



Frankfurt, 26. März 2018

## **Marvin Böhm gewinnt den Bocuse d'Or Germany 2018**

**Mit Kreativität und innovativer Zubereitung begeistert Marvin Böhm die hochkarätige Jury +++ Der Wolfsburger Junior Sous Chef aus dem Restaurant aqua im The Ritz Carlton wird Deutschland unter 20 Nationen beim Bocuse d'Or Europe vertreten +++**

Zusammen mit seinem Commis Ernst Hawighorst überzeugte Marvin Böhm heute die Sterne-Jury beim nationalen Vorentscheid des weltweit renommierten Kochwettbewerbs Bocuse d'Or mit 963 Punkten. Wie bereits 2016 setzte er sich gegen die übrigen Kandidaten mit seinen Rezepten sowie der kreativen und schmackhaften Zubereitung der diesjährigen Hauptzutaten Fisch (Deutsche Seezunge und bayrische Salzwassergarnele) und Fleisch (Schwäbisch-Hällische Schweinekeule mit Schwarte) durch.

Nach seiner Kür zum besten Koch Deutschlands darf der 29-jährige sein Land nun auf europäischer Ebene am 11. Juni 2018 in Turin vertreten, wo dann der beste Koch des Kontinents gesucht wird.

„Mein Commis und ich sind überglücklich nach der zeitintensiven Vorbereitung und dem herausfordernden Tag heute, dass wir uns tatsächlich gegen die extrem starke Konkurrenz durchsetzen konnten. Wir freuen uns mega, dass wir nach 2016 eine zweite Chance für die Teilnahme im Europafinale erhalten und hoffen, dass es uns auch dieses Mal wieder gelingt, bis nach Lyon zu kommen. Dieses Mal will ich aufs Treppchen!“, freut sich der gebürtige Wolfsburger.

Auf Platz zwei schafften es Franz Josef Unterlechner (877 Punkte) mit seinem Commis Florian Bichler aus dem Hotel Königshof in München, Platz drei belegen Matthias Walter (863 Punkte) und sein Assistent Fabian Wolf aus der Stuttgarter Region mit 100 Punkten Abstand zum Gewinner.

Nach 5 Stunden Zubereitung präsentierte Marvin Böhm der Sterne dekorierten Jury, Tristan Brandt, Sven Elverfeld, Tohru Nakamura, Jörg Sackmann, Rolf Straubinger, Wahabi Nouri, Martin Scharff und Oliver Röder, dem Präsidenten des Bocuse d'Or Germany, Patrik Jaros (Bocuse d'Or 1995: Bronze) und unter den Augen zahlreicher Fans, der Presse und geladenen Gästen zunächst sein Fisch- und eine gute halbe Stunde später das Fleischgericht.

Marvin lieferte in der Kategorie Fisch folgende Komposition ab: Deutsche Seezunge & bayerische Salzwassergarnelen - neu interpretiert nach Finkenwerder Art, dazu geröstete Speckkartoffeln mit gefüllter Perlzwiebel auf einer Pilzpaste aus frischen Champignons.

Auf Grundlage der diesjährigen Fleischspezialität begeisterte er mit einer Keule vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit gepuffter Haut. Dazu servierte er lauwarmen Kartoffelsalat im Lauchmantel, geschichtete Lagen von Trüffel-Käse-Sellerie und Weißkrautsalat mit Laugenstange garniert.



Zitat des Präsidenten Patrik Jaros: „Marvin Böhm ist es gelungen, die Hauptzutaten überzeugend und innovativ zu interpretieren und zuzubereiten. Er hat mit seiner sehr klaren und modernen Anrichteweise bewiesen, dass Deutschland mit großer Zuversicht in den internationalen Wettbewerb treten kann.“

Auch die übrigen Kontrahenten boten dem Publikum in ihren baugleichen Küchen im Service Center Nestlé Professional unter der Verwendung von Metro Cash & Carry Deutschland GmbH und Crusta Nova bereitgestellten Produkten einen äußerst hohen Standard.

Neben der Auszeichnung als Gewinner des deutschen Bocuse d'Or qualifiziert sich Marvin Böhm mit seinem Sieg für den europaweiten Entscheid, der am 11. und 12. Juni 2018 in Turin stattfindet. Hier erhält er die Chance, sich für das große Finale, den Bocuse d'Or in Lyon im Januar 2019 zu qualifizieren. Die ersten 10 Plätze des kontinentalen Wettbewerbs in Italien werden dort neben den Bestplatzierten aus den USA, Südamerika und Asia-Pacific antreten, um schließlich in Frankreich das Siegerpodest zu erobern.

Damit dies unserem deutschen Kandidaten gelingen kann, erhält er für die Vorbereitung und Teilnahme am Bocuse d'Or Europe 2018 und ggf. auch am Finale in Lyon Unterstützung der deutschen Partner sowie von ehemaligen Teilnehmern am Finale der Weltmeisterschaft.

Den Preis für den besten Commis vergab eine eigene Küchenjury an Pascal Pleyer, der den Kandidaten Johannes M. Steiger aus Scharffs Schloßweinstube gewissenhaft und effizient unterstützte.

Alle Gewinner erhalten hochwertige Sachpreise der Bocuse d'Or Germany 2018 Partner wie Sonja Quandt Silbermanufaktur, Nespresso und Nestlé Professional. Alle Teilnehmer bekommen vom Partner Mauviel ein exklusives Premiumtopfset.

---

Bildverwendung unter Nennung der Quelle: „Bocuse d'Or Germany“

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

Kontakt Presse:

Melanie Maleike  
Bocuse d'Or Germany  
Mittelstraße 12-14//Haus B  
50672 Köln  
Tel: +49 221 64 30 94 11  
mail: maleike@bocuse-dor.de

Weitere Informationen unter [www.bocuse-dor.de](http://www.bocuse-dor.de), Facebook oder unter [info@bocuse-dor.de](mailto:info@bocuse-dor.de)