

Pressemitteilung

Bocuse d'Or Europe: Euloge Malonga bereitet sich mit Skrei, Stockfisch und norwegischem Rentier vor.

Crissier, 20. Februar 2024. Der Schweizer Kandidat Euloge Malonga und seine Commis Fiona Wittwer befinden sich auf der Zielgeraden zum Bocuse d'Or Europe, der am 19. und 20. März 2024 in Trondheim, Norwegen, stattfindet.

Nach sechs Monaten intensiver Vorbereitung (drei Monate für den Bocuse d'Or Suisse und drei Monate zwischen seinem Sieg in Genf und dem europäischen Finale) ist Euloge bereit, die Schweiz zu vertreten. Dafür hat der Kandidat seine kulinarischen Fähigkeiten weiter ausgebaut, um sich für das internationale Finale zu qualifizieren und den Wettbewerb als einer der besten Europäer abzuschliessen.

Anforderungen und Programm in Trondheim, Norwegen

Diesmal unterscheidet sich das Programm in Trondheim sehr von der traditionellen Auswahl, denn es enthält viele typische Produkte aus dem nordischen Land:

2 Skrei (Kabeljau) und 14 Jakobsmuscheln für 14 Portionen, serviert mit zwei vegetarische Beilagen nach Wahl auf einem vorgegebenen Teller und begleitet von einer Kasserolle mit Stockfisch (luftgetrocknet, ungesalzen), Stärkebeilage und Gemüse, nach englischer Art getrennt serviert.

Für den Fleischteller bestehend aus Rentierfleisch müssen Euloge und Fiona innovativ sein. Es gilt unter anderem 2 Eckstücke (Teile des Oberschenkels, in der Nähe des Schwanzes), 2 Zungen und 4 Hinterhaxen zu verarbeiten. Ein herausforderndes Programm mit diesen speziellen Teilen des Rentiers, zu dem noch ein weiteres Pflichtelement hinzukommt: der Acquavit (mit Kümmel) aus dem Hause Linie.

Für seine Trainings verarbeitete Euloge die vorgegebenen Originalprodukte. Die Firma Lucas Fisch aus Genf importierte den Skrei, die Jakobsmuscheln und den Stockfisch, Suter Fleisch in Villeneuve das Rentierfleisch (einschliesslich Zunge und Haxen). Das Gemüse wird von der Berno AG in Ried bei Kerzers und der Wein für die Saucen von der Domaine La Colombe in Féchy zur Verfügung gestellt.

Euloge und sein Team haben ihre Gerichte in mehr als zehn Echtzeit-Tests perfektioniert. Die Räumlichkeiten, in denen die Küche eingerichtet wurde, wurde von der Firma Ruocco Antipasti Manufaktur in Schüpfen und das Material und die Öfen von Hugentobler in Schönbühl zur Verfügung gestellt wurden. Nicht vergessen werden dürfen alle Partner, Kollegen, Freunde und Familienmitglieder, die alle auf ihre Weise ein Teil des beeindruckenden Puzzles rund um das Team Switzerland sind.


Euloge Malonga wird am Mittwoch, den 20. März gemäss folgendem Programm antreten:

- 09.15 Installation in der Küche
- 10.15 Beginn des Wettbewerbs
- 15.10 Präsentation des Fleischtellers
- 15.45 Präsentation des Fischgerichts
- 18.00 Preisverleihung

Um sich für das grosse Weltfinale im Januar 2025 in Lyon zu qualifizieren, muss Euloge Malonga unbedingt unter den 10 besten Europäern landen und mindestens 10 Konkurrenten aus diesen 19 teilnehmenden Nationen hinter sich lassen: Belgien, Dänemark, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich, Holland, Island, Italien, Lettland, Norwegen, Polen, Schweden, Slowakei, Spanien, Tschechien, Türkei, Ungarn, Vereinigtes Königreich.

Das Schweizer Team

Euloge Malonga und seine Commis Fiona Wittwer (Commis de Cuisine im Hotel Schweizerhof in Bern) profitierten vom Know-how und den Kontakten der Coaches Christoph Hunziker, Schüpbärg Beizli und Kandidat 2023, Stefan Zimmermann, Restaurant S. Zimmer in Adelboden, Tobia Ciarulli aus Saanen und in einer ersten Phase von Dominic Bucher, Kandidat 2007. Der Teampräsident und Mitglied der internationalen Jury in Trondheim ist Ale Mordasini in Regensburg, Schweizer Kandidat und Finalist 2021. Ein weiterer Dank gilt den ehemaligen Schweizer Kandidaten, die als kreative Berater fungieren sowie den Mitgliedern des Komitees der Académie Suisse Bocuse d'Or unter dem Vorsitz von Franck Giovannini, Präsident, und Anna Pernet, Koordination, Administration und Kommunikation. All diese Energie wäre nicht denkbar ohne die Unterstützung der treuen Partner und Sponsoren der Schweizer Gastronomie und den engagierten Wettbewerbsköchen.

	<p>Euloge Malonga 39 Jahre, stellvertretender Küchenchef im Hirslanden Salemspital Bern Euloge Malonga ist diplomierter Küchenchef und hat in seiner gesamten Karriere zwischen Positionen in Restaurants und in Krankenhausküchen gewechselt. Er stammt aus der Demokratischen Republik Kongo und hat sich bereits mehrfach bei Kochwettbewerben ausgezeichnet. So gewann er den Swiss Culinary Cup 2019 und belegte 2021 den dritten Platz beim Cuisinier d'Or. Er ist Vater von zwei Töchtern, Milène und Marlène. In der Küche ist er sehr genau und gründlich und lässt sich durch Druck nicht aus der Ruhe bringen.</p>
--	---

Bildnachweis: Pierre-André Fagnière



Bildnachweis: Pierre-André Fagnière



Team Switzerland, v.l.n.r.:

- Coach Christoph Hunziker
- Commis Fiona Wittwer
- Kandidat Euloge Malonga
- Ale Mordasini, Teamvorsitzender und Mitglied der internationalen Jury in Trondheim

Über den Bocuse d'Or

Der Bocuse d'Or wurde 1987 durch Paul Bocuse gegründet, der damals bereits seit 22 Jahren mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet war. 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 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 Stucki organisiert wurde. Seither vertraten beim Wettbewerb fünfzehn 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 Académie Bocuse d'Or, unter dem Vorsitz von Franck Giovannini, Chef im Restaurant Hôtel de Ville in Crissier und Gewinner «Bocuse de Bronze 2007» organisiert den Kochwettbewerb Bocuse d'Or Suisse, die nationale Ausscheidung des Bocuse d'Or, aber auch die Swiss Finger Food Trophy, ein Wettbewerb, der Köche, Bäcker und Pâtisseries-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.

Alle Medienmitteilungen und Fotos finden Sie unter Media/Presse auf www.bocusedorsuisse.ch

Für weitere Informationen:

Académie Suisse du Bocuse d'Or
Lucien Mosimann
079 330 47 45
info@bocusedorsuisse.ch
www.bocusedorsuisse.ch

Für Medienunterlagen:

KONTOR FÜR KOMMUNIKATION
Paloma Szathmáry
079 414 21 56
paloma@kontor.swiss