Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

18.11. 2025

«Doppelt schmeckt besser»: Die besten Koch-Zwillinge der Schweiz liefern sich ein Duell quer durch das Land

Von PPS



Bild Rechte
CH Media TV AG

(Zürich)(PPS) **Dominik Sato und Fabio Toffolon, die besten Koch-Zwillinge der Schweiz, messen sich in einem kulinarischen Wettkampf. In den Kantonen Bern, Tessin, Zug, Appenzell, Zürich und Uri zaubern die Sterneköche Haute Cuisine aus regionalen Spezialitäten. Welche Kreation den Charakter des Kantons am besten trifft, entscheidet eine prominente Jury vor Ort. Ab dem 2. Dezember 2025 um 20.15 Uhr auf 3+.**

Sie sind Zwillinge, Sterneköche und wurden vom GaultMillau zu den Aufsteigern des Jahres 2025 gekürt. Die aus Schaffhausen stammenden Spitzenköche Dominik Sato und Fabio Toffolon verbinden europäische Einflüsse mit japanischer Raffinesse. Ihr Restaurant «The Japanese by The Chedi Andermatt» wurde mit zwei Michelin-Sternen und 18 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet, «The Japanese at Gütsch» mit einem Michelin-Stern und 17 GaultMillau-Punkten.

Nun wagen sich die beiden 36-Jährigen auf unbekanntes Terrain: Sie interpretieren typische Kantonsgerichte neu. Aus regionalen Spezialitäten kreieren sie jeweils ein

Drei-Gang-Menü. Es gilt, eine pro Kanton wechselnde Jury aus bekannten Persönlichkeiten zu beeindrucken.

Bissige Kommentare zwischen Brüdern

Dazu reisen die Zwillingsbrüder, die unterschiedliche Nachnamen haben (Sato hat den Nachnamen seiner Frau angenommen), quer durch die Schweiz: Sie kosten typische Kantonsgerichte in Land- und Bergbeizen, kaufen auf regionalen Märkten ein und besuchen Bauernhöfe und Manufakturen, wo sie sich mit allem eindecken, was sie brauchen. So lernen sie die Geschichten regionaler Delikatessen kennen und treffen die Menschen, die hinter den Produkten stehen.

In der Küche zeigt sich ihr Ehrgeiz: Sie sticheln gegeneinander, wie nur Brüder das können, und überhäufen sich mit bissigen Kommentaren.

Im grossen Finale im Luxushotel «The Chedi Andermatt» gewähren sie dann Einblicke hinter die Kulissen der internationalen Sterneküche. Wer erringt die meisten Siege und gewinnt den Zwillings-Contest?

«Doppelt schmeckt besser» ist jeweils dienstags ab 20.15 Uhr auf 3+ zu sehen:

- Folge 1: 2. Dez. 2025: Bern
- Folge 2: 9. Dez. 2025: Tessin
- Folge 3: 16. Dez. 2025: Zug
- Folge 4: 6. Jan. 2026: Appenzell
- Folge 5: 13. Jan. 2026: Zürich
- Folge 6: 20. Jan. 2026: Uri

Die Jury wechselt in jedem Kanton. Das sind die Jurymitglieder:

Kanton Bern:

Marc Trauffer
Der erfolgreiche Mundart-Musiker aus dem Berner Oberland, bekannt für Songs wie «Heiterefahne», ist auch Hersteller der bekannten Holzkühe, ausserdem Hotelier und Gastronom. Zusammen mit seiner Frau betreibt er das Restaurant «Alfred’s» in Brienz.

Daniela Jaun
Mit Herz und Seele Gastronomin und Gastgeberin ist Daniela Jaun nicht nur Inhaberin, sondern auch Sommelière des Berner Sternerestaurants «Wein und Sein» in den Berner Lauben, das mit einem Michelin-Stern und 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet wurde.

Stefan Wiesner
Der Sternekoch ist wegen seiner alchemistischen Naturküche bekannt als «der Hexer aus dem Entlebuch». Sein Restaurant «Wiesner Zauber» wurde mit je einem roten und grünen Michelin-Stern und mit 17 Punkten im GaultMillau ausgezeichnet, seine «Werkstatt» mit einem grünen Michelin-Stern und einem Michelin Bib Gourmand. Über die Schweizer Grenzen hinaus wurde er durch seine zweifache Teilnahme im TV bei «Kitchen Impossible» bekannt.

Kanton Tessin:

Lorenzo Albrici
Der Tessiner Sternekoch Lorenzo Albrici hat die Liebe zur Gastronomie von seinen Grosseltern geerbt. Mit 18 Jahren verliess er das Tessin, um in anderen Regionen Berufserfahrung zu sammeln. Mit 30 Jahren kehrte er zurück und eröffnete 1998 sein Restaurant «Locanda Orico», das einen Michelin-Stern und 16 GaultMillau-Punkten vorzuweisen hat.

Christa Rigozzi
2006 ist die Tessinerin zur Miss Schweiz gewählt worden. Seit 2010 moderiert sie an der Seite von Marco Fritsche «Bauer, ledig, sucht...». Sie hat auch schon andere TV-Shows moderiert, sass in der Jury von «Die grössten Schweizer Talente» und war Teil des Rateteams bei «The Masked Singer Switzerland».

Milo Bissegger
Der Gastronom aus dem Centovalli ist Hobby-Botaniker und Experte für Wildkräuter und essbare Blüten. Er hat eine Diplomarbeit über pflanzliche Intelligenz und Sensibilität und ihre Beziehung zur Gastronomie geschrieben.

Kanton Zug:

Marco Rima
Marco Rima ist ein Comedian, Schauspieler und Produzent. Er wurde durch das Kabarettduo «Marcocello» und TV-Sendungen wie «Die Wochenshow» bekannt. Später feierte er Erfolge mit Musicals wie «Keep Cool» und zahlreichen Soloprogrammen. Heute gilt er als einer der bekanntesten Komiker der Schweiz.

Noémie Migliore
Noémie Migliore ist eine Gastgeberin und Gastronomin aus Zug. Nach verschiedenen Stationen in der Gastronomie führt sie heute das kleine, aber feine Restaurant «Unico» in Zug, wo sie moderne und doch bodenständige Küche serviert. Das «Unico» gilt als das exklusivste Restaurant des Kantons.

Franco Körperich
Franco Körperich ist Spitzenkoch und Küchenchef im Gasthaus «Löwen» in Menzingen. Der gebürtige Deutsche verbindet klassische französische Küche mit asiatischen Einflüssen und setzt auf regionale, hochwertige Zutaten. Mittlerweile hat er neben 16 GaultMillau-Punkten auch einen Michelin-Stern.

Kanton Appenzell:

Marco Fritsche
Seit 2008 moderiert Marco Fritsche auf 3+ mit Engagement und Fingerspitzengefühl das Erfolgsformat «Bauer, ledig, sucht…» und begeistert Zuschauerinnen und Zuschauer in der ganzen Schweiz. Neu moderiert er auch die Kochsendung «Mis Mami chocht besser als dis» und daneben führt er durch diverse Events.

Silvia Manser
Gemeinsam mit ihrem Mann führt die gebürtige Appenzellerin ihr Restaurant «Truube» in Gais. Dieses wurde 2015 mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet. 2023 erhielt sie 17 Punkte bei GaultMillau.

Reto Lampart
In Urnäsch geboren, arbeitete sich der gelernte Koch zur Spitze der Schweizer Gastronomie hoch. Sein Restaurant Lampart’s in Hägendorf (SO) war mit zwei Michelin-Sternen und 17 Gault & MillauPunkten ausgezeichnet. Er führt mittlerweile gemeinsam mit seiner Frau das Guesthouse & Country Club Lampart’s Val Lumnezia in Graubünden.

Kanton Zürich:

Reto Hanselmann
Reto Hanselmann ist ein Zürcher Event- und Lifestyle-Unternehmer, der sich mit gross angelegten Partys wie «Hanselmann’s Wiesn» und «The Season of the Witch» einen Namen gemacht hat. Ursprünglich ist er gelernter Koch. Mittlerweile gilt er als It-Boy der Schweiz.

Antje-Katrin Schaniel
Antje-Katrin Schaniel ist Influencerin und Foodbloggerin mit Fokus auf Reisen, Gastronomie und Lifestyle (Instagram: @senzacamedi). Trotz ihrer fast 200’000 Follower arbeitet sie gleichzeitig noch als Lokführerin – ein ungewöhnlicher Mix, der ihre Authentizität unterstreicht. Für ihre Social-Media-Arbeit wurde sie mit dem «Golden Pen»-Grand Prix ausgezeichnet.

Antonio Colaianni
Der Spitzenkoch mit italienischen Wurzeln erkochte für das Restaurant «Ornellaia» in Zürich 17 Punkte im GaultMillau und einen Michelin-Stern. Seine Küche vereint italienische Tradition mit französischer Technik und Schweizer Präzision – ein Stil, der ihn weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht hat.

Kanton Uri:

Beat Walker
Der Spitzenkoch aus Uri hat sich mit seiner modernen Interpretation der traditionellen Urner Bergküche einen Namen gemacht hat. Er leitet das Restaurant «Gasthaus Im Feld» in Gurtnellen, in dem bereits seit vier Generationen Urnerisch gekocht wird. Es wurde mit 15 GaultMillau-Punkten bewertet und beim Swiss Guest Award 2025 belegte es den 3. Platz.

Erika Arnold
Erika Arnold aus Seedorf in Uri wurde durch ihre Teilnahme an der SRF-Sendung «Landfrauenküche» bekannt. Auf dem Klosterhof St. Lazarus baut sie Kräuter an und stellt daraus Naturprodukte und Hofspezialitäten her. Ihre Leidenschaft für Kräuter und authentische Küche macht sie zu einer beliebten Vertreterin der Schweizer Landfrauen.

Valentin Sträuli
Valentin Sträuli aus Zürich gehört zur jungen Elite der Schweizer Spitzenköche. Er kocht im «Igniv by Andreas Caminada» in Andermatt, unweit des Restaurants der Zwillinge. Unter seiner Leitung wurde das Restaurant dieses Jahr mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet – ein Beweis für seine kreative und meisterhaften Kochkunst.

Das neue Format «Doppelt schmeckt besser» läuft ab dem 2. Dezember um 20.15 Uhr auf 3+.

Bild: Dominik Sato und Fabio Toffolon

Über die Organisation:

Über 3+
3+ zeigt ausgezeichnete Unterhaltung mit hochwertigen Schweizer Eigenproduktionen wie «BAUER, LEDIG, SUCHT…», «DER BACHELOR», «DIE BACHELORETTE», «SING MEINEN SONG – DAS SCHWEIZER TAUSCHKONZERT», «HÖHLE DER LÖWEN SCHWEIZ» und «FIRST DATES» und spannenden Dokumentationen wie «ADIEU HEIMAT – SCHWEIZER WANDERN AUS». 3+ bringt zudem Live-Spitzensport und überträgt exklusiv im Free-TV u.a. ausgewählte Spiele der National League, inklusive den Playoffs und dem grossen Finale der höchsten Schweizer Eishockey Liga. Zahlreiche oneplus Originals wie «JUNG, WILD und SEXY», Free-TV-Premieren von Top-Serien in Erstausstrahlung sowie Kino-Blockbuster runden das spannungsgeladene Programm ab. 3+ richtet sich dabei an ein breites TV-Publikum.

Pressekontakt:

CH Media TV AG
Thurgauerstrasse 80
CH - 8050 Zürich

Somera Boesch
CH Media Entertainment
medien.entertainment @ chmedia.ch
+41 43 336 36 54

Kategorie
Freizeit & Vermischtes

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/doppelt-*

schmeckt-besser-die-besten-koch-zwillinge-der-schweiz-liefern-sich-ein