

Medienmitteilung

Die nächste Kandidatin oder der nächste Kandidat für den Bocuse d'Or steht am 16. Juni fest.

Crissier, den 25. März 2025. Eine Köchin und ein Koch bewerben sich um den Platz als Kandidatin oder Kandidat, um die Schweiz beim nächsten Bocuse d'Or Europe im Jahr 2026 zu vertreten. Sie werden am 16. Juni in Vitznau einen Steinbutt und eine Appenzeller Ente servieren.

Karina Fruman und Simon Grimbichler, so lauten die Namen der Teilnehmer am Bocuse d'Or Suisse 2025. Beide sind bereit, sich als Vertreterin oder Vertreter der Schweiz am Bocuse d'Or für die europäische Auswahl 2026 zu engagieren. Am Montag, den 16. Juni, werden sie im Neuro Campus Hotel Das Morgen bei der Schweizer Auswahl für den Bocuse d'Or gegeneinander antreten.

Dieses Jahr werden zum sechsten Mal in der Geschichte des Bocuse d'Or in der Schweiz zwei Kandidaten um den Schweizer Platz beim Bocuse d'Or kämpfen. Die Anforderungen des Wettbewerbs, die Vorbereitung und die fast zweijährige Dauer für den ausgewählten Kandidaten oder die ausgewählte Kandidatin sind so hoch, dass sich nur die besten, ausdauerndsten und motiviertesten Köche anmelden. Dies erklärt auch die jeweils zurückhaltende Anzahl an Köchinnen und Köchen, die daran teilnehmen.

Wer wird der Nachfolger oder die Nachfolgerin von Euloge Malonga, der oder die 2026 gegen die besten Köche Europas antreten wird? Wird es Karina Fruman oder Simon Grimbichler sein? Die beiden jungen, wettbewerbserfahrenen Talente, die beide in der Juniorenkochenmannschaft waren und mit dieser 2022 beim Culinary World Cup in Luxemburg den Weltmeistertitel gewannen, sind bereit gegeneinander anzutreten.

Karina und Simon müssen in 5 Stunden und 35 Minuten ein Steinbuttgericht mit Beilagen und Saucen sowie ein Gericht mit Appenzeller Ente für 14 Personen zubereiten.

Dieses Jahr findet der Wettbewerb im eleganten Rahmen der Trainingsküchen und des Kongresssaals des Neuro Culinary Center Das Morgen in Vitznau statt und ist ausnahmsweise nicht öffentlich. Es verspricht ein intensiver Wettkampf auf hohem Niveau zu werden, so wie man es bei Bocuse d'Or erwarten kann.

Über die Kandidaten:

Karina Fruman, 25 Jahre

Karina Fruman möchte die erste Frau sein, die die Schweiz beim Bocuse d'Or vertritt. Da sie an Zöliakie leidet, möchte sie auch zeigen, dass es möglich ist, trotz einer Allergie in der Spitzengastronomie tätig zu sein.

Simon Grimbichler, 24 Jahre

Eine Herausforderung annehmen und sein Land stolz machen - das ist das Ziel von Simon Grimbichler, wenn er am Bocuse d'Or Suisse teilnimmt. Er war Lehrling bei einem der ersten Schweizer Bocuse d'Or-Kandidaten, Louis Bischofberger, und will in Vitznau seinen kulinarischen Stil zeigen: natürlich und produktbezogen.

Über den Bocuse d'Or:

Der Bocuse d'Or wurde 1987 von Paul Bocuse ins Leben gerufen. Zu diesem Zeitpunkt war der Koch bereits seit 22 Jahren mit drei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet. Er kreierte zeitlose Signature Dishes, die Rotbarbe in Kartoffelschuppen oder die VGE-Suppe. Mit 61 Jahren hätte er sich eigentlich langsam etwas zurücklehnen können. Aber das kam für ihn nicht infrage. Er hat eine andere Idee: die Schaffung eines grossen internationalen Wettbewerbs. Ein Wettbewerb, der Disziplin, Know-how und Exzellenz erfordert und gleichzeitig den festlichen Geist eines sportlichen, jungen und modernen Events widerspiegelt. Der Bocuse d'Or war geboren. Schon bei der ersten Ausgabe setzte sich die Veranstaltung als weit mehr als ein Wettbewerb durch. Dreissig Jahre später ist diese Auszeichnung immer noch ein ultimatives Ziel für junge Köchinnen und Köche: ein Everest, der Gipfel der Weltküche. Aber nur sehr wenige haben es jemals geschafft, diesen zu besteigen. Seit 1987 haben insgesamt 16 Teams - Chef, Commis, Coach, Präsident - den Gipfel erreicht. Aber es gibt Tausende, die das Abenteuer gewagt haben, von den nationalen und kontinentalen Qualifikationen bis zum grossen Finale, das alle zwei Jahre im Rahmen der Sirha in Lyon in den ungeraden Jahren stattfindet.

Fotos:

Eine Auswahl an Fotos steht auf unserer Webseite www.bocusedorsuisse.ch unter Medien/Presse zur Verfügung.

Für weitere Informationen:

Académie Suisse du Bocuse d'Or
Anna Pernet
079 340 08 35
info@bocusedorsuisse.ch
www.bocusedorsuisse.ch

Restaurant de l'Hôtel de Ville
Rue d'Yverdon 1
1023 Crissier
Schweiz