

Medienmitteilung

Guter 13. Platz für Euloge Malonga bei der Europaausscheidung des Bocuse d'Or in Norwegen

Crissier (CH)/Trondheim (NO), 21. März 2024. Nach einer mehrmonatigen intensiven Trainingsphase fand sich Euloge Malonga am frühen Mittwochmorgen des 20. März gut vorbereitet in der Küche des Bocuse d'Or Europe in Trondheim ein. Der Schweizer Kandidat hatte seit seiner Wahl in Genf nur gut drei Monate Zeit, um sich auf die europäische Etappe des Wettbewerbs vorzubereiten. An seiner Seite wusste er Fiona Wittwer, seine junge und talentierte Commis, sowie Christoph Hunziker, selbst Schweizer Kandidat in den Jahren 20015 und 2021, und Coach des Schweizer Teams.

Der Wettbewerb verlief reibungslos. Euloge und Fiona präsentierten pünktlich ihre Vorspeise zum Thema «Keil, Zunge und Füsse vom norwegischen Rentier und pflanzliche Beilage», die auf zwei Tellern mit einer Aquavit-Sauce serviert wurde. Für sein Gericht mit norwegischen Meeresfrüchten, er hatte einen Skrei und 14 Jakobsmuscheln zur Verfügung, verarbeitete Euloge Produkte aus der Schweiz, wie Zwiebeln aus dem Seeland, eine Tessiner Polenta, Safran aus dem Walliser Dorf Mund sowie Pinot Noir und Chasselas aus der Genferseeregion. Ausserdem musste er Stockfisch (ungesalzen und luftgetrocknet) verwenden, der separat präsentiert und auf englische Art serviert wurde. Ein enormes Programm in fünf Stunden und dreissig Minuten!

Die Jury, in der auch der Präsident der Schweizer Delegation, Ale Mordasini (8. Platz beim Weltfinale 2021), Platz genommen hatte, würdigte die Arbeit der Schweizer und platzierte sie auf einem guten 13. Rang. Leider qualifiziert sie diese Platzierung nicht dafür, die Schweiz beim grossen Weltfinale des Bocuse d'Or in Lyon Ende Januar 2025 erneut zu vertreten.

Herzlichen Glückwunsch an das gesamte Team und vielen Dank an alle, die in den letzten drei Monaten mitgewirkt und sich auf ihre Weise für Euloge und die Académie Suisse Bocuse d'Or eingesetzt haben.

Die teilnehmenden Länder der Europaselektion:

Belgien · Dänemark · Deutschland · Estland · Finnland · Frankreich · Grossbritannien · Island · Italien · Lettland · Niederlande · Norwegen · Polen · Schweden · Schweiz · Slowakei · Spanien · Türkei · Ungarn

Die präsentierten Speisen des Schweizer Teams

Norwegisches Rentier nach traditioneller Schweizer Art zubereitet

Erster Teller

Edles Stück vom Rentier im Mantel, marmoriert mit kandierter Zunge,
zart begleitet von einer Rotweinsauce mit Aquavit
Schmelzkartoffeln mit Zwiebelvinaigrette
Variation von Karotten von Berner Bauernhöfen

Zweiter Teller

Kleines Ragout aus geschmorten Rentierfüssen und Gänseleber, Gourmetkruste mit
Aquavit verfeinert
Kleiner lauwarmer Zungensalat mit zwei Sorten Bohnen

Vermählung von norwegischen Meeresfrüchten und Schweizer Produkten

Auf Teller serviert

Sanft gegartes Skrei-Filet,
kräftige Reduktion mit Pinot Noir von den Ufern des Genfer Sees
Jakobsmuschel gewürzt mit Oberländer Wildkräutern
Elegantes Törtchen mit süssen Zwiebeln nach Berner Art
Zartschmelzende Tessiner Polenta mit Selleriesplittern und Petersilie

Separat im Pfännchen serviert

Pfännchen mit safranhaltigen Gnocchi und Stockfisch auf Frühlingsgemüse
pikant, weisse Butter mit Waadtländer Chasselas



Team Switzerland

- Euloge Malonga, 39 Jahre
Stv. Küchenchef, Hirslanden Salem-Spital Bern
- Fiona Wittwer, Commis, 20 Jahre alt
Brasserie Schweizerhof, Bern
- Christoph Hunziker, Schüpbärg Beizli, Coach
- Ale Mordasini, Regensberg, Vorsitzender des Teams & Mitglied der Jury
- Tobia Ciarulli, Schönried, Team Manager
- Stefan Zimmermann, Restaurant S. Zimmermann, Adelboden, Assistenzcoach
- Anna Pernet, St-Aubin, Kommunikation



Die Trainingsküche:

Die 2020 geschaffene Trainingsküche ist zu einem notwendigen Instrument geworden, um den Kandidaten zu ermöglichen, unter optimalen Bedingungen zu trainieren, identisch mit der Küche des Bocuse d'Or-Wettbewerbs (modulierbar und versetzbar). Die Küche wird in der Nähe des Gewinners/der Gewinnerin der jeweiligen Schweizer Ausscheidungen eingerichtet, damit er/sie sich optimal auf den Bocuse d'Or Europe und Mondial vorbereiten kann, ohne seine/ihre berufliche Tätigkeit beeinträchtigen zu müssen. Zurzeit befindet sich die Trainingsküche in Schüpfen bei Bern.

Alle Medienmitteilungen und Fotos unter [Media/Presse auf www.bocusedorsuisse.ch](http://www.bocusedorsuisse.ch)
Fotocredits byFragnière: Pierre-André Fragnière

Weitere Informationen:

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

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