

Pressemitteilung

Köln, 07. Juni 2018

Mit Käse und Rinderfilet via Turin nach Lyon

Der Wolfsburger Koch Marvin Böhm tritt am 11. Juni beim Bocuse d'Or Europe in Turin gegen Spitzenköche aus ganz Europa an. Sein Ziel: das zweite Mal ein Ticket zum Weltfinale der Kochweltmeisterschaft „Bocuse d'Or“ in Lyon

In Wolfsburg arbeitet Deutschlands bester Koch: Marvin Böhm. Der Junior Sous Chef arbeitet unter Sven Elverfeld (3 Michelin Sterne) im Restaurant „aqua“ im The Ritz-Carlton Wolfsburg und könnte vielleicht bald der beste Koch der Welt sein. Im März überzeugte er die deutsche Jury beim „Bocuse d'Or“ in Frankfurt erneut von seinen Fähigkeiten.

Mit den Kreationen „Deutsche Seezunge & bayerische Salzwassergarnelen - neu interpretiert nach Finkenwerder Art, dazu geröstete Speckkartoffeln mit gefüllter Perlzwiebel auf einer Pilzpaste aus frischen Champignons“ in der Kategorie Fisch, sowie „Keule vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit gepuffter Haut, lauwarmem Kartoffelsalat im Lauchmantel, geschichtete Lagen von Trüffel-Käse-Sellerie und Weißkrautsalat mit Laugenstange“ in der Kategorie Fleisch, sicherte er sich seine Teilnahme beim Europafinale am 11./12. Juni 2018 in Italien.

Dort stellt sich der 29-Jährige 19 weiteren europäischen Kochmannschaften, an seiner Seite der Commis Ernst Hawighorst (19 Jahre) und sein Coach Ludwig Heer, der 2009 Erstplatzierte beim Bocuse d'Or Germany in Köln und Finalist in Lyon auf dem 8. Platz.

Nur die Platzierung unter den ersten 10 garantiert Marvin Böhm die Teilnahme am Finale der Weltmeisterschaft im Januar 2019 in Lyon.

Der „Bocuse d'Or“ gilt unter Spitzenköchen als der renommierteste Wettbewerb und ein Sieg als die begehrteste Auszeichnung der Branche.

Das Aufeinandertreffen der 20 besten Köche Europas in Turin ist zugleich eine Versammlung der hochkarätigsten Kochteams des Kontinents, denn alle Teilnehmer reisen mit bestmöglicher Unterstützung nach Italien.

Als Vorbereitung auf Turin ermöglichte der Premiumpartner von „Bocuse d'Or“ Germany, die METRO Cash & Carry Deutschland GmbH, Marvin Böhm diverse Trainings zur Entwicklung der einzelnen Gerichte und Optimierung der Abläufe und wird ihn auch logistisch bis nach Italien begleiten. Die Silbermanufaktur Sonja Quandt stellt zum zweiten Mal eine hochwertige Präsentationsplatte für das Fleischgericht her, die gemeinsam mit dem Kandidaten und speziell für das Rezept und dessen optimale Darstellung entwickelt wurde.

Bei seiner zweiten Teilnahme an den einzelnen Instanzen des Wettbewerbes erhofft sich Marvin Böhm den langersehten Platz auf dem Podest in Frankreich.

Auch dieses Jahr werden die Hauptzutaten ausschließlich aus dem Gastgeberland stammen. Für das vegetarische Gericht stehen Castelmagno DOP Käse (aus Kuhmilch) und italienische Landeier von 68g zur Verfügung, für die Fleischspeise italienisches Filet vom Fassona Rind und Kalbsbries sowie Baraggia Biellese und Vercellese Risottoreis.

Der junge Niedersachse kreiert daraus folgende Köstlichkeiten:

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

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

Und nun heißt es bereits jetzt Daumen drücken für Deutschland – eine gute Übung, bevor die Fußball-WM beginnt! Marvin startet am 11. Juni um 10:10 Uhr in Kochbox Nr. 5.

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