam die höchste Punktzahl und überzeugte die Jury mit seinem sorgfältig abgestimmten Menü (siehe separates Menüsheet im Anhang).

Nächste Station für Shaun Rollier ist die Soirée Culinaire

In den letzten Jahren hatte der oder die amtierende Titelträger/in des Goldenen Kochs jeweils die Möglichkeit, sein/ihr Siegermenü auf einer kulinarischen Reise durch die Schweiz, der Soirée Culinaire, in mehreren renommierten Gourmet-Restaurants einem breiten Publikum zu präsentieren. Im Rahmen dieser Soirée Culinaire wird auch Shaun Rollier die Chance erhalten, sein Gewinnermenü einer interessierten Gästeschar ausserhalb des Kochwettbewerbs zu präsentieren. Die Standorte dafür sind Vitznau und Freiburg. Die Daten werden zum gegebenen Zeitpunkt auf www.goldenerkoch.ch bekanntgegeben.

Umfangreiches Bildmaterial des Finals und aller Gewinner (Publikumsliebbling, bester Commis und Siegermenü) finden Sie hier oder via QR-Code:



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 19 Mal vergeben. Amtierender Titelträger ist Paul Cabayé, der den Wettbewerb im Mai 2021 für sich entschied. Seit kurzem ist er Küchenchef im Boutique-Hotel «Glacier» in Grindelwald BE. Davor verantwortete Cabayé das luxemburgische 1-Michelin-Stern-Restaurant «Les Jardins d'Anaïs». Bevor er nach Luxemburg ging, war er unter Franck Giovannini als Chef de Partie Fleisch im «Restaurant de l'Hôtel de Ville» in Crissier tätig.

www.goldenerkoch.ch



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

Kontakt Publikumsmedien

Daniela Zivadinovic | ZKommunikation & Beratung GmbH |
Telefon +41 (0)78 670 97 77 | dz@z kommunikation.ch



ORGANISATOR

PRESENTING-PARTNER



DIAMANT SPONSOREN



GOLD SPONSOREN



SILBER SPONSOREN



MEDIENPARTNER

