

Pressemitteilung

Turin/Köln, 12. Juni 2018

Marvin Böhm und sein zweiter Anlauf im Bocuse d´Or

Neben beachtlicher und sehr starker Kompetenz der weiteren 19 Teams aus ganz Europa konnte sich der deutsche Kandidat, Marvin Böhm aus dem Restaurant „aqua“ im The Ritz-Carlton Wolfsburg, nur den 17. Platz sichern. Eine Platzierung unter den ersten 10 des Bocuse d´Or Europe hätte Deutschland die Teilnahme am Finale der Weltmeisterschaft in Lyon im Januar 2019 gesichert. Im vorletzten Jahr profitierte Marvin von der sogenannten Wild Card, die im Nachgang vergeben wird, und konnte ohne den notwendigen Rang doch noch nach Lyon. Es besteht Hoffnung, dass er nochmals zu den Glücklichen zählt, hatte er sich doch fest vorgenommen, nicht nur im Europafinale, sondern dieses Mal in der Endausscheidung auf das Siebertreppchen zu steigen.

Der 29-jährige Niedersachse und sein Commis Ernst Hawighorst kreierten aus den für alle Länder vorgegebenen Hauptzutaten folgende Köstlichkeiten:

Vegetarisches Gericht, auf einem Teller angerichtet:

Castelmagno Käse, Landei und Spargel; pochiertes Landeigelb in Rapshonigbier mit gegrilltem Spargel und Kräutervinaigrette, gebackene Käsecrème-Praline, Rahmkartoffel-Käse Espuma, Eigelb-Bratkartoffeln mit Kornblumenblättern und Rapsblüten

Fleischgericht, auf einer Platte präsentiert:

Fassone Rinderfilet mit Kalbsbries-Savora-Senfkruste und Rauch-Béarnaise; Silber-Briesbällchen mit Sauerrahm, mit Erbsenrisotto gefüllte Zwiebel, Kraut im Brezel-Cornetto und lauwarmer Kartoffel-Apfelsalat

Das gesamte Team inklusive des Coachs Ludwig Heer zeigt sich enttäuscht vom Ergebnis und der Präsident, Patrik Jaros aus Köln, resümiert: „Um gegen die immer besser trainierten übrigen Teams antreten zu können, bedarf es auch unsererseits eines noch gründlicheren bzw. längeren Vorlaufs. Durch die seit 2009 bestehende zeitliche Nähe zwischen dem deutschen Vorentscheid und meist nur 2-4 Monaten bis zum Europafinale fehlte bislang eine mit anderen Nationen vergleichbare Vorbereitungszeit. Aus diesem Grund ziehen wir die Konsequenz, den Rhythmus terminlich anzupassen. Die genauen Abläufe werden wir zu gegebenem Zeitpunkt bekanntgeben.“

Weitere Informationen unter: www.bocuse-dor.de, www.bocusedor.com, Instagram, Facebook oder unter info@bocuse-dor.de