

STARCHEFS

Bocuse d'Or in Genf ohne Stéphanie Zosso

Die «Glacier»-Souschefin hat Forfait gegeben. Für die Schweiz ans Finale geht nun Spitalkoch Euloge Malonga.

14. November 2023 - 16:38 Uhr

Text: Daniel Böniger

100 STUNDEN VORBEREITUNG UMSONST. Sie galt für viele als grosse Favoritin. Umso erstaunlicher war es, dass gestern bei der Schweizer Selektion Bocuse d'Or in Genf ausgerechnet Stéphanie Zosso nicht angetreten ist. Der Entscheid sei nach reiflicher Überlegung gefallen, meint die Sous-Chefin des «Glacier» in Grindelwald: «Wir haben sieben Tage pro Woche geöffnet und sind zurzeit ungeheuer erfolgreich unterwegs - ich war zu wenig fokussiert.» Sie spielt damit nicht zuletzt auf die Gault-Millau-Auszeichnung «Entdeckung des Jahres 2024» an, die sie jüngst mit ihrem Partner, dem Küchenchef Paul Cabayé, erhalten hat. Zwar hätten sie zusammen für den prestigeträchtigen Wettbewerb rund zwei Monate trainiert und ungefähr 100 Stunden in die Vorbereitung investiert, dann aber mussten sie «die Vernunft walten lassen», wie Zosso es ausdrückt. Umso mehr, als dass eine allfällige Teilnahme am Bocuse d'Or Europe 2024 noch viel mehr Aufwand bedeutet hätte.



So sehen Sieger aus: Euloge Malonga reckt nach seinem Sieg die Fäuste.

FÜNFSTÜNDIGER WETTKAMPF. Für die Schweiz reist nun der stellvertretende Küchenchef des Hirslanden Salemspital in Bern nach Trondheim in Norwegen: Der 39-jährige Euloge Malonga stammt ursprünglich aus dem Kongo und hat in seiner Karriere mehrfach zwischen herkömmlichen Restaurants und Krankenhaus-Küchen hin und her gewechselt. Er setzte sich gegen seinen Kollegen Pasquale Altomonte in einem über fünfständigen Finale durch. Unter anderem bereitete Malonga Zander mit Kerbel, weisser Buttersauce, Karotten in verschiedenen Texturen, Kaviar und Haselnüssen zu. Als Gewinner stand ihm ein Lorbeerkranz zu, den ihm kein geringerer als der Schwingerkönig und Sportler des Jahres 2019 Christian Stucki aufsetzte.

>> www.bocusedorsuisse.ch 

Fotos: Digitale Massarbeit / Sedrik Nemeth