

## PEOPLE

«Der Goldene Koch» ist ein bedeutender Schweizer Kochwettbewerb.

Für den Halbfinal haben sich zwei Koch-Talente aus Biel und Täuffelen qualifiziert. Acht Halbfinalisten kochen am 26. September in einem Einkaufszentrum in Glatt (ZH) vor Publikum. Sie müssen ein Fleisch- sowie ein Fischgericht zubereiten, die Vorspeise muss vegetarisch, regional und saisonal sein. Die besten fünf Kandidaten qualifizieren sich für den Final im Berner Kursaal, der im März 2021 stattfinden soll.

Le Cuisinier d'Or est un important concours de cuisine en Suisse.

Deux cuisiniers talentueux de Bienne et de Täuffelen sont qualifiés en demi-finales où huit concurrents s'affronteront en public le 26 septembre dans un centre commercial de Glatt (ZH). Ils devront préparer un plat régional et de saison de viande et de poisson, ainsi qu'une entrée végétarienne. Les cinq meilleurs seront qualifiés pour la finale au Casino de Berne en mars 2021.



PHOTO: Z.V.G.

**Euloge Malonga, 35**, kam mit sieben Jahren von der demokratischen Republik Kongo in die Schweiz. Seit April 2020 ist er stellvertretender Küchenchef im Alterszentrum Wohnguet in Täuffelen, zu welchem auch das Restaurant Ambiance gehört. Er machte seine Kochlehre im Inselspital in Bern, arbeitete in verschiedenen Betrieben und wechselte schliesslich in die Gemeinschaftsgastronomie, «wegen der Familie». In Malongas Brust schlagen zwei Herzen, er betreibt «Afro-Fusionsküche». Er bereitet etwa Maniok so zu, «dass dieser dem europäischen Gaumen entspricht». Die Teilnahme beim «Goldenen Koch» ist Malongas zweiter Wettbewerb. «Mein Debüt gab ich letztes Jahr beim 'Swiss Culinary Cup', den ich gewinnen konnte.» Kochkunst sei «wie Spitzensport», als Coach konnte er Rasmus Springbrunn gewinnen, Kochweltmeister und Coach des Schweizer Teams, das am «Bocuse d'Or» Weltfinal 2019 in Lyon Platz fünf erreichte. «Er gibt mir wertvolle Tipps zu Bewegungsabläufen, Organisation und Timing.» HUA

**Euloge Malonga, 35 ans**, est arrivé en Suisse à sept ans, en provenance de la République démocratique du Congo. Depuis avril 2020, il est chef adjoint de cuisine dans l'EMS Wohnguet à Täuffelen, auquel appartient aussi le restaurant Ambiance. Il a fait son apprentissage de cuisinier à l'hôpital de l'île à Berne, a travaillé dans divers établissements et s'est orienté finalement vers la restauration collective, «à cause de la famille». Deux cœurs battent dans sa poitrine, il pratique la «cuisine afro-fusion» qui permet de préparer le manioc «pour flatter les palais européens». Le «Cuisinier d'Or» est son deuxième concours, «j'ai débuté l'an dernier à la Swiss Culinary Cup où je l'ai emporté.» L'art culinaire est «comme un sport de pointe». Il a pour coach Rasmus Springbrunn, champion du monde de cuisine et coach de l'équipe suisse qui a remporté la 5<sup>e</sup> place au «Bocuse d'Or» à Lyon en 2019. «Il me donne de précieux conseils en séquences de mouvements, organisation et timing.» HUA



PHOTO: Z.V.G.

**Norman Hunziker, 24**, liebt Herausforderungen. Er hat trotz seines jungen Alters diverse Wettbewerbe gewonnen und war Teamchef der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft. Im September eröffnete er in Biel-Bözingen sein eigenes Lokal «Artist». «Wir haben das ehemalige Zeughaus renoviert.» Der gebürtige Archer setzt auf «Genuss, Schweizer Kulinarik und Design», seinen Kochstil bezeichnet er als «schlicht, geradlinig, radikal». Im «Artist» werden ausschliesslich Produkte aus der Schweiz verarbeitet und serviert, «wir arbeiten mit 43 Landwirten und Produzenten zusammen». Der Bäcker-Konditorsohn startete mit dem Handwerk der Eltern, wurde später Confiseur und Koch, sammelte in verschiedenen Betrieben Erfahrungen. Er ist Mitautor eines Buches über Desserts, «für welches wir an der Buchmesse in Frankfurt einen Preis gewannen». Auf den Halbfinal des «Goldenen Kochs» bereitet sich Hunziker akribisch vor, spricht «üben, üben, üben.» HUA

**Norman Hunziker, 24 ans**, aime les défis. Malgré son jeune âge, il a déjà remporté différents concours et était chef de l'équipe nationale junior des cuisiniers. En septembre dernier, il a ouvert son propre établissement, l'hôtel «Artist» à la route de Boujean 51. «Nous avons entièrement rénové l'établissement», note l'enfant d'Arch qui mise sur «la saveur, la gastronomie suisse et le design.» Il qualifie sa cuisine de «sobre, directe, radicale». L'«Artist» ne prépare et ne sert que des produits d'origine suisse, «nous travaillons avec 43 agriculteurs et producteurs». Fils d'un boulanger-pâtissier, il a débuté chez ses parents, puis est devenu confiseur et cuisinier, accumulant les expériences dans différents établissements. Il est coauteur d'un livre sur les desserts, «pour lequel nous avons récolté un prix au Salon du livre de Francfort». Il se prépare intensivement pour la demi-finale du concours national le «Cuisinier d'Or», soit «s'entraîner, s'entraîner, s'entraîner.» HUA