

# PRESSEMITTEILUNG

Frankfurt am Main, 26. Oktober 2023, sm

## Marvin Böhm gewinnt das Bocuse d'Or Germany-Finale

**Mit spektakulären Kreationen kochte er sich im Gesellschaftshaus Palmengarten in Frankfurt ins Europa-Finale, das im März 2024 in Trondheim/Norwegen stattfindet.**

Küchenchef Marvin Böhm aus den Restaurant Aqua in Wolfsburg und sein Commis Hannes Hensel dürfen jubeln, sie haben den renommierten Kochwettbewerb **Bocuse d'Or Germany** gewonnen und sich gegen drei weitere Kandidaten am 26. Oktober 2023 in Frankfurt am Main durchgesetzt. „Ich bin überglücklich. Mein Team und ich haben jetzt zum dritten Mal den Bocuse d'Or Germany gewonnen und freuen uns für Deutschland in Norwegen beim Europafinale anzutreten. Böhm, der im als Küchenchef spannende kulinarische Akzente setzte konnte die Jury unter dem Vorsitz von **Léa Linster** sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugen.

### Großer Andrang beim Deutschland Finale

Zum ersten Mal wurde das Deutschland-Finale am 25. und 26. Oktober in Frankfurt, im wunderschönen Ambiente des **Gesellschaftshauses Palmengarten**, unter der Schirmherrschaft des **Hessischen Ministerpräsidenten Boris Rhein**, ausgetragen. Über 500 Besucher aus den Bereichen Gastronomie, Wirtschaft, Politik und Liebhaber der Kulinarik nutzen die Gelegenheit, um den vier Kandidaten beim Kochen und Anrichten der Speisen über die Schulter zu schauen und sich in Masterclasses zu Wein, Champagner und Social-Media-Aktivitäten in der Gastronomie zu informieren.

### Marin Böhm vertritt Deutschland in Norwegen beim Europafinale und hofft auf Lyon

Die nächste Etappe für Böhm ist das Europafinale des Bocuse d'Or, das vom 19. bis 20. März 2024 in Trondheim/Norwegen, stattfindet. Dort wird er sich gegen Spitzenköche aus ganz Europa behaupten, um einen Platz im Weltfinale in Lyon 2025 zu erreichen.

Der **Bocuse d'Or** gilt weltweit als der bedeutendste Kochwettbewerb. Das Finale in Frankfurt hat das Ziel, Deutschland in der internationalen kulinarischen Weltkarte zu etablieren. Die Initiatoren – Bocuse d'Or Germany-Präsident **Patrik Jaros**, Geschäftsführer der Tiger und Palmen Gruppe **Robert Mangold** und Geschäftsführer der Genussakademie in Frankfurt **Dr. Jan-Peter Eichhorn** – planten seit mehr als einem halben Jahr mit Hingabe daran, der Veranstaltung einen würdigen Rahmen im Gesellschaftshaus Palmengarten zu bereiten.

„Die Leistungen, die wir hier gesehen haben, waren auf sehr hohem Niveau. Ich möchte allen Teilnehmern im Namen meiner Kollegen sehr herzlich gratulieren und danken. Dieser Kochwettbewerb ist eine wichtige Institution für die heimische Koch- und Gastronomieszene. Ein Erfolgsknoten wird nie nur von einer Hand geknüpft, viele Hände waren daran beteiligt, dass das Deutschlandfinale ein toller Erfolg für uns und eine spannende und interessante Veranstaltung auf höchstem Niveau war. Ziel ist es jetzt, auch das Bocuse d'Or-Europafinale 2026 in die Mainmetropole zu holen“, zeigte sich **Patrik Jaros**, Präsident des Bocuse d'Or Germany euphorisch.

# SIRH/+ BOCUSE D'OR GERMANY 2023

Auch Stadträtin und Dezernentin für Wirtschaft, Recht und Stadtmarketing **Stephanie Wüst**, die die Veranstaltung unterstützte, zeigt sich beeindruckt.

„Dieser Wettbewerb zeigt, wie viel Leidenschaft im Handwerk steckt. Die Akribie und Liebe zum Detail, mit der sich die Köche diesem Wettbewerb gestellt haben, begeistern. Hier wird klar, warum der Küchenchef weltweit einzig als „Chef“ bezeichnet wird. Gäste und Zuschauer des Bocuse d'Or Deutschlandfinales haben gesehen, dass dieser Wettbewerb seinem berühmten Namensgeber in vollem Umfang gerecht wurde. Er bereichert Frankfurt am Main und gibt dem Gastgewerbe weitere Inspiration, Aufmerksamkeit und Bestätigung.“

Beim heimischen Finale traten die vier Kandidaten, **Marvin Böhm**, Sous-Chef aus dem 3-Sterne-Restaurant Aqua in Wolfsburg, **Sebastian Buchta**, Küchenchef im 2-Sterne-Restaurant Alter Meierhof in Glücksburg, **Christian Krüger**, ehemaliger 1-Sterne-Koch, jetzt Leiter Produktentwicklung und Berater bei Mise en Place, Duisburg und **Julian Lechner**, stellvertretender Küchenchef im 2-Sterne-Gourmet- und Fine Dining Restaurant ÖSCH NOIR in Donaueschingen gegeneinander an, um den begehrten **Bocuse d'Or Germany** zu gewinnen.

In einem Zeitrahmen von fünf Stunden meisterten die Kandidaten die Herausforderung, 14 Portionen eines Gemüsetellers mit den Hauptzutaten der 7 Kräuter der Frankfurter Grünen Soße und Wetterauer Kartoffel Annabelle zuzubereiten und stilvoll anzurichten. Anschließend blieben ihnen weitere 35 Minuten, um ein köstliches Fleischgericht (Rinderfilet) zu kochen und ebenfalls in 14 Portionen für die Jury zu präsentieren.

## Die Bocuse d'Or-Germany-Jury

Die 20-köpfige, hochkarätig und mit insgesamt **29 Sternen** besetzte Jury des **Bocuse d'Or Germany** bestand aus einer beeindruckenden Versammlung der internationalen und nationalen Kochelite. Unter der Leitung von **Léa Linster**, der ersten und einzigen Frau, die den Wettbewerb im Jahr 1985 gewonnen hat, bewerteten renommierte Köche wie **Régis Marcon**, Goldmedaillengewinner in Lyon 1995 und Präsident des Internationalen Organisation Committee Bocuse d'Or, **Thomas Bühner**, der über zehn Jahren 3 Sterne in Osnabrück führte, **Sebastian Gibrand** aus Schweden, Silbermedaillengewinner in Lyon 2019, **Matthias Hahn**, **Réne Frank** und Deutschlands jüngste Sterneköchin **Julia Komp**, die Teilnehmer.

Der Bocuse d'Or Germany hat seinen Sieger gefunden, und nun schaut die Welt gespannt auf Marvin Böhm, der Deutschland im Europafinale vertreten wird. Es bleibt zu hoffen, dass er den Sprung unter die Besten schafft und Deutschland stolz in Lyon 2025 beim Weltfinale repräsentieren wird.

SIRH/+  
BOCUSE D'OR  
GERMANY 2023

Ballsaal

Organisationsbüro Bocuse d'Or Germany 2023 c/o Ballsaal GmbH & Co. KG · Palmengartenstraße 11 · 60325 Frankfurt am Main  
Initiatoren Patrik Jaros · Robert Mangold · Dr. Jan-Peter Eichhorn  
Telefon 069 / 900 29 159 · bocuse@ballsaal-frankfurt.de · jaros@bocuse-dor.de  
Handelsregister Frankfurt am Main HRA 51121 · Finanzamt Frankfurt am Main St.Nr. 12 321 01655  
USt.-Id. Nr.DE328344023 · Commerzbank AG · Kto. 581 208 600 · BLZ 500 400 00  
PhG: Ballsaal Verwaltungs GmbH · Palmengartenstraße 11 · 60325 Frankfurt am Main  
Handelsregister Frankfurt am Main HRB 117215 · Geschäftsleitung der PhG: Robert Mangold