



Bocuse d'Or 2019 in Lyon – hervorragendes Schweizer Team

Am weltweit wichtigsten Kochwettbewerb für Profiköche – dem Bocuse d'Or – haben Mario Garcia und sein Team Ende Januar in Lyon den hervorragenden 5. Platz erreicht. Sie sind gegen hochkarätige Gegner aus 24 Ländern angetreten und mussten sich nur von Dänemark, Schweden, Norwegen und Finnland geschlagen geben.

Text: Monika Galliker, Amt für Berufsbildung

Fotos: Lukas Bidinger, Monika Galliker

Der 28-jährige, gebürtige Stanser Mario Garcia und sein Commis Martin Amstutz aus Sachseln haben zusammen mit ihrem Coach Rasmus Springbrunn monatelang für den hartumrungenen Weltfinal trainiert.

Der Weg dorthin begann 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 Weltfinale.



Marathon für Köche und Fans

Der Startschuss für das Schweizer Team fiel um 9.20 Uhr. Die Eurexpo Halle in Lyon glich einem Hexenkessel. Hunderte von Fans versammelten sich am 30. Januar, um ihre Teams lautstark zu unterstützen.

Schon beim Einzug in die Gebäulichkeiten fiel ein Land besonders auf. Die Schweizer – angerückt mit Treichel, 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 fünfeinhalb 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.

Von links nach rechts:

Mario Garcia, Rasmus Springbrunn, Martin Amstutz

Am späteren Nachmittag präsentierten die Kochteams ihre Kreationen – eine raffinierter, kunstvoller und kreativer als die andere. Ein wahrer Augenschmaus – der Gaumenschmaus war der Jury vorbehalten.



Quelle: Instagram #bocusedor

Rangliste

Es siegten die Skandinavier. Der erste "nicht skandinavische" Rang geht an die Schweiz. Ein hervorragendes Resultat und das zweitbeste, welches je ein Schweizer am renommierten Bocuse d'Or erzielt hat. Frank Giovannini war 2007 Dritter.



Zukunftspläne

Auf den grossen Wettbewerb vorbereitet haben sich Mario, Martin und Rasmus im Pavillon des Strandbads Lido in Luzern, wo sie extra eine Trainingsküche eingerichtet hatten. Genau dort wird Mario von Februar bis anfangs April sein Bocuse d'Or-Menü für Gäste kochen. Anmelden kann man sich unter www.mariogarcia.ch.

Für Martin Amstutz geht es mit grossen Schritten weiter zum nächsten grossen Ziel, den WorldSkills Ende August 2019 in Kazan (Russland). Die Vorbereitungen darauf haben mit einem ersten Treffen aller WorldSkills-Teilnehmenden aus der Schweiz am letzten Wochenende bereits begonnen.

www.worldskills2019.com

Wir wünschen Mario und Martin alles Gute und viel Erfolg bei ihren weiteren Projekten.