

## MILCHSCHAUAM AUF KNOPFDRUCK



- Jederzeit beste Milchschaumqualität
- Endlosbezug ohne Wartezeit
- Intuitive Bedienung (One-Touch Display)
- Hygienische Milchaufschäumung
- Made in Germany

Steigern Sie Ihren  
Output mit dem  
Übermilk One!

Vassalli Service AG | Jungholzstrasse 43 | 8050 Zürich  
www.vassalli.ch | cimballi@vassalliag.ch | 043 299 70 70

## Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes»

Am 16. September 2019 steigt das Finale des 17. Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch». Vier junge Kochtalente präsentieren in der Welle7 in Bern ihre Kreationen und kochen live vor Jury, Publikum und Presse.



Von links nach rechts: Jasmin Thalmann, Lukas Hess, Philemon Kleeb und Lars Spiess.

### Die Finalistin und die Finalisten

Folgende Jungköchin und Jungköche haben mit ihren Rezeptkreationen die Fachjury überzeugt und sind am Finale dabei:

- Jasmin Thalmann vom Hotel Hof Weissbad, Weissbad  
Ihr Rezept: Vom Feld über die Wiese zum Hühnerstall
- Lukas Hess vom Park Hotel Vitznau, Vitznau  
Sein Rezept: Alpstein, Japan, Tessin: ein Huhn auf grosser Reise
- Philemon Kleeb vom Kompetenzzentrum Arbeit KA, Bern  
Sein Rezept: Ei ei ei, Huhn3 – in Feder, Heu und Nest!
- Lars Spiess vom Bistro Franzos, Central Zürich, Zürich  
Sein Rezept: Altbewährtes Poulet wagt eine Typveränderung

Die Herausforderung bei «La Cuisine des Jeunes» heisst in diesem Jahr «The Art of Chicken! Zeig uns grosse Kochkunst – mit deiner Kreation aus bestem Schweizer Poulet». Am 16. September präsentieren vier Nachwuchstalente ihre Kreationen live in der Welle7, mitten in Bern.

### Wer kocht sich zum Sieg?

Die Finalistin und die Finalisten werden am Montag, 16. September 2019, in der Welle7 am Berner Hauptbahnhof um den Sieg kochen. Die Siegerehrung findet gegen 17 Uhr statt. Die Siegerin oder der Sieger erhält – nebst viel medialer Aufmerksamkeit und einer einjährigen Präsenz im Gastro-Magazin «Messer & Gabel» – eine Trophäe und ein Preisgeld von CHF 2000.–. Selbstverständlich

gehen auch die anderen Finalisten nicht mit leeren Händen nach Hause: Sie erhalten je ein Diplom und CHF 600.–.

### Eine hochkarätige Jury

Die Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) sind seit 2014 Partner des Kochwettbewerbs. Sie unterstützen den Wettbewerb auch in diesem Jahr mit ihrem Fachwissen und stellen die gesamte Jury. Diese besteht aus Adrian Baumgartner vom Restaurant Platanenhof in Kirchberg, Manuel Reichenbach von der Casa Tödi in Trun, Guy Wallyn vom Restaurant Weiher Schloss in Bottmingen und Björn Inniger vom Restaurant Alpenblick in Adelboden. Inniger übernimmt ausserdem den Juryvorsitz.

Weitere Infos unter [www.lcdj.ch](http://www.lcdj.ch)

## Qualität und Erfahrung

60 Jahre – seit 1959



BERKEL Always The Original

Precisa THE BALANCE OF QUALITY

christen  
waagen  
www.christen-swiss.ch

Verkauf, Miete, Reparaturen und Service

Christen Waagen AG  
Badenerstrasse 634, 8048 Zürich  
T 044 432 17 20, F 044 432 17 78