



Ryan Oppliger gewinnt den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» 2021

Der Sieger des 19. Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» steht fest: Am 27. September gewann Ryan Oppliger vom Restaurant Magdalena das Finale in der Welle7 im Berner Hauptbahnhof. Mit seiner Lammfleisch-Kreation überzeugte er die Jury.



«The Art of Lamb» – das Finale

«The Art of Lamb! Zeig uns grosse Kochkunst – mit deiner Kreation aus bestem Schweizer Lammfleisch.» Dieser Herausforderung stellten sich in diesem Jahr die Jungköche Michael Rossi, Simone Devittori, Ryan Oppliger und Luca Remund. Gewonnen hat das Wettkochen in der Welle7 in Bern Ryan Oppliger aus Tuggen mit seiner Kreation «Lamm back to the roots». Ob Rücken, Schulter oder Leber – ein herausragendes Hauptgericht mit bestem Schweizer Lammfleisch war dieses Jahr gefragt. Je zweieinhalb Stunden hatten die Jungköche Zeit, ihr Rezept zuzubereiten und zu präsentieren.

Lohn für den Sieger

Bei so viel Talent stand die Jury vor keiner leichten Aufgabe. Die begehrte Trophäe und CHF 2000.– Preisgeld gingen schliesslich an Ryan Oppliger. Und damit nicht genug: Er bekommt gehörig Schwung für seine Karriere, wird beim Bocuse d'Or Suisse als Commis dabei sein und viermal im Jahr beim Gastromagazin «Messer & Gabel» mitwirken. Aber auch die anderen drei Finalisten gehen nicht leer aus: Sie erhalten CHF 600.– und ein Diplom.

Fakten zum Kochwettbewerb 2021

Am Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» teilnehmen durften junge Kochtalente, die ihre Lehre zwischen 2016 und 2021 abgeschlossen haben.



Die Finalisten 2021 (v.l.n.r.)

- Ryan Oppliger vom Restaurant Magdalena, Rickenbach
Sein Rezept: Lamm back to the roots
- Simone Devittori vom Lenkerhof gourmet spa resort, Lenk im Simmental
Ihr Rezept: Schau, da ist ein neugieriges Lamm in meinem Garten
- Luca Remund vom Baur au Lac Hotel, Zürich
Sein Rezept: Emmentaler Lamm auf der Spätsommerweide
- Michael Rossi vom Restaurant du bourg, Biel
Sein Rezept: Ein Lamm auf vielen Wegen

Weitere Informationen unter www.lcdj.ch
www.facebook.com/la.cuisine.des.jeunes

ANZEIGEN

RECO electronic ag

Im Schossacher 19
8600 Dübendorf
Tel. 044 822 11 33

Bewährte Top-Hardware mit
der Android Kassensoftware KasRCash CH APP

www.recoelectronic.ch info@recoelectronic.ch

Patisseriekühlvitrinen – Salatkühlbuffets – Kühlmöbel – Kühlschränke

Der Spezialist für Ausführung nach
Ihren Wünschen. Hergestellt in der Schweiz.

Kälte – Klima – Energietechnik

3020 Bern (Riedbach) **Tel. 031 926 12 01**
Rosshäuserstr. 20 Fax 031 926 12 41

Suisse Romande:
1000 Lausanne Tel. 021 691 11 77
info@frigonorm.ch www.frigonorm.ch