

Christoph Hunziker 16. beim internationale Finale des BOCUSE D'OR 2015.

Mit seinem 16. Rang beim Bocuse d'Or, der in Lyon stattfand, hat Christoph Hunziker, 34 Jahre, vom Restaurant Schüpbärg in Schüpfen, die Schweiz unter den weltbesten Köchen des Bocuse d'Or 2015 platziert. Insgesamt haben 64 Länder aus der ganzen Welt teilgenommen. Für das diesjährige Finale haben sich die 24 besten qualifiziert:

Die nordischen Staaten, die den Wettbewerb seit einigen Jahren dominieren, waren durch ihre Spitzenkräfte aus Schweden, Finnland, Norwegen und den Dänemark stark vertreten. Zentraleuropa war neben Deutschland von den Beneluxstaaten (Belgien und Niederlande) vertreten. Die Schweiz gehörte mit Frankreich zu den einzigen "südlichen" Staaten, die sich für das grosse internationale Finale qualifiziert hatten, an dem auch 2 Vertreter aus Nordamerika, 3 aus Lateinamerika, 1 aus Afrika sowie 1 australisches und 4 asiatische Teams teilnahmen.

Christoph, der von seiner treuen Commis Lucie Hostettler unterstützt war, musste für 14 Personen zwei 1.6 bis 1.8 kg schwere Perlhühner und 3 Beilagen zur freien Wahl zubereiten. Das Perlhuhn musste im Ganzen oder wieder in Form gebracht serviert werden. 12 Portionen auf einem Tablett und 2 auf Tellern.

Christoph präsentiert ein Perlhuhn auf Berner Art.

Die Idee zu dem Rezept stammt von einem klassischen Festgericht (Geflügel - Champignons - Kartoffel - Erbsen und Karotten) Die Abwandlung von Christoph überrascht, die Perlhühner werden in Eiform präsentiert ... Es verkörpert die Rückkehr zum Ei.

Sein Fleischgericht:

Perlhühner auf Berner Art

Jus auf "Salmi"-Art

Fantasie aus Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Trilogie aus Seelandkarotten mit gerösteten Haselnüssen

Royale aus "rohen-gekochten" Erbsen

Beide Perlhühner wurden entbeint und mit dem zerfaserten Fleisch der eingelegten Schenkel (Confit) und Innereien gefüllt, mit Foie gras verfeinert, pochiert und glasiert. Die beiden zu halben Eiern geformten Perlhühner werden zusammengelegt, um ein Ei zu bilden, das dann mit einem knusprigen Kräutermantel umhüllt und mit Butterzopf garniert wurde.

Der Fisch (10 Bachforellen von je 300-350 Gr.) musste ebenso aus 14 auf Tellern angerichteten Portionen bestehen und mit einer Beilage aus Marktgemüse, dessen Zusammen-setzung einen Tag vor dem Finale bekannt worden sind, serviert .

Das Schweizer Bocuse d'Or Team besteht aus:

Christoph Hunziker – Kandidat

Christoph, Chefkoch mit eidg. Fachausweis, hat Anfang Oktober 2014, mitten in den Vorbereitungen zum Bocuse d'Or, sein eigenes Restaurant eröffnet: das Schüpbärg-Beizli in Schüpfen, in der Nähe von Bern.

Lucie Hostettler – Commis

Lucie Hostettler, 1993 geboren, hat zwei Lehren erfolgreich abgeschlossen. Zuerst die Kochlehre mit Dominique Bucher, Schweizer Kandidat beim Bocuse d'Or 2005, als Ausbilder, danach die Kontitor-Confiseur Lehre in der Confiserie Progin in Biel

Mit Christoph hat sie bereits an mehreren Wettbewerben teilgenommen. Genau, ruhig und sehr sorgfältig ist Lucie seit drei Jahren die treue Commis des Kandidaten und unterstützt Christoph zum fünften Mal bei einem Wettbewerb.

Franck Giovannini – Präsident

Küchenchef im 3-Sterne-Restaurant Hôtel de Ville von Benoit Violier in Crissier, Franck Giovannini hat den Bocuse de Bronze 2007 gewonnen.

Armin Fuchs – Coach

Chefkoch mit eidg. Fachausweis seit 1976. Als Küchenchef am Berufsbildungszentrum Biel-Bienne hat Armin den Kandidaten Christoph und seine Commis Luci unterrichtet.

Seit 10 Jahren Trainer des Schweizer Teams