



Lyon, 31. Januar 2019

Mario Garcia platziert die Schweiz beim Bocuse d'Or in die Weltspitze

Die Leistung des Schweizer Teams zeigte einmal mehr, dass sich die Schweiz trotz ihrem bescheidenen Budget - im Vergleich zu den grossen Wettbewerbsnationen - mit den Besten zu messen vermag.

Das helvetische Team hat sich nichts vorzuwerfen. Während 5 Stunden und 35 Minuten zeigte die gesamte Mannschaft eine einwandfreie Leistung. Mit diesem fünften Platz erzielten Mario Garcia und sein Commis Martin Amstutz sowie ihr Coach Rasmus Springbrunn den zweitbesten je erreichten Rang eines Schweizer Kandidaten beim Bocuse d'Or, zusammen mit Stéphane Décotterd, dem beim Bocuse d'Or 2009 der gleiche Exploit gelang.

Mario Garcia und sein Team können sehr stolz auf sich sein!

Die Nordischen Ländern dominierten dieses Jahr einmal mehr das Finale des Bocuse d'Or. Die Podiumsplätze belegten Dänemark (Bocuse d'Or), Schweden (Bocuse d'Argent) und Norwegen (Bocuse de Bronze). Die Auszeichnung für das beste Promotionsposter ging an Marokko. Frankreich (6. Platz im Gesamtklassement) erhielt den Preis für den besten Chartreuse - Teller. Den Preis für die beste Fleisch - Platte ging an Finnland (4. Platz im Gesamtklassement). Als bester Commis wurde der Däne Christian Wellendorf ausgezeichnet.

Zudem platzierte sich die Schweiz im Gesamtklassement zum ersten Mal in der Geschichte des Bocuse d'Or vor Frankreich, was nicht ohne Bedeutung ist!

Dario Ranza, Präsident der Schweizer Delegation und ehemaliger Schweizer Kandidat beim Bocuse d'Or 2001, gehörte beim Wettbewerb der internationalen Degustationsjury an. «Das hohe Niveau aller Kandidaten und die Dominanz der Skandinavischen Ländern überraschte mich, sei es in der Novität, dem Geschmack oder der Präsentation! Sie verstanden es bestens, das vorgegebene, sehr zeitlose Thema - Chartreuse mit Gemüse und Muscheltieren - innovativ umzusetzen. Das Schweizer Team darf stolz auf seine Leistung sein, die auf diesem sehr hohen Niveau aussergewöhnlich ist!»

Mario Garcia ist der erste helvetische Kandidat, der während Monaten alle seine beruflichen Verpflichtungen in den Hintergrund stellte, um sich vollumfänglich auf den Wettbewerb

Medienmitteilung

vorzubereiten. In einem Strandpavillon im Lido in Luzern richtete er sich, dank einer Crowdfunding-Kampagne, eine Trainingsküche ein, identisch jener in Lyon. Dies erlaubte ihm, sich in einem Umfeld vorzubereiten, das der Finalsituation bestens entsprach.

Und eine solche Vorbereitung ist nötig, um sich zuoberst in der Rangliste, hinter den Nordischen Ländern, zu platzieren. Und schliesslich kann man sagen, dass die Schweiz, mal abgesehen von den Skandinavischen Ländern, den ersten Platz belegte.

Dieses Jahr platzierte sich die Schweiz mit ihrem bescheidenen Budget, im Vergleich zu den aussergewöhnlichen Bestrebungen einiger Ländern, wie die Vereinigten Staaten, Japan oder auch Frankreich, beim Bocuse d'Or an der Weltspitze.

Der Bocuse d'Or 2019 liegt nun zwar hinter uns, doch steht bereits die Ausscheidung für die europäische Etappe des Bocuse d'Or, die 2020 in Estland stattfinden wird, vor der Tür. Die Selektion findet am 25. Februar anlässlich des Goldenen Kochs in Bern statt.

Das Menü von Mario Garcia

Für das vorgegebene Tellergericht, eine Chartreuse mit Gemüse und Meeresfrüchten, präsentierte Mario Garcia:

*Blumenkohl-Chartreuse mit Muscheln und einer bissfesten Kräuter-Kugel.
Kreis aus Blumenkohl und Kräutern, zarter Kraussalat und Kresse.
Lattichherz, Kräutermayonnaise und Belperknolle.
Muschelsauce mit Kräutern, Kräuteröl und Schnittlauch.*

Die vorgegebene Hauptspeise (Kalbskarree am Knochen) kreierte Mario Garcia rund um das Thema «Out of the snowy Alps» (Aus den verschneiten Alpen). Hauptkomponenten des Gerichts lieferten Kiefern aus den Schweizer Bergen und Kartoffeln aus dem Albulatal in Graubünden.

*Leicht geräuchertes Kalbskarree, Kalbsbries-Füllung, Kiefernspitzen aus den Schweizer Bergen, Zwiebelblüten und Thymian.
Knusprige Chips mit Sauerrahm aus den Bergen und Pickles aus roten Zwiebeln.
Jus aus Kiefernzapfenlikör aus den Schweizer Bergen.
Glasierte Kalbsbries-Klösschen mit Sellerie, Pinienkernen, Kiefernmasche aus den Schweizer Bergen.
An würziger Butter gekochte Bergkartoffeln «Albula», garniert mit Püree und 18 Monate gereiftem Bergkäse, süss-saures Kiefernadel-Mousse aus den Schweizer Bergen.
Zwiebel Iota und Rettich.
Erbsen mit Creme.
Sellerie-Püree und Kräuteröl.*

Medienmitteilung

Über den Schweizer Kandidaten Mario Garcia:

Mario Garcia, 28 Jahre

Eidgenössisch Diplomierter Küchenchef, Kochschule cre/ate, Horw (LU)

Der Gewinner des Gusto 2009 fiel als Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft schon so manches Mal positiv auf. Zuerst bei den Junioren, später bei der Nati, wo er während zwei Jahren die Stelle des Captain inne hatte. Dieses Amt führte er bis Ende 2016 aus, nachdem sich sein Team an der Kocholympiade in Erfurt (D) auf den dritten Platz erreichte.

Mario Garcia gründete vor rund zwei Jahren seine eigene Kochschule «cre/ate», denn er wollte etwas Eigenes auf die Beine stellen. Der 28-Jährige beschreibt sich selbst als ruhig und ehrgeizig.

Um sich vollumfänglich auf den Bocuse d'Or zu konzentrieren, stellte Mario Garcia vorübergehend alle seine anderen Aktivitäten in den Hintergrund. Seit seiner Selektion beim Bocuse d'Or Suisse im Januar 2018 brachte er einen Grossteil seiner Zeit und seine gesamte Energie für die Wettbewerbsvorbereitungen auf.

Über den Bocuse d'Or:

Der Bocuse d'Or wurde 1987 durch Paul Bocuse begründet. Damals ist der Chef - und dies bereits seit 22 Jahren - mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Der Gastronomie-Papst kreierte zeitlose Gerichte wie Meerbarbe auf Kartoffelschuppen oder schwarze Trüffelsuppe VGE. Mit 61 Jahren hätte er sich ruhig eine Auszeit gönnen dürfen. Doch dies war nicht in seinem Sinne. Denn Paul Bocuse hatte eine andere Idee im Kopf: die Gründung eines internationalen Wettbewerbs. Dieser sollte Disziplin, Know-how und Qualität vereinen, allerdings in einem festlichen Rahmen ausgetragen werden, sportlich, jung und modern sein. Der Bocuse d'Or wurde geboren! Seit der ersten Durchführung bedeutet der Event viel mehr als ein einfacher Wettbewerb. Und auch dreissig Jahre später ist eine Teilnahme nach wie vor ein absolutes Ziel, ein Mount Everest, den Köche weltweit bezwingen möchten. Doch nur wenige Chefs erreichen den Gipfel. Seit 1987, und nach 15 Veranstaltungen, schafften es 15 Pionierteams - Chef, Commis, Coach, Präsident - ganz nach oben. Doch Tausende versuchten sich im Abenteuer. Sie nahmen an nationalen- und kontinentalen Ausscheidungen, oder am grossen Finale in Lyon teil, das alle zwei Jahre, in den ungeraden Jahren, im Rahmen der Sirha stattfindet.

Medienmitteilung

Fotos: <https://we.tl/t-V3djuRByla>

Und:

<https://joomeo.com/glexfoodservice/index.php>

Nom d'utilisateur : pressesirhaconcours2019

Mot de passe : sirhaconcours2019

Für weitere Informationen:

Académie Suisse du Bocuse d'Or

Anna Pernet

079 340 08 35

info@bocusedorsuisse.ch

Restaurant de l'Hôtel de Ville

Rue d'Yverdon 1

1023 Crissier

Suisse