



Torino, Mittwoch, 13. Juni 2018

### **Mario Garcia qualifiziert sich für das Finale des Bocuse d'Or!**

*Der Schweizer Kandidat des Bocuse d'Or, Mario Garcia und sein Commis Martin Amstutz, erreichten an der europäischen Ausscheidung für den Bocuse d'Or den 7. Platz und qualifizierten sich somit für das Weltfinale im nächsten Januar in Lyon.*

Es ist geschafft! Mario Garcia qualifizierte sich am Dienstag, 12. Juni in Turin für das Weltfinale des Bocuse d'Or. Mit seinem 7. Platz bei der kontinentalen Ausscheidung zeigte der 27-jährige Chef aus Luzern eine Leistung, die bei früheren Bocuse d'Or Selektionen erst zwei Chefs aus der Schweiz gelang: Teo Chiavallaroti und Franck Giovannini belegten dazumal ebenfalls den 7. Platz.

Mario Garcia wird also zusammen mit seinem Commis Martin Amstutz und seinem Coach Rasmus Springbrunn im nächsten Januar ans Weltfinale nach Lyon reisen. Dort wird er, in Konkurrenz mit Kandidaten aus 23 anderen Nationen, die Schweizer Farben vertreten und versuchen, einen Platz am Gourmet-Firmament zu erlangen.

Falls einige bei der Siegerehrung bange Minuten erlebten, ist dies auf einen Lapsus seitens der Organisation zurückzuführen. In der Tat wurde das Resultat von Mario Garcia beim Nennen der zehn, für das Finale qualifizierten Länder nicht erwähnt. Erst nach einigen Minuten korrigierte der Speaker das Versehen und es war für alle klar, dass die Schweiz mit ihrem 7. Platz am Wettbewerb keinesfalls versagt hatte.

#### **Das Menü von Mario Garcia:**

##### **Interpretationen auf dem Teller:**

*Kartoffelkugeln Castelmagno mit einem Eigelb, gekocht bei 66° und einem knusprigen Eigelb auf Spaghetti und Creme*

*Coulis aus gedörrten Aprikosen*

*Kartoffelkugeln mit Aprikosen (Slow Food), gefüllt mit Zwiebel-Chutney*

*Kartoffel Glacis und knuspriges Panko mit Schnittlauch und Haselnuss*

*Knusprige Kartoffeln, Estragon-Mayonnaise und Frühlingzwiebel-Salat mit roten Zwiebeln-Pickled und wilden Alpenblumen*

*Mousse mit säuerlicher, vegetarischer Creme mit Lauch an Essig*

*Frühlingzwiebeln, Sauce aus Lauch und Estragon-Öl*

##### **Interpretationen auf der Platte:**

*Rindsfilet gerollt in Morchelfüllung und Buchweizen-Brezel, Schweizer Raps und gefriergetrocknete Himbeeren*

## Medienmitteilung

*Apfelsauce und Senfkörner*

*Knuspriges Kalbsbries mit Äpfeln, Nüsslisalat und Trüffel*

*Espuma aus geräucherter Hollandaise-Sauce und Kräuteröl*

*Knuspriger Ring gefüllt mit Risotto und wildem Knoblauch, Puffreis-Salat, Kerbel und Blumenkohl*

*Blumenkohl-Püree mit Schweizer Gruyère, gebratener und frischer Blumenkohl und Belper Knolle Frischkäse*

*Zwiebel Lota mit knusprigen Zwiebeln auf Mooli Rettich-Basis*

*Rindstatar mit Trüffel-Mayonnaise und Mooli Rettich*

**Zur Erinnerung: Mario Garcia hatte 5 Stunden und 35 Minuten Zeit, um folgende Gerichte zuzubereiten:**

Einen vegetarischen Teller, bestehend aus Castelmagno PDO Käse, Eier, Spaghetti Nr. 3 und mindestens einem italienischen Slow Food-Produkt.

Ein Gericht mit einem Rindsfilet Fassona Piemontese sowie einem S. Andrea Reis.

**Über Mario Garcia:**

**Mario Garcia**, 27 Jahre

Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis, 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, wo er zwei mal Weltmeister wurde, später bei der Nati, wo er sogar während zwei Jahren die Stelle des Teamchef inne hatte. Dieses Amt führte er bis Ende letztes Jahr aus, nachdem sich sein Team an der Kocholympiade in Erfurt (D) auf den dritten Platz kochte.

Mario Garcia gründete vor ungefähr einem Jahr seine eigene Kochschule «cre/ate», denn er wollte zukünftig etwas für sich selber machen. Der 27-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 brachte er einen Grossteil seiner Zeit und seine gesamte Energie für die Wettbewerbsvorbereitungen auf.

**Über die europäische Ausscheidung Bocuse d'Or:**

Dieses Jahr nahmen an der europäischen Ausscheidung für den Bocuse d'Or in Turin Kandidaten aus 20 Ländern teil. Norwegen entschied den Wettbewerb für sich, gefolgt von Schweden und Dänemark. Curtis Mulpas, Commis von Mario Ruggieri aus Italien gewann den Preis des besten Commis. Den besten vegetarischen Teller kreierte der Kandidat aus Frankreich, Matthieu Otto und der Preis für das beste Fleischgericht geht an Ismo Sipiläinen aus Finnland.

**Über das Finale Bocuse d'Or:**

Im Januar 2019 wird Mario Garcia in Lyon gegen 23 andere Kandidaten aus der ganzen Welt antreten, die alle bereits die europäische Ausscheidung gewannen. Spitzenniveau ist also gewährleistet!

## Medienmitteilung

### 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.

Fotos: <https://we.tl/qXmn8Uap9Q>

und

<https://www.joomeo.com/login.php?as=guest>

Bereichsname : glexfoodservice

Benutzername : pressecmpboceurope2018

Passwort : cmpboceurope2018

### Weitere Informationen:

#### Académie Suisse du Bocuse d'Or

Anna Pernet

079 340 08 36

[info@bocusedorsuisse.ch](mailto:info@bocusedorsuisse.ch)

#### Restaurant de l'Hôtel de Ville

Rue d'Yverdon 1

1023 Crissier