



Paul Cabayé hat die begehrte Trophäe «Goldener Koch 2021» gewonnen.



Schweizer Kochkunst Meisterschaft 2021:

Paul Cabayé hat die begehrte Auszeichnung «Goldener Koch 2021» gewonnen

Das Finale des grössten und bedeutendsten Schweizer Kochwettbewerbs «Der Goldene Koch 2021» im Kursaal Bern hat Paul Cabayé (28), Chef de Partie Fleisch im Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier für sich entschieden. Das Wettkochen wurde via Livestream, auf Social Media und digital auf Blick TV ausgestrahlt. Unter den Augen einer hochkarätigen Jury hat sich Paul Cabayé nach fünf-einhalb Stunden, in denen er ein Fisch- und ein Fleischgericht zubereiten musste, gegen drei weitere Kandidaten durchgesetzt. Paul Cabayé hat den Titel in einem besonderen Jahr gewonnen: Der «Goldene Koch» feiert sein 30-jähriges Bestehen und schenkt sich zum Jubiläum ein E-Magazin, in dem umfangreich über das Finale und die Geschichte des Wettbewerbs berichtet wird.

Paul Cabayé 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 drei Mitstreiter durchgesetzt:

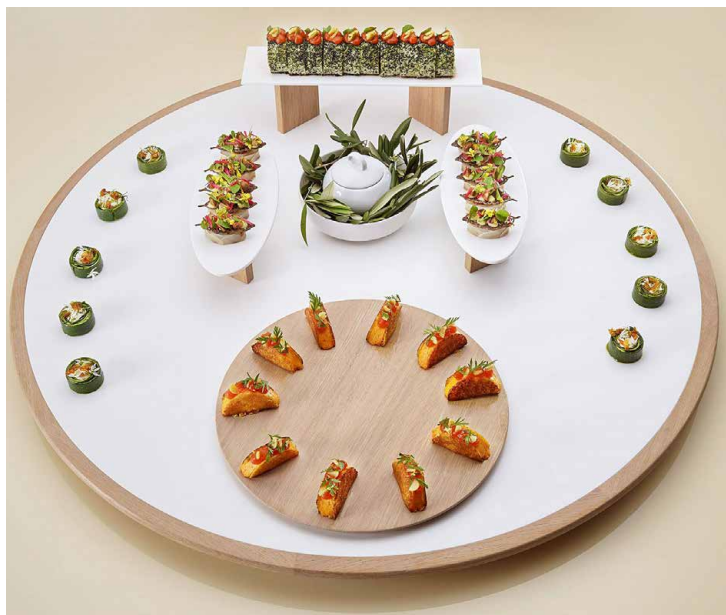
- **Stéphanie Zosso** (23), Chef de Partie, Schüpbärg-Beizli, Schüpfen (2. Rang)
- **André Kneubühler** (27), Sous Chef, Restaurant Stucki by Tanja Grandits, Basel (3. Rang)
- **Euloge Malonga** (36), Stellvertretender Küchenchef, Wohnguet Täuffelen, Restaurant Ambiance, Täuffelen (4. Rang)

Stéphanie Zosso holte sich den zweiten Platz, obschon ihr Commis im Vorfeld des Wettbewerbs positiv auf Covid-19 getestet worden war. Aus diesem Grund musste er kurzfristig vom Finale ausgeschlossen werden. Das Wettbewerbsreglement sah für diesen Fall vor, dass Stéphanie Zosso eine Zeitgutschrift von 3 Stunden erhielt, um die Aufgaben des Commis zu übernehmen. Weiter wurde der 23-Jährigen vom Organisationskomitee ein sogenannter OK-Commis zur Seite gestellt. Dieser durfte jedoch nur bei bestimmten Handreichungen wie etwa dem Bereitstellen der Platten assistieren. Angesichts dieser kurzfristigen Änderung und der damit verbundenen Umstände fällt Stéphanie Zossos zweiter Platz beim Finale des Goldenen Kochs 2021 umso beeindruckender aus.

Hinzu kommt, dass auch der beliebte Preis «Publikumsliebbling Goldener Koch 2021» an Stéphanie Zosso verliehen wurde. Dieser Preis geht an denjenigen Kandidaten, der im Vorfeld via Online-Voting am meisten Stimmen bekommen hat.

Weiter wurde Tom Walter zum besten Commis gewählt. Die Art und Weise, wie er Kandidat André Kneubühler während des Finals in der Küche unterstützte, war von herausragender Qualität und fiel den Verantwortlichen ganz besonders positiv auf.

Das Finale war analog zum Halbfinale auf Blick TV, via Social Media und Livestream auf dem YouTube-Kanal des Goldenen Kochs sowie auf www.goldenerkoch2021.ch für ein breites Publikum sicht- und erlebbar.



Siegerplatte Fisch



Siegerplatte Fleisch

Die Grössten der Grossen beurteilten am Finale die vielfältigen Fisch- und Fleischkreationen

Alle Teilnehmenden mussten ein Fisch- und ein Fleischgericht für je 12 Personen zubereiten. Das Fischgericht, bestehend aus Schweizer Zuchtlachs, musste mit zwei verschiedenen Garmethoden zubereitet und 4 Stunden und 15 Minuten nach dem Start abgeliefert werden. Das Fleischgericht, bestehend aus Rindschulterdeckel vom Schweizer Rind und Schweizer Ochsenfleisch, 1 Stunde und 15 Minuten danach. Insgesamt standen den Finalisten also 5 Stunden und 30 Minuten zur Verfügung, wobei ihnen ein Commis assistieren durfte. Die Gerichte wurden auf Platten präsentiert. Beim Fischgericht mussten drei separate vegetarische Garnituren kreiert werden. Beim Fleischgericht waren es zwei separate Garnituren, wovon eine vegetarisch sein musste.

Beurteilt wurden die Kreationen der Teilnehmenden von einer renommierten Degustationsjury sowie der Ehrenjury, in der Ivo Adam (Direktor Casino Bern) und Guy Savoy (Guy Savoy, Monnaie de Paris) sassen. Paul Cabayé bekam die höchste Punktzahl und überzeugte die Jury mit seinem sorgfältig abgestimmten Menu.

Aus der «Tour Culinaire» wird die «Soirée Culinaire»

In den letzten Jahren hatte der oder die amtierende Titelträger/in des Goldenen Kochs jeweils die Möglichkeit, sein/ihr Siegermenu auf einer kulinarischen Reise, der Tour Culinaire, durch die Schweiz in mehreren renommierten Gourmet-Restaurants einem breiten Publikum zu präsentieren. Ein ähnliches Konzept wird es auch in diesem Jahr geben, jedoch wird die Tour Culinaire Suisse

in Soirée Culinaire umbenannt. Im Rahmen dieser Soirée Culinaire wird somit auch Paul Cabayé die Chance erhalten, sein Gewinnermenu einer interessierten Gästeschar ausserhalb des Kochwettbewerbs zu zeigen. Die Standorte dafür sind noch nicht bekannt. Sie werden zum gegebenen Zeitpunkt auf www.goldenerkoch.ch bekannt gegeben.

Der Goldene Koch prägt seit 30 Jahren die Schweizer Kochmeisterschaft

Der Goldene Koch feiert in diesem Jahr sein 30-jähriges Bestehen und schenkt sich zum Jubiläum ein E-Magazin, in dem umfangreich über das Finale berichtet werden wird. Zudem wurde ein Interview mit Lucien Mosimann und Armin Fuchs geführt, die den Kochwettbewerb als Erfinder und Organisatoren geprägt haben. Nach 30 Jahren treten sie nach der diesjährigen Austragung zurück und schauen im E-Magazin auf ihre reichhaltigen Erfahrungen zurück.

«Ich gratuliere Paul Cabayé zu seinem Sieg und freue mich ganz besonders, dass wir trotz aller Umstände an der Durchführung unseres Kochwettbewerbs festgehalten haben», sagt Sarah Hunziker, Projektleiterin des Goldenen Kochs. «Gerade in diesen Zeiten wollten wir ein starkes Zeichen für die Schweizer Gastronomie setzen und sie damit aktiv unterstützen. Umso schöner, feiern wir obendrauf mit unserem Wettbewerb 30 Jahre Kochkunst Meisterschaft auf höchstem Niveau. Ich danke allen beteiligten Partnern und Sponsoren für ihr Mitwirken und ihre Offenheit, in diesem Jahr mit uns neue Wege für die Durchführung der diesjährigen Austragung gefunden zu haben.»

www.kadi.ch