

Heute zum Thema: Bocuse d'Or

Kochkunst aus Stans und Sachseln

Am weltweit wichtigsten Kochwettbewerb für Profiköche, dem Bocuse d'Or, erreichten Mario Garcia und Martin Amstutz Ende Januar in Lyon den hervorragenden 5. Platz. Sie traten gegen 24 hochkarätige Gegner an und mussten sich nur von Dänemark, Schweden, Norwegen und Finnland geschlagen geben.

Monatelang bereiteten sich der 28-jährige gebürtige Stanser Mario Garcia und sein Commis Martin Amstutz aus Sachseln zusammen mit ihrem Coach Rasmus Springbrunn auf den Weltfinal vor. Im Pavillon des Strandbads Lido in Luzern hatten sie extra eine Trainingsküche eingerichtet. Der Weg nach Lyon begann aber bereits am 22. Januar 2018 mit der Schweizer Ausscheidung in Genf. Gerade mal 27-jährig konnte sich Mario als jüngster Teilnehmer gegen vier Kandidaten durchsetzen. Der Sieg führte ihn und sein Team weiter an den Europafinal Mitte Juni in Turin. Mit dem 7. Platz sicherte sich das Team um Mario Garcia die Teilnahme am Weltfinal.

Marathon für Köche und Fans

Am 30. Januar war es dann in Lyon so weit. Der Startschuss zum Bocuse d'Or fiel für das Schweizer Team um 9.20 Uhr. Die Eurexpohalle glich einem Hexenkessel. Hunderte von Fans unterstützten ihre Teams lautstark. Schon beim Einzug in die Gebäulichkeiten fiel ein Land besonders auf. Die Schweizer – angerückt mit Treicheln, Alphorn und weiteren Musikinstrumenten – zogen die Aufmerksamkeit auf sich. Den Sieg für den besten Fanauftritt hätten eindeutig die Schweizer geholt. Bei den Kochteams indes herrschte höchste Konzentration. Innerhalb von rund fünfeneinhalb Stunden galt es, Kochkunst vom Feinsten zu präsentieren: eine chartreuse de légumes aux coquillages und ein Fleischgericht, bestehend aus einem Stück Kalbfleisch mit fünf Rippen und verschiedenen Beilagen.

Raffiniert, kunstvoll, kreativ

Am späteren Nachmittag präsentierten die Kochteams dann ihre Kreationen. Eine raffinierter, kunstvoller und kreativer als die andere. Ein wahrer Augenschmaus. Der Gaumenschmaus jedoch war der Jury vorbehalten. Letztendlich siegten die Skan-

dinavier. Der erste «nicht skandinavische» Rang ging an die Schweiz. Ein hervorragendes Resultat und das zweitbeste, das je ein Schweizer Team am renommierten Bocuse d'Or erzielt hat. 2007 wurde Frank Giovannini Dritter.

WorldSkills in Kazan vor Augen

Wie geht es nun nach diesem grossen Erfolg weiter? Mario Garcia wird von Februar bis Anfang April im Strandbad Lido in Luzern sein Bocuse d'Or-Menü für Gäste kochen. Anmelden kann man sich unter www.mariogarcia.ch. Für Martin Amstutz geht es mit Riesenschritten Richtung WorldSkills 2019. Die Vorbereitungen für den Ende August im russischen Kazan stattfindenden Grossanlass laufen bereits auf Hochtouren. Kürzlich traf sich die Schweizer WorldSkills-Delegation zum ersten Team-Event in Davos.

DANIEL SCHWAB



Das Schweizer Team von links: Mario Garcia, Rasmus Springbrunn und Martin Amstutz.

Bilder Lukas Bidinger



Martin Amstutz (links) und Mario Garcia im Einsatz.



Das Resultat: Ein wahrer Augenschmaus.