



Anton Würsch,
Hotel Management School
Les Roches, Bluche

Tobia Ciarulli,
Hotel Olden,
Gstaad

Heinz Rufibach,
Restaurant Le Gourmet,
Alpenhof Hotel, Zermatt

Urs Messerli,
Restaurant Mille Sens
in der Markthalle, Bern

Ambros Notz,
Restaurant Attisholz,
Riedholz

Dominic Bucher,
Hotel-Restaurant Krone,
Aarberg

IM BILD: DER GOLDENE KOCH VON KADI 2004. UND DER REPRÄSENTANT DER SCHWEIZ BEIM BOCUSE D'OR 2005.



Diese sechs Meisterköche werden in Montreux um die begehrteste Trophäe der Schweizer Gastronomie, den Goldenen Koch von KADI 2004, kochen. Der Gewinner wird dann die Schweiz beim Bocuse d'Or 2005 repräsentieren. Eine hochkarätige Jury wird dafür sorgen, dass es der Beste sein wird.



Das grosse Familienfoto beim goldenen Koch von Kadi in Montreux mit Stargast Paul Bocuse (mit Uhr). Sitzend vorne von links die Jurymitglieder André Jaeger, Carlos Crisci, Gerard Rabaey und Philippe Rochat.



Tobia Ciarulli aus Gstaad.



Ambros Notz aus Attisholz kochte das beste Fischgericht.



Dominic Bucher, der goldene Koch



Anton Würsch mit seinem Commis Damien Doutaz.

Montreux: Dominic Bucher ist der goldene Koch

Es herrscht eine gespannte Atmosphäre in der Küche der Hotelfachschule von Montreux. Hier findet der erste Final der Neuauflage des goldenen Kochs von Kadi statt. Viele Presseleute, Kamerateams und natürlich die grossen Chefs der Jury beobachten die Kandidaten bei ihrer Arbeit.

Der goldene Koch von Kadi ist ein Klassiker in der Branche. Das Langenthaler Unternehmen organisierte den Anlass während 10 Jahren. Dann legte es eine zweijährige Pause ein, änderte das Reglement und ist nun wieder zurück. Früher kochten die Teilnehmer einzeln für die Jury in ihren Betrieben. Dieses Jahr trafen sich die sechs Finalisten in der Hotelfachschule von Mon-

treux und kochten ihr Programm gleichzeitig: Eine Vorspeise mit Seezunge und einen Kalbsrücken als Fleischgang. Beide Gänge mussten für 12 Personen gekocht werden.

Neu findet der Wettbewerb nur noch alle zwei Jahre statt, alternierend zum «Bocuse d'or» in Lyon. Der Sieger des goldenen Kochs von Kadi vertritt gleichzeitig die

Schweiz an diesem hochkarätigen Wettbewerb. Der Berner Dominic Bucher aus der «Krone» in Aarberg ist der erste Sieger nach neuem Modus. Er wird jetzt von Philippe Rochat persönlich auf den Final, im Januar 2005, vorbereitet. Zu kochen gibt es dort einen Seeteufel und ebenfalls einen Kalbsrücken.

andre.clerc@gastronews.ch
rolf.furrer@gastronews.ch



Paul Bocuse, Urheber des Bocuse d'or und Ehrengast.

Um einen solchen Anlass zu organisieren, sind wir dringend auf Sponsoren und die Medien angewiesen. In Frankreich haben wir die Selektion unter 12 Finalisten bereits durchgeführt. Nach Montreux bin ich gekommen, weil Philippe Rochat ein guter Freund von mir ist. Zudem hoffe ich, dass ich mit einer Küchenuhr von Blancpain zurückkehre.



Anton Mosimann, Verkaufschef bei Kadi und Organisator des Wettbewerbs.

Nach dem Bocuse d'or von 2001 suchte Philippe Rochat einen Sponsor, um den Schweizer Kandidaten in Lyon professionell zu unterstützen. Zudem will sich Kadi mit diesem Wettbewerb positionieren. Deshalb habe ich mich mit ihm in Verbindung gesetzt. Über 30 Kandidaten haben sich für unseren ersten Final beworben.



Philippe Rochat, Präsident der Jury Bocuse d'or 2005.

Im Jahr 2001 habe ich Dario Ranza aus Lugano unterstützt, als er sich für den Bocuse d'or qualifizierte. Damals liess sich einfach kein anderer Sponsor für diesen wichtigsten Wettbewerb finden. Das fand ich traurig, denn die Mittel wären vorhanden. Dank Kadi kann nun nächstes Jahr wieder ein Kandidat die Schweiz unter den 23 anderen Nationen vertreten.

Korrigenda

Küchenchef im «Viktoria Jungfrau»

Im Siegerinterview mit Urs Wandeler in der Nummer 18 ist uns ein Fehler unterlaufen. Seit Januar 2004 heisst der Executive Chef vom «Viktoria Jungfrau» natürlich Manfred Roth und nicht Urs Wandeler. Er war zuständig für die Jungfrau Brasserie und die Pastatheke. Der Fehler ist uns beim Übersetzen aus einem französischen Artikel passiert. Wir entschuldigen uns für die Verwechslung.