

Bocuse d'Or Suisse 2025:

Karina Fruman gewinnt die Schweizer Selektion des Bocuse d'Or



Kandidat Simon Grimbichler (2.v.l.) mit Commis Yannick Wider (l.), Lucien Mosimann, Koordinator Académie Suisse Bocuse d'Or, und Karina Fruman, Siegerin 2025, mit Commis Emanuel Sarbach.

Karina Fruman setzte sich im Neuro Campus Hotel Das Morgen in Vitznau bei der Schweizer Selektion des Bocuse d'Or 2025 durch. Sie wird die Schweiz bei der europäischen Ausscheidung im Jahr 2026 vertreten.



Franck Giovannini, Präsident Académie Suisse Bocuse d'Or, Commis Emanuel Sarbach, Karina Fruman, Gewinnerin Bocuse d'Or Suisse 2025, und Florent Supplisson, Gastronomy Event Director GL Events, Bocuse d'Or Mondial (v.l.).



Karina Fruman, 25 Jahre

Karina Fruman hatte den Traum, als erste Frau die Schweiz beim Bocuse d'Or zu vertreten – nun ist er Wirklichkeit geworden. Als Zöliakie-Betroffene beweist sie, dass höchste gastronomische Exzellenz auch unter Berücksichtigung von Lebensmittelunverträglichkeiten möglich ist. Dynamisch, neugierig und perfektionistisch lässt sie sich von den besten Nationen des Wettbewerbs inspirieren, mit dem klaren Ziel, die Schweiz auf internationalem Spitzenniveau zu präsentieren.

Im exklusiven Rahmen am Ufer des Vierwaldstättersees und in der stilvollen Atmosphäre des Neuro Campus Hotel Das Morgen traten Karina Fruman und Simon Grimbichler im hochkarätigen Wettbewerb gegeneinander an.

Nach fünfeinhalb Stunden intensiven Kochens konnte sich die 25-jährige Karina Fruman mit ihrem Commis Emanuel Sarbach durchsetzen und schreibt damit Geschichte: Sie ist die erste Frau, die die Schweiz beim Bocuse d'Or Europe vertreten wird. Gemäss dem vorgegebenen Wettbewerbsthema prä-

Das Wettbewerbsmotto: Zubereitung eines Tellergerichts mit Steinbutt, Beilagen und Sauce sowie eines Fleischgerichts mit zwei Appenzeller Enten, zwei unterschiedlichen Beilagen – darunter eine mit Schweizer Karotten – und einer Sauce.



Das Gewinner-Menü von Karina Fruman

Fischgericht (Teller)

Steinbutt Kreation

Steinbuttfilet, Steinbuttfarce mit Hummer & Kräutern sowie Zitrusglasur
Citrus-Schaumsauce

Kohlrabi-Erbsen-Komponente

Kohlrabi-Boden, Kräutergelee-Taco gefüllt mit Erbsen-Kohlrabi-Salat und Erbsenpüree

Glutenfreies Hefegebäck

Bestreut mit Amaranth und rosa Pfeffer, gefüllt mit Kräuterbutter

Fleischgericht (Platte)

Entenkreation

Entenbrust, geschmorte Ente und Entenfarce mit Cranberry und Thymian, dazu Jus mit Cranberry

Gekochte Karotte

mit Karottenchips und Blauschimmel-Mayo

Moderne Bouillon-Kartoffel

Gefüllt mit Nussbutterschaumsauce und gepickelten Schalotten, serviert mit Kartoffel-Crunch



sentierten beide Teilnehmenden zunächst ein Tellergericht mit Steinbutt, begleitet von raffinierten Beilagen und ausgefeilten Saucen. Anschliessend folgte ein Fleischgericht bestehend aus zwei Appenzeller Enten, veredelt durch zwei unterschiedliche Beilagen – eine davon auf Basis von Schweizer Karotten – sowie einer sorgfältig abgestimmten Sauce.

«Ich bin stolz, dass ich meine Gerichte rechtzeitig abgeben konnte», sagte Karina Fruman nach dem Wettbewerb. «Es war eine grossartige Erfahrung. Jetzt gilt mein Fokus der nächsten Etappe. Ich werde aus der nationalen Selektion lernen und diese Erkenntnisse gezielt für die Vorbereitung auf den europäischen Wettbewerb nutzen.»

Die Selektion 2025 war in mehrfacher Hinsicht besonders – nicht zuletzt, da es eine Herausforderung war, geeignete Kandidatinnen und Kandidaten zu finden. Das direkte Duell zwischen diesen beiden Talenten erwies sich letztlich als Glücksfall. Die Entscheidung fiel klar aus.

Wettbewerbsleiter Jean-Michel Martin kommentierte: «Beide Teilnehmenden haben heute gezeigt, dass sie über diese Selektion hinausdenken. Das Team, das sich nun formt, bringt grosses Potenzial mit. Es ist eine grosse Freude, zum ersten Mal eine Frau im Namen der Schweiz zum Bocuse d'Or Europe entsenden zu dürfen.»

www.bocusedorsuisse.ch