

Pressemitteilung

Bocuse d'Or Europe: Euloge Malonga bereitet sich mit Skrei, Stockfisch und norwegischem Rentier vor.

Crissier, 20. Februar 2024. Der Schweizer Kandidat Euloge Malonga und seine Commis Fiona Wittwer befinden sich auf der Zielgeraden zum Bocuse d'Or Europe, der am 19. und 20. März 2024 in Trondheim, Norwegen, stattfindet.

Nach sechs Monaten intensiver Vorbereitung (drei Monate für den Bocuse d'Or Suisse und drei Monate zwischen seinem Sieg in Genf und dem europäischen Finale) ist Euloge bereit, die Schweiz zu vertreten. Dafür hat der Kandidat seine kulinarischen Fähigkeiten weiter ausgebaut, um sich für das internationale Finale zu qualifizieren und den Wettbewerb als einer der besten Europäer abzuschliessen.

Anforderungen und Programm in Trondheim, Norwegen

Diesmal unterscheidet sich das Programm in Trondheim sehr von der traditionellen Auswahl, denn es enthält viele typische Produkte aus dem nordischen Land:

2 Skrei (Kabeljau) und 14 Jakobsmuscheln für 14 Portionen, serviert mit zwei vegetarische Beilagen nach Wahl auf einem vorgegebenen Teller und begleitet von einer Kasserolle mit Stockfisch (luftgetrocknet, ungesalzen), Stärkebeilage und Gemüse, nach englischer Art getrennt serviert.

Für den Fleischteller bestehend aus Rentierfleisch müssen Euloge und Fiona innovativ sein. Es gilt unter anderem 2 Eckstücke (Teile des Oberschenkels, in der Nähe des Schwanzes), 2 Zungen und 4 Hinterhaxen zu verarbeiten. Ein herausforderndes Programm mit diesen speziellen Teilen des Rentiers, zu dem noch ein weiteres Pflichtelement hinzukommt: der Acquavit (mit Kümmel) aus dem Hause Linie.

Für seine Trainings verarbeiteten Euloge und sein Team die vorgegebenen Originalprodukte, welche verdankenswerter Weise von unseren Partnern hierfür importiert worden sind. Die Gerichte haben sie in mehr als zehn Echtzeit-Tests perfektioniert.

Das Schweizer Team wird am Mittwoch, den 20. März gemäss folgendem Programm antreten:


- 09.15 Installation in der Küche
- 10.15 Beginn des Wettbewerbs
- 15.10 Präsentation des Fleischtellers
- 15.45 Präsentation des Fischgerichts
- 18.00 Preisverleihung

Um sich für das grosse Weltfinale im Januar 2025 in Lyon zu qualifizieren, muss Euloge Malonga unbedingt unter den 10 besten Europäern landen und mindestens 10 Konkurrenten aus diesen 19 teilnehmenden Nationen hinter sich lassen: Belgien, Dänemark, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich, Holland, Island, Italien, Lettland, Norwegen, Polen, Schweden, Slowakei, Spanien, Tschechien, Türkei, Ungarn, Vereinigtes Königreich.

Das Schweizer Team

Euloge Malonga und seine Commis Fiona Wittwer (Commis de Cuisine im Hotel Schweizerhof in Bern) profitierten vom Know-how und den Kontakten der Coaches Christoph Hunziker, Schüpbärg Beizli

und Kandidat 2023, Stefan Zimmermann, Restaurant S. Zimmer in Adelboden, Tobia Ciarulli aus Saanen und in einer ersten Phase von Dominic Bucher, Kandidat 2007. Der Teampräsident und Mitglied der internationalen Jury in Trondheim ist Ale Mordasini in Regensburg, Schweizer Kandidat und Finalist 2021. Ein weiterer Dank gilt den ehemaligen Schweizer Kandidaten, die als kreative Berater fungieren sowie den Mitgliedern des Komitees der Académie Suisse Bocuse d'Or unter dem Vorsitz von Franck Giovannini, Präsident, und Anna Pernet, Koordination, Administration und Kommunikation. All diese Energie wäre nicht denkbar ohne die Unterstützung der treuen Partner und Sponsoren der Schweizer Gastronomie und den engagierten Wettbewerbsköchen.

	<p>Euloge Malonga 39 Jahre, stellvertretender Küchenchef im Hirslanden Salemspital Bern Euloge Malonga ist diplomierter Küchenchef und hat in seiner gesamten Karriere zwischen Positionen in Restaurants und in Krankenhausküchen gewechselt. Er stammt aus der Demokratischen Republik Kongo und hat sich bereits mehrfach bei Kochwettbewerben ausgezeichnet. So gewann er den Swiss Culinary Cup 2019 und belegte 2021 den dritten Platz beim Cuisinier d'Or. Er ist Vater von zwei Töchtern, Milène und Marlène. In der Küche ist er sehr genau und gründlich und lässt sich durch Druck nicht aus der Ruhe bringen.</p>
---	---

Bildnachweis: Pierre-André Fragnière



Bildnachweis: Pierre-André Fragnière



Team Switzerland, v.l.n.r.:

- Coach Christoph Hunziker
- Commis Fiona Wittwer
- Kandidat Euloge Malonga
- Ale Mordasini, Teamvorsitzender und Mitglied der internationalen Jury in Trondheim

Alle Medienmitteilungen und Fotos finden Sie unter Media/Presse auf www.bocusedorsuisse.ch

Für weitere Informationen:

Académie Suisse du Bocuse d'Or
Lucien Mosimann
079 330 47 45
info@bocusedorsuisse.ch
www.bocusedorsuisse.ch

Für Medienunterlagen:

KONTOR FÜR KOMMUNIKATION
Paloma Szathmáry
079 414 21 56
paloma@kontor.swiss