



**Siegerehrung am «Goldenen Koch»:** Der Sieger Franck Giovannini (rechts) und seine Helferin Cécile Panchaud posieren mit Paul Bocuse zusammen. Der französische «Kochpapst» mit drei Michelin-Sternen seit 1965 ist der Begründer des nach ihm benannten Wettbewerbs in Lyon.

# Wettkampf der Superlative: Franck Giovannini gewinnt zum zweiten Mal

Die Schweiz hat einen neuen Star: Franck Giovannini, Sous-chef im «Hôtel de Ville» in Crissier, hat das Finale des «Goldenen Kochs» 2010 gewonnen. Am hochkarätigen Wettkampf im Kursaal Bern verwies

der 35-jährige Jurassier Mitkämpfer Friedrich Zemanek auf den zweiten und Markus Arnold auf den dritten Platz. Impressionen und Resultate vom spektakulären Event mit 1100 Gästen und Paul Bocuse.

Der Wettkampfmara­thon dauerte fünf Stunden. In dieser Zeit mussten die Finalisten zwei Gerichte mit Fisch und Fleisch für je zwölf Personen zubereiten.

## Weisser Heilbutt und ein Kalbskarree waren obligatorisch.

Das Karree konnten die fünf Köche und eine Köchin wahlweise mit Kalbskopf, Kalbsfüssen und Kalbsmilken kombinieren, bei der Garnitur waren sie frei.

Nach einem Kochwettkampf auf höchstem Niveau, den Schweizer Spitzenköche jurierten, durften Franck Giovannini und sein Commis Cécile Panchaud die Trophäe

aus Paul Bocuse' Händen entgegennehmen (Fotos der Gerichte des Siegers auf Seite 10). Giovannini überzeugte die Jury mit Kreativität, aber vor allem Nervenstärke. Er liess sich auch unter Zeitdruck nicht aus der Ruhe bringen.

Den zweiten Platz eroberte Friedrich Zemanek, Captain der Kochnationalmannschaft des Schweizer Kochverbands und Wirt der «Walliserkanne» in Fiesch. Er hatte den Sieg 2008 schon einmal um Haarbreite verpasst. Der 49-jährige, wettkampferprobte Haudegen, der sich für den Wettkampf extra hat einbürgern lassen, gewann den Preis für die beste Fleischplatte. Zemanek gibt nicht auf: «Falls es das

Reglement erlaubt, versuche ich mein Glück in zwei Jahren nochmals!» – Und ansonsten kaufe er die Statue eben, sagte Friedrich Zemanek augenzwinkernd.

Den dritten Platz und den Preis für die beste Fischplatte holte Markus Arnold, der Küchenchef des Restaurants Meridiano. Ein weiteres, ehemaliges Mitglied der «Kochnati», Daniel Lehmann vom Hotel Moosegg in Emmenmatt, schaffte es nicht aufs Podest, er durfte aber den Preis als Publikumsliebling entgegennehmen.

Er und die Finalistenkollegen Jasmine Hermann (Bethesda-Spital, Basel) und Paul Jurt (Restaurant Milé Privé in Kirchdorf) sind Vierte ex

aequo. Alle Finalisten erhielten am Schluss ein dickes Lob von «Monsieur Paul» (Paul Bocuse).

Zum «besten Commis» wurde Pascal Schwarz ernannt, der Paul Jurt im Wettkampf geholfen hatte (Schwarz war übrigens Zweiter am Swiss Culinary Cup 2009).

Auf Franck Giovannini wartet bald die nächste Herausforderung: Er wird im Juni an der Ausschreibung des «Bocuse d'Or d'Europe» in Genf teilnehmen. Fürs Final des «Bocuse d'Or 2011» in Lyon ist er als einer von zwölf bereits gesetzt.

patrick.claude@gastronews  
marc.benedetti@gastronews.ch  
Fortsetzung der Reportage auf Seite 10 und weitere Infos auf www.goldenerkoch.ch



**Franck Giovannini:** Der Sous-chef Philippe Rochats holte den Goldenen Koch von Kadi bereits 2006 und gewann Bronze am Bocuse d'Or in Lyon 2007.



**Drei Mitglieder der hochkarätigen Kochjury in Bern:** Horst Petermann, Roland Pierroz und Frédy Girardet.



**Der Captain der Kochnationalmannschaft und Walliser Wirt Friedrich Zemanek, die 84-jährige Kochlegende Paul Bocuse und Zemaneks Commis Michael Diezig.**



**Der Berner Markus Arnold (rechts) und sein Commis Roger Kalberer eroberten den dritten Platz.**



**Kochnati-Kollegen feuerten Finalist Zemanek mit Kuglocken an.**



**Bundeskanslerin Corina Casanova, welche die Grüsse des Bundesrats überbrachte, mit Kurt Aeschbacher.**



**Die einzige Frau im Finale, Jasmine Herrmann (rechts) mit ihrer Hilfe, dem Commis Silvana Miotti.**



**Prominente Juroren am Degustieren:** Georges Wenger, Andreas Caminada (Koch des Jahres), Anton Mosimann und Jurypräsident André Jaeger.



**Die sechs Finalisten hatten fünf Stunden Zeit, um ihre Gerichte vor Jury und Gästen zuzubereiten.**

## Starkoch André Jaeger: «Das Niveau war noch höher als 2008»

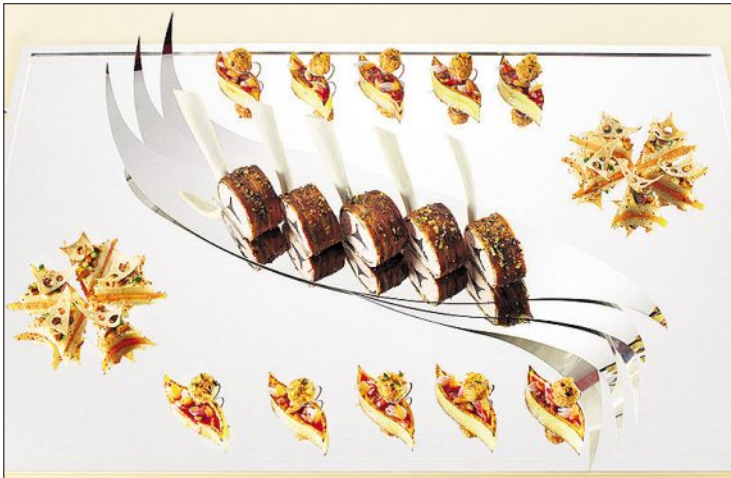


**André Jaeger**

**expresso** Was war Ihr Eindruck dieses Wettkampfs als Jurypräsident? Das Niveau war noch höher als vor zwei Jahren. Ich habe mehr Präzision in den Gerichten der Finalisten festgestellt. Der Punkt­abstand zwischen dem Erst- und dem Letztplatzierten war kleiner. Ausserdem herrschte mehr Ge­lassenheit als 2008.

**expresso** Der Punktabstand wird also immer kleiner. Was gibt denn den Ausschlag für den Sieg und macht den Unterschied aus? Das ist schwierig zu sagen, denn es fließen sehr viele Kriterien ins Endergebnis ein. Wir beurteilen die Idee des Gerichts, die Ausführung, den Geschmack und den Garpunkt von Fleisch und Fisch. Jeder Juror beurteilt nach seinen eigenen Geschmackskriterien. Am Schluss wird bei jedem die beste und die schlechteste Note am Gesamtergebnis abgezogen, es wird also niemand bestraft.

**expresso** Der «Goldene Koch» war eine eindrückliche Schau der Finalisten, aber auch der Jury. Wie erklären Sie sich die Anwesenheit so vieler renommierter Küchenchefs dieses Jahr? Noch nie war die Kompetenz einer Jury so gross wie an dieser Austragung, das ist wahr. Wettbewerbe wie dieser dienen der Nachwuchsförderung. Meiner Meinung nach sollten sich alle Küchenchefs der Schweiz darum bemühen, die Jungen zu motivieren, damit sie unseren wunderbaren Beruf erlernen.



**Fleischplatte Franck Giovanninis:** poelierte Kalbskoteletts mit schwarzen Trüffeln an einem Kalbsjus mit Madeira. Dazu Waldpilze sowie knusprige Kalbsmilken mit Rosmarin und braisierte Kalbsfüsse mit Hibiskus.



**Fischplatte des Siegers:** gegrillter norwegischer Heilbutt mit Chutney aus Granny Smith, garniert mit Amadine-Kartoffeln, die er mit Zitrus und Kaviar füllt, sowie Jakobsmuscheln mit Brüsseler Endivien.



**Tessiner am grossen Event in Bern:** Jurymitglied Dario Ranza, «Villa Principe Leopoldo», Lugano, Giuseppe Tizzano, eidg. dipl. Küchenchef und ÜK-Instruktor, Peter Walliser, Präsident des Schweizer Kochverbands.



**Gespräch unter Kochkollegen:** Otto Weibel, Adrian Bader und Anton Mosimann am Diskutieren.



**Gut gelaunt:** Edoardo Casasopra und Norbert Schmidiger, Geschäftsführer Schweizer Kochverband.



**NEU**

Jetzt auch SanZeno **WEISS TESSIN TOP MODERN**  
zu Fr. 17.90 + MwSt.

Chardonnay:  
Barriques

Sauvignon:  
Stahltank

Erhältlich in der ganzen Schweiz  
Mehr Infos unter:  
[www.tamborini-vini.ch](http://www.tamborini-vini.ch)

**Tamborini Carlo eredi SA**  
6814 Lamone  
Tel. 091 935 75 46



**Auch die Jugendkochtati ist präsent:** Sabrina Voser, Rebecca Clopath, Coach Rasmus Springbrunn, Flurina Maissen und Micha Schärer.



**Der Emmentaler Daniel Lehmann (Foto) hat als Publikumsliebling das erste SMS-Voting gewonnen.**

### Goldener Koch von Kadi: mehr Highlights im Netz

Bilder sagen mehr als 1000 Worte: «eXpresso»-Reporter waren für Sie am 1. März im Kursaal Bern mit Film- und Fotokamera unterwegs. Entstanden ist ein Kurzfilm mit den schönsten Impressionen vom «Goldenen Koch von Kadi 2010». Vom Interview mit Paul Bocuse über Action-Szenen der Finalisten im Wettkampf bis hin zur fulminanten Siegerehrung und der Schlussfeier. All das sowie eine Fotogalerie zum Stelldichein der Schweizer Gastrobranche jetzt auf [www.expresso.ch](http://www.expresso.ch)