

Pressemitteilung

Turin, 10. Juni 2018

Mit Adrenalin nach Turin

Die Koffer sind gepackt, der Küchentrolley bis in die letzte Ecke beladen und jeder Handgriff minutiös geplant.

Marvin Böhm aus dem Restaurant „aqua“ im The Ritz-Carlton Wolfsburg und das gesamte Bocuse d'Or Germany - Team sind aufs Äußerste gespannt und fiebern der Startzeit am Montag, den 11. Juni um 10:10 Uhr entgegen. Nur eine Platzierung unter den ersten 10 des Bocuse d'Or Europe sichert Deutschland die Teilnahme am Finale der Weltmeisterschaft in Lyon im Januar 2019.

Sein Coach Ludwig Heer hat 2011 selbst sein Können in Lyon unter Beweis gestellt und einen respektablen 8. Platz erzielt.

Ludwig, wie schätzt Du Marvins Chancen in Italien gegen die starke Konkurrenz von 19 anderen Nationen ein?

Diese Frage ist leicht zu beantworten. Von 20 Teilnehmern kommen 10 weiter, also stehen die Chancen auf ein Weiterkommen bei 50%!

Alle Teams wissen mittlerweile worauf es ankommt. Alle haben entweder große Erfahrung oder haben sich erfahrene Berater zugelegt. Gleiche Chance für alle – und wir mittendrin – hoffentlich auf Augenhöhe mit der Konkurrenz.

Welche Tipps konntest Du ihm mit auf den Weg geben?

Das ist schwierig in kurze Worte zu fassen. Erfolg bei Kochwettbewerben hat wenig mit Michelin Bewertungen oder allgemeinem gastronomischen Erfolg zu tun.

Ich kann nicht besser kochen als Marvin, geschweige denn als seine vorherigen Coaches Nils Henkel und Sven Elverfeld, aber ich habe sehr viel Erfahrung mit dem Bocuse d'Or.

Ich habe ihm vermittelt, wie Gerichte von Juroren bewertet werden und wie man sie hoffentlich positiv beeindrucken kann.

Im eigenen Restaurant kann man seinen eigenen Stil konsequent durchziehen – die Gäste, denen der Stil gefällt, werden wiederkommen, die Gäste denen er nicht gefällt, bleiben fern und schnell stellt sich ein zufriedenes Gleichgewicht ein.

Beim Bocuse d'Or ist das anders - man kann nicht einfach das kochen, was man selbst als toll empfindet, sondern muss sein eigenes Ego etwas zurückstellen und das präsentieren, was voraussichtlich der ganzen europäischen Jury schmeckt und gleichzeitig sofort vermittelt, dass das Gericht aus Deutschland kommt. Sauerkraut und Brezeln verbindet jeder sofort mit Deutschland und wir sind wahrscheinlich die einzigen, die so etwas Einfaches so toll weiterentwickelt haben, dass man es jederzeit in einem 3 Sterne Restaurant servieren kann.

Was ist Marvins Geheimnis, um sich deutlich abzuheben?

Zu behaupten, dass sich irgendjemand von der europäischen Kochelite „deutlich abheben“ kann wäre anmaßend. Wir haben gut zusammengearbeitet und gehen davon aus, auf Augenhöhe mit den Wettbewerbern zu agieren. Marvins größter Vorteil besteht darin, aktuell in einem der besten 3 Sterne Restaurants Europas zu arbeiten. Wenn er es schafft, denselben Anspruch wie im aqua umsetzen zu können, hat er eine realistische Chance auf das Weiterkommen.

Weitere Informationen unter: www.bocuse-dor.de und www.bocusedor.com