Medienmitteilung

Crissier, 23. Januar 2023

Ausgezeichneter 10. Platz für Christoph Hunziker beim Bocuse d'Or 2023

Christoph Hunziker erreichte das sich gesetzte Ziel und zeigte, wie bereits beim Bocuse d'Or Europe in Budapest, wo er sich auf den hervorragenden neunten Platz kochte, eine aussergewöhnliche Leistung. Das Resultat beweist, dass die Schweiz mit den besten Nationen der Welt konkurrieren kann.

Das helvetische Team hat sich nichts vorzuwerfen. Während 5 Stunden und 35 Minuten in der Wettbewerbsküche verrichtete die gesamte Mannschaft eine tadellose Arbeit, angefeuert durch die Schweizer Delegation, bestehend aus über 150 Personen.

«Christoph und Céline zeigten während dem Finale ihre beste Leistung; sie können wirklich stolz auf sich sein», sagte Coach Dominic Bucher. Christoph wie auch Dominic waren äusserst zufrieden mit den Gerichten und dem Ausgang des Wettbewerbs.

Mit diesem 10. Platz platzierten Christoph Hunziker und sein Team, Commis Céline Maier, Coach Dominic Bucher (11. Platz beim Bocuse d'Or 2005) und Mario Garcia, internationales Jurymitglied, die Schweiz erneut unter die Weltbesten.

Über 70 Länder schrieben sich für den Wettbewerb ein, wobei einzig 24 unter ihnen die Hürde der kontinentalen Ausscheidungen schafften.

Afrika: Marokko, Mauritius
Nordamerika: USA, Kanada
Südamerika: Mexiko, Kolumbien, Chile
Asien: China, Südkorea, Japan, Sri Lanka
Ozeanien: Australien, Neuseeland
Europa: Frankreich, Schweiz, Belgien, England, Ungarn, Norwegen, Schweden, Dänemark, Island, Finnland, Estland

Die Gerichte von Christoph Hunziker:

Das Kindermenü beinhaltete 15 Plattengerichte, bestehend aus einer kalten Vorspeise, einem warmen Hauptgang sowie einem Dessert. Alle drei Teller mussten zwingend Kürbis enthalten, der geschmacklich wie auch optisch wahrnehmbar ist. Zudem war für den warmen Teller die Zutat Ei vorgeschrieben.

Ellipse aus Chicorée und Pastinaken mit Orangen- und Safran-Geschmack
Rondo: Duo aus Kürbis und gewürfelter, saurer Gurke
Samtiger Gurkensaft

* * *

Frittiertes Ei auf einer Variation aus Kürbis, Linsen und Pilzen
serviert mit einem Kürbis-Mousse
Kürbis-Saft in zwei Konsistenzen

* * *

Kürbis-Tartelette an einer Kürbis-Ganache,
Birnenkompott «Schüpbärg» und «knalliges» Birnensorbet
Birnensaft mit Vanille

Das Plattengericht für 15 Personen bestand aus 2 Seeteufeln, 5 Jakobsmuscheln, 2 veganen Beilagen und einem Topf (nach englischer Art) mit Muscheln, Hülsenfrüchten, Gemüse und Croûtons.

Seeteufel-Filet und Jakobsmuscheln mit fein geschnittenen, schuppenförmig angerichteten Pilzen, in Heuteig gebacken und serviert
Dashi aus Fischen, Äpfeln und Senfkörnern

****

Zwiebel-Variation in vier Konsistenzen

****

Duo aus Pastinaken und Chicorée, abgerundet mit Kohlrabi

****

Side Dish nach englischer Art
Muschel-Ravioli an weisser Fenchel-Butter und kleines Gemüseragout, Linsen mit Croûtons

Auch dieses Jahr war das Niveau der Kandidaten aussergewöhnlich hoch. Die Übungsküche, die von Philippe Rochat und Peter Geiser initiiert wurde, erwies sich als wichtiges Element und trug zum grossartigen Resultat bei. Die Küche entspricht in allen Punkten der Wettbewerbs-Box und gehört dank dem Engagement von Peter Geiser zum festen Bestandteil der Wettbewerbs-Vorbereitungen.

Medienmitteilung

Wettbewerbsresultate

1. Platz: Dänemark

2. Platz: Norwegen

3. Platz: Ungarn

Bestes Kindermenü: Frankreich
Bestes Fischgericht: Schweden
Bester Commis: Leon Haarberg, Norwegen
Social Commitment Award: Mexiko

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. Er 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.

Über den Bocuse d'Or Schweiz

Auf Schweizer Ebene wurde seit der ersten Durchführung des Bocuse d'Or Mondial eine nationale Selektion ins Leben gerufen, die 1986 von Frédy Girardet und Hans Stücki organisiert wurde. Seither vertraten beim Wettbewerb zwölf Köche die Schweiz. 2007 entstand die Schweizer Akademie Bocuse d'Or, mit dem Ziel, junge, talentierte Köche zu ermutigen, an Kochwettbewerben teilzunehmen, sie zu unterstützen und sie durch diese Erfahrung zu begleiten. Die Schweizer Akademie Bocuse d'Or, unter dem Vorsitz von Franck Giovannini, Chef im Restaurant Hôtel de Ville Benoît Violier in Crissier und Gewinner «Bocuse de Bronze 2007» organisiert auch Kochwettbewerbe wie den Bocuse d'Or Suisse, die nationale Ausscheidung des Bocuse d'Or aber auch die Swiss Finger Food Trophy, ein Wettbewerb, der Köche, Bäcker und Patissiers-Confiseurs rund um das Trendthema Appetithäppchen vereint. Der Bocuse d'Or ist ein nationaler Wettbewerb, der alle Landesregionen vereint und Chefs von gestern, heute und morgen, die Verbände sowie alle Fachleute der Restauration zusammenführt.

Medienmitteilung

Offizielle Bilder: https://private.joomeo.com/users/glexfoodservice/

Login: PRESSEBOCCMP2023

Passwort: BOCCMP2023

Kontakt:

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