



PRESSEMITTEILUNG

Köln/Lyon, den 23.01.2017

30 Jahre Bocuse d'Or – Deutschland beim Finale der Kochweltmeisterschaft

24 junge Köche aus 24 Ländern bereiten sich unter Hochdruck auf das Finale des wichtigsten Kochwettbewerbs der Welt, den Bocuse d'Or, vor. Die Weltmeisterschaft der Köche findet am 24. und 25. Januar 2017 im französischen Lyon im Rahmen der Sirha, einer der größten Gastronomiemessen, statt.

Deutschland ist am Mittwoch in Küchenbox 7 an der Reihe und wird von Marvin Böhm, Junior Sous-Chef des Restaurants Aqua im Ritz Carlton Wolfsburg, vertreten. Der 28-jährige, der im Europaentscheid in Budapest im Mai 2016 nur knapp eine Platzierung verpasste, steht nun dank seiner Nachnominierung durch eine sogenannte Wildcard vor einer seiner größten Herausforderungen seiner Karriere.

Ein Novum des diesjährigen Wettbewerbs ist sicherlich die Vorgabe zur Kreation eines veganen Gerichts. Dieses wird, wie bisher das Fischgericht, auf dem Teller angerichtet. Statt des üblichen Fleischgerichtes ist dieses Jahr eine Kombination - in Anlehnung an einer der ersten großen Kreation von Paul Bocuse: Bresse Poularde & Flußkrebse - aus Geflügel und Krustentier vorgegeben, welche nach alter Tradition auf einer großen Platte präsentiert wird.

Die Jury, die sich aus den Präsidenten der teilnehmenden Länder zusammensetzt, teilt sich die strengen Bewertungen auf: 12 Mitglieder verkosten das vegane Gericht aller Kandidaten, die anderen 12 bewerten die Leistung auf der Platte jeweils nach den Kriterien Optik, Geschmack und Originalität.

Marvin Böhm hat monatelang mit Unterstützung seines Coaches, Sven Elverfeld, im Restaurant Aqua mit drei Sternen dekoriert und im normalen Alltag sein Chef, für das große Finale trainiert: „Die Aufregung steigt, spätestens sobald wir die imposante Halle und das Publikum vor Augen haben. Wir sind sehr gut vorbereitet und hoffen das Beste.“ Mit seiner Commis Hanna Karthaus wird er die Kreationen „Deutsches Wurzelgemüse mit Meerrettich auf Rapunzel Art“ sowie „Bresse Poularde und Langostinos Grand Chef Art“ kochen.

Nicht nur frischeste Zutaten für das Training hat der deutsche Kandidat vom Premiumpartner Metro Cash & Carry Deutschland zur Verfügung gestellt bekommen. In einer eigens für ihn gebauten Kochbox, ähnlich wie er sie in Lyon vorfindet, konnte Marvin Böhm im Braunschweiger METRO Großmarkt unter Wettbewerbsbedingungen trainieren. Als weiterer Premiumpartner hat auch Convothem die Vorbereitungen mit seinen Profigeräten unterstützt; die Silbermanufaktur Sonja Quandt sorgt mit einer eigens für das Finale kreierten Präsentationsplatte für den angemessenen Rahmen.



Alle Informationen zum Wettbewerb, den Kandidaten und eine Liste der Sponsoren finden Sie unter www.bocuse-dor.de sowie für das Finale in Frankreich unter www.bocusedor.com.

Für Rückfragen und zur Anforderung weitergehender Informationen stehen wir Ihnen gerne unter folgenden Kontaktdaten zur Verfügung:

Kontakt Presse:

Sonja M. Lang
erfrischungsraum GmbH
Stichwort: Bocuse d'Or Germany
Mittelstraße 12-14//Haus B
50672 Köln
Tel: +49 221 277 99 83 -0
Mobil: +49 172 26 55 116
Mail: lang@erfrischungsraum.com