



Marvin Böhm gewinnt Bocuse d'Or Germany 2016

Mit gedämpftem Stör mit Brandade und Lammrücken, -bries und -zunge überzeugt Marvin Böhm aus Wolfsburg die mit Sterne- und Spitzenköchen besetzte Jury des wichtigsten deutschen Koch-Wettbewerbs in Stuttgart.

Stuttgart/Köln, 22. Februar 2016 – Zusammen mit Commis Hanna Karthaus beeindruckte Marvin Böhm heute die Jury des Bocuse d'Or Germany 2016 in Stuttgart mit seinen Kreationen und behauptete sich somit als Sieger des bundesweit renommiertesten Koch-Wettbewerbs.

„Ich habe viele Stunden und Nächte am Rezept gearbeitet“, sagt Marvin Böhm „und dann ist in der Küche alles gut gelaufen. Darüber, dass ich Deutschland jetzt im Europaauscheid vertrete, freue ich mich sehr!“

Auf Platz zwei des Bocuse d'Or Germany 2016 schafften es Eric Kröber und Commis Julian Boland aus Hamburg mit hauchdünnem Abstand auf den dritten Platz, den Martin Stopp und Commis Jonas Schwarz aus Saarlouis belegten.

Als besten Commis erwählte die Technische Jury Thomas Heiland, der Koch Serkan Günzelcoban herausragend unterstützte und besonders für sein Engagement gelobt wurde. Für seine Leistung erhält Thomas Heiland wertvolle Sachpreise der Partner Nestlé Waters und Segafredo.

Nach fünfeinhalb Stunden Wettbewerb präsentierte Marvin Böhm der insgesamt 18-köpfigen Jury um die drei deutschen Bocuse d'Or Lyon-Preisträger Hans Haas (2 Sterne, Bocuse d'Or 1987: Bronze), Claus Weitbrecht (Bocuse d'Or 2003: Bronze) und Präsident Bocuse d'Or Germany Patrik Jaros (Bocuse d'Or 1995: Bronze) zunächst sein Fisch- und anschließend sein Fleischgericht.



Für ihre Fischgerichte arbeiteten die Köche mit Zuchtstör und AKI Caviar und waren gefordert, dazu zwei selbst kreierte Beilagen und eine Sauce zuzubereiten. Marvin Böhm kreierte gedämpften Stör mit Brandade, Ei und Schinken Beurre Blanc.

Grundlage für das Fleischgericht war deutscher Lammrücken, woraus Marvin Böhm Lammrücken, -bries und -zunge mit Linsen, Blumenkohl, Perigord Trüffel Lamm Jus entwarf. Auch beim Fleischgang mussten zwei Beilagen und eine Sauce angerichtet werden.

Das Bewertungsgremium war in je acht Fisch- und Fleisch-Juroren gegliedert, bestehend aus deutschen und internationalen Sterne- und Spitzenköchen wie etwa Sven Elverfeld (3 Sterne) Jean-Claude Bourgueil, Bobby Bräuer, Jörg Sackmann oder Jan Hartwig (je 2 Sterne). Die Entscheidung für Marvin Böhm begründet Jury-Mitglied Thomas Bühner (3 Sterne) wie folgt: „Marvin Böhm ist ein sehr würdiger Gewinner, kommt aus einem guten Haus und hat das Potential, das man weiterentwickeln kann. Er ist Deutschlands Vertreter beim Bocuse d’Or Europe ich drücke ihm beide Daumen für Budapest.“

Trotz des sehr hohen Niveaus, das die anderen Teilnehmer beim Bocuse d’Or Germany 2016 präsentiert haben, konnte Marvin Böhm mit deutlichem Abstand gewinnen. „Entscheidend war der ausgefeilte Geschmack, wobei man erkennen kann, dass er bereits die hohe Schule erfahren hat“, so der Präsident Bocuse d’Or Germany Patrik Jaros.

Neben der Auszeichnung mit dem Bocuse d’Or Germany 2016 in Gold qualifizierte sich Marvin Böhm mit seinem Sieg für den europäischen Ausscheid Bocuse d’Or Europe 2016 am 10./11. Mai in Budapest. 20 Köche aus ebenso vielen Nationen treten dann gegeneinander an, um einen der zwölf Plätze für die Teilnahme beim wichtigsten Koch-Wettbewerb der Welt, dem Bocuse d’Or, der am 24./25. Januar 2017 in Lyon mit 24 teilnehmenden Nationen stattfindet, zu erkämpfen.



Für die Vorbereitung und Teilnahme am Bocuse d'Or Europe 2016 wird dem Gewinner des Bocuse d'Or Germany 2016 materielle und finanzielle Unterstützung zur Seite gestellt.

Doch zusätzlich zu den ideellen Ehren und praktischem Beistand für den Sieger bekommen alle Triumphierenden der ersten drei Plätze des Bocuse d'Or Germany 2016 erstmals auch ein Preisgeld, ausgelobt vom Premium-Partner Metro Cash & Carry Deutschland.

Marvin Böhm erhält 10.000 Euro, die Zweit- und Drittplatzierten Eric Kröber und Martin Stopp eine Prämie von jeweils 5.000 Euro und 2.000 Euro. Alle Gewinner bekommen zusätzlich hochwertige Sachpreise der Partner des Bocuse d'Or Germany 2016, Nestlé Waters, Bridor, Rösle und Segafredo. Partner Sonja Quandt Silbermanufaktur stellt dem Gewinner außerdem einen Gutschein über 7.500 Euro für die gemeinsame Entwicklung einer Präsentationsplatte für den Bocuse d'Or Europe 2016 bereit.



Bocuse d'Or

1987 wurde der Kochwettbewerb Bocuse d'Or auf Initiative des Meisterkochs Paul Bocuse erstmals durchgeführt. Sein Ziel war es, ein Sprungbrett für vielversprechende junge Köche zu schaffen, die für ihre Kunst weltweit Beachtung finden sollten.

Der Bocuse d'Or wird seit 29 Jahren unter der Schirmherrschaft von Paul Bocuse in Lyon ausgerichtet gilt nunmehr als der wichtigste Koch-Wettbewerb der Welt. Längst ist der Bocuse d'Or für die Koch-Elite das, was der Oscar für die Filmwelt und der Grammy für die Musikindustrie ist: die begehrteste Auszeichnung für aufsteigende Sterne am Koch-Himmel.

Bocuse d'Or Germany

Seit dem organisatorischen Relaunch 2009 durch Präsident Patrik Jaros, 3. Platz beim Bocuse d'Or 1995, findet die nationale Vorauswahl in Deutschland, der Bocuse d'Or Germany, entsprechend dem Vorbild und den Wettkampfbedingungen des Bocuse d'Or in Lyon statt. Für ambitionierte Köche wie für Medien und Kochinteressierte ist er das wichtigste Koch-Event in Deutschland.

Fotos

Eine aktuelle Foto-Auswahl finden Sie im Überblick auf www.facebook.com/bocuse.dor.germany. Bilder zum Download können Sie auf www.bocuse-dor.com im Bereich Presse (www.bocuse-dor.com/presse) einsehen. Das Bildmaterial steht zur freien Verwendung zur Verfügung, bitte beachten Sie jedoch die Nennung des folgenden Credits:

Bocuse d'Or Germany 2016 / Jörg Eberl

Pressekontakt:

Public Cologne GmbH | Renate Schmidt

Gertrudenstraße 9 | 50667 Köln

Tel: 0221 – 27 20 26 – 2 | E-Mail: info@publiccologne.de