

19.10.2023 - 09:00 Uhr

Bocuse d'Or Suisse: Krönung durch Schwingerkönig 2019 Christian Stucki am 13.11.2023 in Genf - Der oder die Siegerin wird die Schweiz im März 2024 an der Europaausscheidung in Norwegen vertreten



Crissier (ots) -

Die drei Finalisten des Bocuse d'Or Schweiz treten am 13. November vor einer renommierten Jury in Genf gegeneinander an. Die Krönung wird Schwingerkönig 2019 Christian Stucki vornehmen.

Am Montag, 13. November 2023 wird in Genf entschieden, wer die Schweiz am Bocuse d'Or Europe im 2024 in Norwegen vertreten wird. Dort wiederum qualifizieren sich dann die besten 10 für die Teilnahme am Bocuse d'Or 2025 in Lyon, dem wichtigsten Wettbewerb des Kochberufes. Wer sich also in Genf am Bocuse d'Or Suisse, im Rahmen der Cook'n>Show im Palexpo-Gebäude, durchsetzt und sich die Lorbeeren sichert, den erwartet danach ein intensives Programm.

Ein Lorbeerkrantz

Seit 20 Jahren organisiert die Académie Suisse Bocuse d'Or nun die Schweizer Ausscheidung für den Bocuse d'Or. Eine der Hauptaufgaben der Organisation ist auch die Ermutigung und Unterstützung junger, motivierter Köche in der Schweiz zu einer Teilnahme an Kochwettbewerben, mit dem Ziel, sich zu verbessern und an nationalen Ausscheidungen in der Schweiz teilzunehmen. Wer viel leistet, sich engagiert und gewinnt, dessen Erfolg soll auch sichtbar gekennzeichnet werden, um andere wiederum zu ermutigen. Bei vielen Wettbewerben werden die Gewinner als Zeichen der höchsten Anerkennung in ihrer jeweiligen Disziplin mit einem Kranz aus Eichen-, Oliven oder Lorbeerblättern geehrt.

So hat die Académie beschlossen, passenderweise den Gewinner oder die Gewinnerin mit einem Lorbeerkrantz sichtbar auszuzeichnen. Der Lorbeerkrantz wird auch auf dem Kragen der Kochjacke für den Sieger oder die Siegerin in Gold aufgesteckt. Mit Lorbeeren Ausgezeichnete werden Laureaten genannt, abgeleitet von der lateinischen Bezeichnung Laureus Nobilis. Dem Lorbeerkrantz kommt seit der Antike die Bedeutung von Ruhm, Sieg und Frieden zu. Er gilt als Glücksbringer und steht im Ruf vor Zauber und Feuer zu schützen. In der Küche ist Lorbeer nicht einfach ein Gewürz. Echter Lorbeer trägt, entsprechend eingesetzt, zur Ganzheitlichkeit verschiedenster Gerichte, Suppen und Saucen bei.

Schwingerkönig Christian Stucki überreicht den Lorbeerkrantz

Christian Stucki, Schwingerkönig und Sportler des Jahres 2019, wird am 13. November 2023 in Genf den Lorbeerkrantz überreichen. Warum Christian Stucki?

Im Rahmen des 100-jährigen Jubiläums des Cercle des Chefs de Cuisine de Berne CCCB, lud Präsident und Küchenchef Beat Weibel den Schwingerkönig 2019 Christian Stucki zu einem Küchenduell ein. Er musste gegen den Schwinger Adrian Walther

antreten und schlug sich mit Gemüse und Fleisch aus dem Seeland sehr gut.

Als Lucien Mosimann, der zusammen mit Anna Pernet die Académie Suisse Bocuse d'Or antreibt, Stucki kochen sah, war die Idee geboren. Wenn der Schwinger mit einem Eichenkranz ausgezeichnet wird, dann der Koch mit dem Lorbeerkranz. Und wer eignet sich besser, die Siegerin oder den Sieger mit dem Kranz zu krönen, als der Schwingerkönig 2019? Damit Christian Stucki versteht, weshalb er wen krönen wird, darf er mit der Jury die Gerichte degustieren. Seine Bewertung wird zwar nicht gezählt, hierbei zählen Gaumenfreude, Genuss und Wertschätzung viel mehr.

Der Weg ans grosse Finale 2025 in Lyon

Wer die Schweiz beim grossen Finale an der Fachmesse Sirha 2025 in Lyon vertreten will, muss nun die erste, unausweichliche Hürde nehmen. Doch der Wettbewerb erfordert weit mehr als Kochfähigkeiten. Die Kandidaten müssen über eine fundierte Berufserfahrung im Gastronomiebereich verfügen und wenn möglich eine Teilnahme an nationalen und/oder internationalen Kochwettbewerben vorweisen können.

Den Schweizer Kandidaten, der sich bei dieser Etappe zu qualifizieren vermag, erwartet danach ein intensives Training. Vier Monate wird der Gewinner oder die Gewinnerin Zeit haben, um sich auf die europäische Ausscheidung vorzubereiten. Der Bocuse d'Or Europe wird am 19. und 20. März 2024 in der norwegischen Stadt Trondheim stattfinden. Danach bleiben zehn Monate Zeit, um sich auf das Weltfinale vorzubereiten.

Die Schweizer Finalisten

- Stéphanie Zosso, 25 Jahre, Sous-Chefin Boutique Hotel Glacier, Grindelwald
- Pasquale Altomonte, 45 Jahre, Küchenchef & Unternehmer, Kitchen Lab, Genf
- Euloge Malonga, 39 Jahre, Stv. Abteilungsleiter Küche Hirslanden Salemspital, Bern

Der Wettbewerbs-Auftrag

Zubereitung von 3 kreativen und modernen Gerichten für 14 Personen innerhalb der vorgegebenen Zeit von 5 Stunden 30 Minuten, zubereitet nach der vorgegebenen offiziellen Wettbewerbs-Aufgabenstellung:

Amuse-Bouche

- 1 Amuse-Bouche mit Gruyère AOP Käse als Basiszutat

Fischgericht

- 2 Zander von je ca.1.5 kg (ausgenommen)
- 2 vegetarische Garnituren

Fleischgericht

- 1 Lammrücken (10 Rippen) ca. 3,5 Kg und 1 Lammschulter ca. 1,5 Kg.
- 2 vegetarische Garnituren

Obligatorische Produkte, die in einem der drei Gerichte integriert werden müssen:

- Schweizer Honig Nectaflor
- 1 Tee nach Wahl aus dem Chanoyu-Sortiment

Die Wettbewerbs-Jury

Präsident

- Franck Giovannini Hôtel de Ville, Crissier

Ehrenpräsidenten

- Anton Mosimann, Botschafter der Schweizer Gastronomie, London
- Régis Marcon, Gewinner Bocuse d'Or Mondial 1995, Saint Bonet le froid, France

Degustations-Jury

- Dario Ranza, Schweizer Kandidat Bocuse d'Or Mondial 2001
- Stéphane Décotterd, Schweizer Kandidat Bocuse d'Or Mondial 2009
- Filipe Fonseca Pinheiro, Schweizer Kandidat Bocuse d'Or Mondial 2017
- Christoph Hunziker, Schweizer Kandidat Bocuse d'Or Mondial 2015 & 2023
- Sven Erik Reena, Präsident Bocuse d'Or-Team Norwegen
- Alessandro Bergamo, Kandidat Bocuse d'Or Team Italien 2021
- Christian Nickel, Executive Chef, Parkhotel Vitznau
- Marco Steiner, Coach Swiss Culinary Team
- Armin Fuchs, Coach Team Switzerland von 2005 bis 2017
- Christian Stucki, Schwingerkönig und Sportler des Jahres 2019

Küchen-Jury

- Beat Weibel, Präsident Leitung Hotellerie, Burgerspittel Bern
- Céline Maier Commis Team Switzerland 2023, Schüpbärg-Beizli, Schüpfen
- Heinz Rufibach Chef de Cuisine, Zermatterhof, Zermatt
- Teo Chiaravalloti Executive Chef, Regionalspital San Giovanni, Bellinzona

Porträts der Kandidatin und der Kandidaten:

Stéphanie Zosso, 25 Jahre, Sous-Chefin Boutique Hotel Glacier, Grindelwald

Stéphanie Zosso, GaultMillau-Schweiz "Entdeckung des Jahres", als Sous-Chefin mit ihrem Partner Paul Cabayé als Küchenchef im Boutique Hotel Glacier in Grindelwald, beeindruckt durch ihre Erfolge bei Wettbewerben. Mit nur 25 Jahren hat sie bereits einen Weltmeistertitel im Teamkochen mit der Junioren-Nationalmannschaft der Köche, einen zweiten Platz beim Cuisinier d'Or 2021 und einen Sieg beim Marmite Youngster 2020. Geboren in St. Antoni, Fribourg, begann sie mit 18 Jahren eine Kochlehre, die sie in mehreren renommierten Restaurants in der Deutschschweiz absolvierte. Obwohl sie noch am Anfang ihrer Karriere steht, kann sie mit Druck und unvorhergesehenen Ereignissen bei Wettbewerben umgehen.

Euloge Malonga, 39 Jahre, Stv. Abteilungsleiter Küche Hirslanden Salemspital, Bern

Euloge Malonga ist ausgebildeter Küchenchef und hat in seiner gesamten Karriere zwischen Positionen in Restaurants und in Krankenhausküchen gewechselt. Er stammt aus der Demokratischen Republik Kongo und wurde bereits mehrfach bei Kochwettbewerben ausgezeichnet. So gewann er den Swiss Culinary Cup 2019 und belegte 2021 den dritten Platz beim Cuisinier d'Or. Er ist Vater von zwei Töchtern, Milène und Marlène. Da er in der Küche sehr genau und gründlich ist, lässt er sich durch Druck nicht aus der Ruhe bringen.

Pasquale Altomonte, 44, Küchenchef & Unternehmer, Kitchen Lab, Genf

Pasquale Altomonte stammt aus New Jersey (USA) und lebt für seine Leidenschaft, das Kochen. Er leitet seinen Catering-Service Kitchen Lab, ist aber auch Heimkoch und hat an über vierzig Kochwettbewerben im In- und Ausland teilgenommen. Er hat eine Ausbildung als Bauarbeiter und war in der Verwaltung tätig, bevor er seinen Weg in die Küche fand. Im Gegensatz zu vielen anderen Köchen liebt Pasquale es, die Wissenschaft hinter den kulinarischen Gesten und Praktiken perfekt zu verstehen, um sich so die Küche von morgen vorstellen zu können.

Programm Bocuse d'Or Suisse 13.11.2023, Palexpo Genf

- 12h30 Apéritif
- 14h30 Service 1. Gang
- 16h30 Ende des Wettkochens
- 17h30 Fototermin mit allen Teilnehmenden
- 18h00 Bekanntgabe der Resultate

Über den Bocuse d'Or

Der Bocuse d'Or wurde 1987 durch Paul Bocuse gegründet, der damals bereits seit 22 Jahren mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet war. Er kreierte zeitlose Gerichte wie Meerbarbe auf Kartoffelschuppen oder schwarze Trüffeluppe VGE. Mit 61 Jahren hätte er sich ruhig eine Auszeit gönnen dürfen. Doch dies war nicht in seinem Sinne. Denn Paul Bocuse hatte eine andere Idee im Kopf: die Gründung eines internationalen Wettbewerbs. Dieser sollte Disziplin, Know-how und Qualität vereinen, allerdings in einem festlichen Rahmen ausgetragen werden, sportlich, jung und modern sein. Der Bocuse d'Or wurde geboren! Seit der ersten Durchführung bedeutet der Event viel mehr als ein einfacher Wettbewerb. Und auch dreissig Jahre später ist eine Teilnahme nach wie vor ein Ziel, ein Mount Everest, den Köche weltweit bezwingen möchten. Doch nur wenige Chefs erreichen den Gipfel. Seit 1987, und nach 15 Veranstaltungen, schafften es 15 Pionierteams - Chef, Commis, Coach, Präsident - ganz nach oben. Doch Tausende versuchten sich im Abenteuer. Sie nahmen an nationalen- und kontinentalen Ausscheidungen, oder am grossen Finale in Lyon teil, das alle zwei Jahre, in den ungeraden Jahren, im Rahmen der Sirha stattfindet.

Über den Bocuse d'Or Schweiz

Auf Schweizer Ebene wurde seit der ersten Durchführung des Bocuse d'Or Mondial eine nationale Selektion ins Leben gerufen, die 1986 von Frédy Girardet und Hans Stucki organisiert wurde. Seither vertraten beim Wettbewerb fünfzehn Köche die Schweiz. 2007 entstand die Schweizer Akademie Bocuse d'Or, mit dem Ziel, junge, talentierte Köche zu ermutigen, an Kochwettbewerben teilzunehmen, sie zu unterstützen und sie durch diese Erfahrung zu begleiten. Die Schweizer Académie Bocuse d'Or, unter dem Vorsitz von Franck Giovannini, Chef im Restaurant Hôtel de Ville in Crissier und Gewinner "Bocuse de Bronze 2007" organisiert den Kochwettbewerb Bocuse d'Or Suisse, die nationale Ausscheidung des Bocuse d'Or, aber auch die Swiss Finger Food Trophy, ein Wettbewerb, der Köche, Bäcker und Pâtisseries-Confiseurs rund um das Trendthema "Appetithäppchen" vereint. Der Bocuse d'Or ist ein nationaler Wettbewerb, der alle Landesregionen vereint und Chefs von gestern, heute und morgen, die Verbände sowie alle Fachleute der Restauration zusammenführt.

www.bocusedorsuisse.ch

Medienmitteilung und Fotos der Finalisten und Christian Stucki finden Sie hier: www.bocusedorsuisse.ch/media

EINLADUNG AN DIE MEDIENSCHAFFENDEN

- Sie sind herzlich eingeladen, am Montag, 13.11.2023 beim wichtigsten Wettbewerb des Kochberufes dabei zu sein.
- Danke für Ihre Anmeldung bis zum 6.11.2023 an paloma@kontor.swiss

Für weitere Informationen:

Académie Suisse Bocuse d'Or, Lucien Mosimann

Info@bocusedorsuisse.ch / 079 330 47 45

Pressekontakt:

KONTOR FÜR KOMMUNIKATION, Paloma Szathmáry

paloma@kontor.swiss / +41 79 414 21 56

Pressekontakt:

KONTOR FÜR KOMMUNIKATION

Paloma Szathmáry

079 414 21 56

paloma@kontor.swiss

Medieninhalte



Stéphanie ZOSSO, Pasquale ALTOMONTE, Euloge MALONGA / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100097016 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100097016/100912492> abgerufen werden.