

# Euloge Malonga ist gut beraten

Der 39-jährige Berner wird die Schweiz beim Bocuse d'Or Europe vertreten. Bei der Vorbereitung zählt der diplomierte Küchenchef auf die Unterstützung ehemaliger Schweizer Finalisten.

Nach seinem Sieg bei der Schweizer Auswahl für den Bocuse d'Or im November letzten Jahres erlebte Euloge Malonga intensive Wochen. Einerseits stand er im Mittelpunkt einer Reportage für das kongolesische Fernsehen, die auf seinen Werdegang einging und das Abenteuer der Teilnahme am



Euloge Malonga, stv. Küchenchef des Salemspitals in Bern, hat an vielen Wettbewerben teilgenommen und 2019 den SCC gewonnen.

Bocuse d'Or schilderte, bei dem es um einen Platz im europäischen Finale ging. Andererseits wurde der stellvertretende Küchenchef

des Hirslanden-Salem-Spitals in Bern eingeladen, am Weltwirtschaftsforum in Davos zu sprechen.

In beiden Fällen erzählte Euloge Malonga von seiner Leidenschaft für das Kochen. Er erinnerte daran, dass alle jungen Menschen – unabhängig von Herkunft oder Werdegang – die Möglichkeit haben, ihre verrücktesten Ziele zu erreichen. Immer vorausgesetzt, dass sie keine Mühen und Anstrengungen scheuen.

**«Wenn mein Beispiel den Nachwuchs inspirieren kann, freut mich dies.»**

EULOGE MALONGA, SCHWEIZER KANDIDAT AM BOCUSE D'OR EUROPE

Der in der Demokratischen Republik Kongo geborene Malonga absolvierte seine gesamte Schulzeit und berufliche Laufbahn in der Schweiz. Abwechselnd hatte er Stellen in der traditionellen Gastronomie und solche in der Spitalgastronomie inne.

Heute ist Euloge Malonga auf der Zielgeraden zum Bocuse d'Or Europe. Er probt sein Programm mit Commis Fiona Wittwer in der

Trainingsküche Philippe Rochat in Schüpfen/BE. Christoph Hunziker vom nahe gelegenen Schüpbärg-Bezirk, Schweizer Finalist 2023 in Lyon, ist heute einer der Coaches von Euloge Malonga. Ebenso wie Stefan Zimmermann und Tobia Ciarulli, der ehemalige Teammanager der Schweizer Koch-Nationalmannschaften.

*Ein Menü mit nordischen Aromen*

Weitere illustre Namen auf der Unterstützterliste sind ehemalige Teilnehmer des Bocuse d'Or

wie Ale Mordasini und Franck Giovannini. Mordasini wird in Trondheim als Präsident der Schweizer Delegation und als Mitglied der internationalen Jury amtieren, die von Giovannini, dem Präsidenten der Schweizer Akademie Bocuse d'Or, geleitet wird. «Das ist eine der Stärken unserer Organisation: Der Schweizer Kandidat profitiert von der Erfahrung derjenigen, die bereits am Wettbewerb teilgenommen haben, sowie von der Unterstützung zahlreicher Partner», betont Lucien Mosimann,

der zusammen mit Anna Pernet die Akademie koordiniert.

Im norwegischen Trondheim wird Euloge Malonga ein sehr nordisch schmeckendes Menü zubereiten. Verwendet werden Skrei (Kabeljau), Stockfisch, Jakobsmuscheln und pflanzliche Beilagen. Das Fleischgericht besteht aus Rentierfleisch mit Zunge und Hinterhaxe. Euloge Malongas Ziel ist hoch. Er will sich unter den ersten zehn von insgesamt 20 Teilnehmenden klassieren, um am Weltfinale 2025 in Lyon teilnehmen zu können.

(PCL/GAB)



Mehr Informationen unter:  
[bocusedorsuisse.ch](http://bocusedorsuisse.ch)



Im norwegischen Trondheim werden am 19. und 20. März 20 Nationen um die Wette kochen.

MYKOLA KSENOFONTOV

ANZEIGE

# BOCUSE D'OR EUROPE 2024: NOUS SOMMES PRÊTS ! WIR SIND BEREIT!

**SIRH/+**  
**BOCUSE D'OR**  
TEAM SWITZERLAND EUROPE 2024

SÉLECTION EUROPÉENNE 2024 / EUROPA-AUSSCHIEDUNG 2024

19. – 20.03.2024 | TRONDHEIM, NORVÈGE / NORWEGEN



TEAM SWITZERLAND: CANDIDAT EULOGE MALONGA & TEAM  
CHRISTOPH HUNZIKER, FIONA WITTEW, EULOGE MALONGA, ALE MORDASINI

PARTENAIRES PREMIUM / PREMIUM-PARTNER



PARTENAIRES / PARTNER

